VISITA A L'ESCOLA: EL CONSELLER DE TREBALL VALORA L'ESCOLA COM A 'EXEMPLE DE FORMACIÓ DE QUALITAT'

SIGNATURA: BONGARD EQUIPA L'ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS AMB LA SIGNATURA D'UN ACORD AMB EL GREMI

newspa

Set./ oct. '20

n.226

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Prèmium i 'online'

El Gremi presenta les Receptes Prèmium, un pas més cap a la digitalització dins la formació d'excel·lència

SABOR DEL AÑO
RESTAURACIÓN
2020
APROBADO POR PROFESIONALES

El nostre gust és únic, i no ho diem nosaltres.

Nata Ken Culinària i Nata Ken Gold & Fresh.
Provat i aprovat GUST DE L'ANY
RESTAURACIÓ 2020
per un jurat de professionals.

ken-foods.com

ken
FOODS

sumari

6 Receptes flequeres prèmium en vídeo

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha elaborat nou vídeos en els quals Yohan Ferrant explica pas a pas l'elaboració de 18 productes flequers d'excel·lència. Els vídeos, adreçats a flequers professionals, han estat enregistrats i editats per un equip audiovisual amb experiència a programes de cuina a TV3 i TVE i el resultat està a l'altura dels estàndards d'excel·lència i qualitat de l'Escola.

20 RECEPTA DE PA. Pa enroscat de carabassa amb moniato.

22 RECEPTA PASTISSERA. Bolets de massapà.

29 Promoció

La campanya d'enguany agraeix als clients i als forners

News GREMI

26 El Conseller de Treball visita l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

30 El Gremi signa un acord amb Bongard Iberia per equipar l'Escola.

32 CEOPPAN estrena president; Llargués continua vinculat com a vicepresident 1er.

News EMPRESA

42 Reial decret-llei 30/2020: mesures socials en defensa de l'ocupació.

/DIA MUNDIAL DEL PA/ 16/10

publitesa.es

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

Diputació Barcelona

editorial

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

Aliats, també a distància

Benvolguts companys i amics,

Fa un any, qui ens havia de dir que ens veuríem embolicats en unes circumstàncies com les que estem ara. Com si es tractés d'una pel·lícula, hem hagut d'adaptar els nostres costums, els nostres centres de treball, les nostres trobades familiars i d'oci, les nostres formes de comunicar-nos amb els altres; fins i tot, la nostra manera de vestir, en la qual s'han introduït les màscares, les pantalles i els guants com un imprescindible. Aquests últims mesos han suposat tot un repte per al país, per a l'economia i la sanitat, per als negocis i les famílies.

Moments molt durs han passat i, probablement, haurem de viure uns quants més. Però, si per alguna cosa destaca l'ésser humà, és per la seva capacitat d'adaptació. Aquesta flexibilitat que ens fa sobreviure i prosperar en les circumstàncies més adverses. Així que, d'una cosa tan terrible com una pandèmia, també podem extreure coses positives.

> "HEM APOSTAT PER AVANÇAR, EVOLUCIONAR, CRÉIXER I ACOSTAR-NOS ENCARA MÉS"

Des del Gremi, em sento especialment satisfet del treball realitzat: de l'assessorament, de l'assistència, de la informació que hem prestat -i seguim prestant- als nostres agremiats. En aquests temps difícils, no oblideu que al Gremi teniu la vostra casa, el vostre suport, la vostra ajuda; que l'objectiu i la raó de ser d'aquesta institució no és altre que reforçar els vostres negocis, assistir-vos en la cura de les vostres empreses i prestar-vos el suport professional que sigui necessari.

Del sector de la fleca, em sento especialment orgullós. Perquè hem estat a peu del canó, perquè no hem fallat en la provisió d'un aliment essencial com és el pa, ni tampoc ho hem fet com a nexe dels barris i els pobles, com a essència del comerç de proximitat, com a professionals que coneixen i cuiden als seus clients; i això a costa, de vegades, del nostre propi benefici, afectat negativament en aquelles empreses amb zona de degustació o que serveixen a hostaleria i restauració.

Però no ens quedem amb el ja realitzat i volem anar més enllà. Per això, perquè volem treure elements positius d'una situació que no ho està sent, hem apostat per avançar, evolucionar, créixer i acostar-nos encara més. El primer pas d'aquesta evolució, meditada i estudiada, ho donem amb les nostres 'Receptes Premium', sobre les quals podeu saber-ne més en el tema principal d'aquesta revista (pàgines 6 a la 12). Són un primer pas cap a la digitalització i l'acostament online. Que, sense ser mai substitut de la formació presencial -els sentits físics són essencials en la bona pràctica de la fleca artesana-, ens permeten arribar més enllà, més lluny, a més gent, i oferir un bon complement en la distància.

La voluntat d'aprendre i la formació no s'han de veure frenades, són el que ens mantindrà en el més alt i el que ens permetrà garantir la qualitat del que fem. I aquesta qualitat és el que ens assegurarà l'interès del consumidor pels nostres productes. Si som excel·lents, no hi haurà competidors que ens frenin, no hi haurà circumstàncies que puguin **més que nosaltres**. I no oblideu que, en aquesta recerca de la qualitat i l'excel·lència, teniu en aquest Gremi nostre el millor dels aliats. **NEWSPA**

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretari 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:
MODO in Action. C/ Aribau 230-240 6a planta local I-bis.
08006 Barcelona.Tel.: 931 395 347
A/e: redaccion@modoinaction.com

Director tècnic: Manuel Cortés
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: E. Parlon, C. Gil, B. Garau.
Fotografia: Àngel Catena

Maquetació: S. Esquerra.
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
Cap: R. Verdaguer **Coordinació:** Elisenda López-Grado
Publicitat: Sandra Gordóvil · C/ Aribau 230-240 6a planta local I-bis.
08006 Barcelona.
Tel.: 931 395 347
Impressió: FORT IMPRENTA

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: Manuel Cortés, Carme Guillén,
Jordi Morera

ISSN: 1134-8801 **Dipòsit legal:** L-169-1995
NEWSPA és una publicació plural, que difon informacions **d'utilitat i d'interès relacionades amb el sector flequer i els seus professionals. La societat editora respecta les opinions expressades a través dels articles dels seus col·laboradors, però no necessàriament les comparteix, i només fa seus els continguts difosos a través de l'editorial.**

GREMI DE FLEQUERS
DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Tiratge d'aquest número: 3.000 exemplars
EXEMPLAR GRATUÏT PER ALS FLEQUERS ASSOCIATS A UN GREMI CATALÀ

Receptes flequeres prèmium en vídeo

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha elaborat nou vídeos en els quals Yohan Ferrant explica pas a pas l'elaboració de 18 productes flequers d'excel·lència amb gran demanda entre els clients, i accessibles per a qualsevol forner. Els vídeos, adreçats a flequers professionals, han estat enregistrats i editats per un equip audiovisual amb experiència a programes de cuina a TV3 i TVE i el resultat està a l'altura dels estàndards d'excel·lència i qualitat de l'Escola.

La crisi sanitària que estem patint ha provocat, a més d'innombrables drames personals i una catàstrofe econòmica, l'acceleració d'algunes tendències que ja estaven presents a la societat. Entre elles, destaca l'ús intensiu de les noves tecnologies per realitzar tota mena de gestions que abans fèiem presencialment, des de compres de tota mena a tasques professionals, passant per tràmits amb les administracions públiques i fins i tot per relacionar-nos i comunicar-nos amb els éssers estimats sense exposar-nos a eventuals contagis.

Potser la fleca ha estat un dels sectors on menys hem notat aquest canvi, operat especialment durant els mesos del confinament, donat el caràcter inevitablement presencial del nostre ofici, que a més, en ser un servei essencial, ha continuat en marxa malgrat la pandèmia. Però, mentre molts flequers han continuat anant cada dia al seu forn a treballar i intentar treure el cap, amb totes les dificultats derivades de la pandèmia, milions de persones han hagut de quedar a casa per protegir-se del virus, traient tot el suc a les noves tecnologies per poder aprofitar el temps. Els més afortunats han pogut teletreballar, però molts, afectats per tancaments d'empreses, acomiadaments o ERTO, han decidit aprofitar el parèntesi per formar-se. D'aquesta manera, han descobert el potencial de les noves tecnologies en aquest sentit.

Aturar i prendre impuls

L'Escola de Flequers Andreu Llargués, sempre atenta a les necessitats formatives dels flequers, ha aprofitat els mesos d'aturada per posar la primera pedra d'un ambiciós projecte que té l'objectiu de facilitar la formació a distància, sempre entesa com a complement de la formació presencial, que en un ofici tan manual i on els cinc sentits hi participen, és insubstituïble.

"Feia temps que teníem al cap el projecte de fer vídeos de les 'master classes' i altres activitats de l'Escola, perquè rebem molts missatges de gent interessada en la nostra formació, però que viu a un altre país o simplement no pot deixar el seu forn per venir a classe", explica el director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, la Baking School Barcelona Sabadell, Yohan Ferrant. "Quan va començar la pandèmia, es va multiplicar el nombre de potencials alumnes que tenien dificultats per desplaçar-se, així que vam veure que era el moment de concretar aquesta idea que, per cert, és molt habitual a les escoles de fleca asiàtiques".

Després de donar-li unes quantes voltes, l'Escola ha optat per elaborar, com a primer tast, nou vídeos en els quals s'explica pas a pas com elaborar un total de 18 productes de fleca i brioixeria especialment triats per la seva alta demanda entre els clients i per ser accessibles a tots els flequers.

En concret, els productes escollits són: 'Panettone' clàssic, 'Panettone' de tres xocolates, Baguet de massa mare, Baguet de 'poolish', Croissant, 'Pain au chocololat' clàssic (napolitana), 'Pain au chocolat' bicolor amb xocolata taronja, Brioix 'jurassienne', Brioix 'nanterre', Coca de sègol 100%, Pans de monococum (petita espelta), Pa d'espelta blanca rústica, Pa d'espelta blanca amb llavors de sègol torrat, Pans de T-80 mòlta a la pedra, Corona de T-80 mòlta a la pedra, Trena de dos alts, 'Pavé' rústic 100 % massa mare i 'Pavé' rústic de cereals.

> Panettone, baguet, croissant, pa de T-80, monococum o 'pavé', entre els productes escollits.

"Es tracta de productes enfocats a la venda i que tenen molt bona acceptació entre el públic. A més a més, són receptes actuals, amb un toc personal, molt flexibles i que es poden fer a qualsevol obrador", assegura Ferrant.

Professionalitat i excel·lència

Per descomptat, la qualitat tècnica dels

Els vídeos tenen una estètica gairebé cinematogràfica, de gran qualitat.

vídeos està a l'altura de l'excel·lència de la formació de l'Escola. "Hem escollit un equip amb una àmplia i acreditada experiència en fer vídeos de cuina per rodar-los i editar-los. No és el típic vídeo de Youtube amb un pla fixo on no acabes de veure bé el que està passant. Hem rodat amb diversos punts de vista i molta atenció al detall, per tal que l'espectador entengui bé el que estem fent", indica Ferrant, qui protagonitza pràcticament tots els vídeos. En ells, "donem moltes claus pràctiques dels detalls que s'han de tenir en compte en cada elaboració per aconseguir un producte excepcional. Són molt pedagògics", assegura.

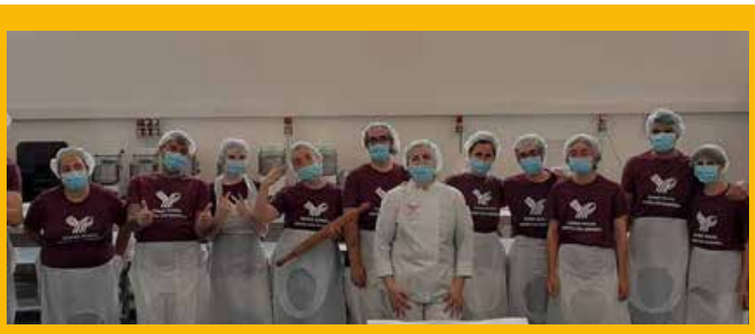
D'aquesta manera, professionalitat i excel·lència són les paraules que defineixen aquestes vídeo-receptes: elaborades, explicades i executades per un professional de prestigi internacional com és Ferrant, en col·laboració amb la també prestigiosa sotsdirectora i professora de l'Escola, Mari Cruz Barón; rodades i editades per un equip amb experiència en tota mena de vídeos sobre gastronomia, i enfocats a aquells professionals flequers interessats a assolir la màxima excel·lència a l'obrador i, d'aquesta manera, oferir els seus clients un producte de primera qualitat i alt valor afegit.

Cada vídeo té una duració de 20 minuts i són eminentment pràctics, amb una explicació pas a pas de com elaborar cada un dels productes. "Tot el contingut tècnic i científic, per als alumnes que vulguin aprofundir en aquestes qüestions, estarà disponible en un dossier al qual es podrà accedir juntament amb el vídeo, i que servirà com a complement de les explicacions pràctiques audiovisuals", indica Ferrant.

Producció

El rodatge dels vídeos s'ha realitzat a l'Escola, per la qual cosa s'ha habilitat un espai expressament. En total, han estat 4 dies de gravació "treballant fins a 14 hores diàries", segons explica Ferrant. Emperò, per tal d'aconseguir un resultat excel·lent a l'alçada del prestigi de l'Escola, l'elaboració d'aquests vídeos ha suposat moltes hores de treball previ per organitzar-ho tot.

"Fer aquests vídeos és una tasca molt



LA FORMACIÓ PRESENCIAL, COLUMNA VERTEBRAL DE L'ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS

Encara que el Gremi i l'Escola són conscients de la importància d'incorporar els avantatges de les noves tecnologies a la seva oferta formativa a través d'iniciatives com aquestes receptes en vídeo, tenen molt clar que les pantalles mai podran substituir la formació presencial, cara a cara amb un professor i amb la matèria primera a l'abast dels ulls, les mans, el nas i les orelles de l'alumne. En altres paraules, no es pot aprendre l'ofici de flequer sense 'tacar-se les mans', com tots sabem.

És per això que continua més viva que mai la decidida aposta de l'Escola Andreu Llargués, la Baking School Barcelona Sabadell i el Gremi de Flequers per una formació presencial d'excel·lència en les nostres magnífiques i equipades instal·lacions. Després d'una aturada obligada per la crisi sanitària i el confinament, el centre formatiu continua amb forces renovades oferint la millor formació en fleca, brioixeria i pastisseria.

Durant els mesos vinents, els nostres alumnes podran accedir a un ampli ventall d'activitats formatives:

BAKING MASTER CLASSES

Formació d'alt nivell amb grans figures nacionals i internacionals per ajudar als nostres professionals a tenir més èxit i millorar les seves tècniques d'elaboració com a forners i apassionats del pa. En els mesos vinents, se celebraran master classes de:

- "Panettone: Noves tendències 2020" (15 h). Per Yohan Ferrant; dates: 27, 28 i 29 d'octubre de 2020.
- "L'excel·lència del croissant artesà" (10 h). Per Yohan Ferrant; dates: 4 i 5 de novembre de 2020.
- "Tècniques de llarga fermentació" (10 h). Per Yohan Ferrant; dates: 16 i 17 de novembre de 2020.
- "Brioixeria creativa" (10 h). Per Yohan Ferrant; dates: 18 i 19 de novembre de 2020.
- "Pans d'alta gastronomia" (14 h. Per Thomas Subrin; dates: 24 i 25 de novembre de 2020.
- "Snacking salat" La restauració ràpida en la fleca" (10 h). Per Yohan Ferrant; dates: 9 i 10 de desembre de 2020.

MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA

Una formació única i d'excel·lència en el món del pa i la brioixeria, per conèixer àmpliament tots els aspectes de la fleca artesana sota els millors criteris d'excel·lència i tendències actuals.

FORMACIÓ CONTINUADA

Ofereix als professionals en actiu un ampli ventall de coneixements per actualitzar o aprofundir l'exercici de l'ofici. També inclou cursos sobre higiene alimentària i diversos aspectes relacionats amb la gestió dels establiments flequers.

INICIACIÓ

Proporciona la formació bàsica que es requereix per a l'aprenentatge de l'ofici tant en els aspectes d'elaboració en l'obrador com en els d'atenció a client i venda. L'Escola està homologada per impartir els certificats de professionalitat de les especialitats de fleca-pastisseria, pastisseria-confiteria i activitats de venda.

Són vídeos molt pràctics i vénen acompanyats d'un dossier tècnic.

complexa. Hem hagut de planificar-ho tot al detall i treballar en una 'mise en place' molt acurada, per tal d'agilitzar el rodatge al màxim", assenyala. "L'objectiu era que en els vídeos es poguessin apreciar amb tot detall cada uns dels passos, ingredients i processos de cada producte, des de la matèria en sec fins al producte final, amb totes les masses mare, fermentacions, reposos, etc., de manera que es pogués apreciar l'estat de les masses i el producte en cada moment de l'elaboració", indica.

Durant tota la pre-producció, rodatge y post-producció dels vídeos, el director de l'Escola ha comptat amb la inestimable ajuda de la seva mà dreta, Mari Cruz Barón. "Per mi, aquest projecte ha estat un repte molt apassionant. Hem treballat molt intensament per assegurar-nos que tot sortís perfecte", explica.

"Prèviament al rodatge, hem estat diverses setmanes elaborant documentació, planificant, organitzant, preparant masses, fent el pesatge dels ingredients, calculant temps, refrescant les masses mare per tal que estiguessin al seu punt òptim en el moment de rodar...", enumera Barón.

"Avui en dia, Internet és una eina fonamental en l'àmbit formatiu. Cada vegada hi ha més oferta formativa online, vídeos, 'streamings'..., Nosaltres volíem fer quelcom que marqués la diferència, en línia amb els estàndards d'excel·lència que caracteritzen la nostra Escola, davant la multitud de vídeos fets amb el mòbil o de qualsevol manera que inunden les xarxes. I he de dir que el resultat és espectacular, encara millor del que esperàvem!", exclama.

De la TV a la Baking School

Però, mai no és per casualitat que s'arriba a resultats excepcionals, sinó per visió, meticulositat i exigència. "Hem hagut de buscar força per trobar el 'partner' ideal que s'encarregués de rodar els vídeos, perquè buscàvem un perfil que unís màxima qualitat, gran professionalitat i experiència en vídeos de gastronomia", explica.

La persona escollida ha estat Adrià Escanilla, un professional que al llarg dels anys ha treballat a programes de televisió gastronòmics com 'Territori Manduka' (TV3) o 'Torres en la cocina' (TVE), a més de col·laborar fent vídeos d'esdeveniments com Alimentaria o el Concurs Cuiner de l'Any. "Estic molt satisfet amb aquest projecte, en el qual tot l'equip s'ha involucrat de valent, treballant braç a braç amb el Yohan i la Mari Cruz, que són uns 'cracks', i amb tot el suport del Gremi i l'Escola", subratlla Escanilla.

"Abans del rodatge, vaig treballar dos mesos en la pre-producció, juntament amb un guionista, una directora d'art i una persona de producció. Vam fer diversos esborranys de guions, propostes de decorats, planificació del rodatge, muntatge del set d'enregistrament, etcètera. Tot això sempre en comunicació constant amb l'Escola i el Gremi, incorporant els seus punts de vista i intercanviant en tot moment parers sobre cada aspecte del projecte", explica.

L'enregistrament es va realitzar durant el mes d'agost, amb l'Escola tancada i dedicada exclusivament a aquest projecte, per tal de mantenir impecables les condicions d'enregistrament i salvaguardar la seguretat tant de l'equip com de l'Escola i de la resta d'alumnes.

Es va adequar un espai de l'Escola per habilitar-lo com a plató de rodatge, es va pintar una paret, es va comprar mobiliari, es van moure elements d'altres indrets del centre formatiu... I en el decurs del mateix rodatge, es van haver de moure màquines, com ara una pesada laminadora, per poder enregistrar correctament tots els processos. "En el muntatge del set, ens va ajudar

L'enregistrament es va fer a l'agost, amb l'Escola tancada per garantir la seguretat.

Es va muntar tot un plató a l'Escola, habilitant un espai per rodar amb la màxima qualitat.

especialment la Montse Ruiz, responsable de Formació del Gremi, que va assumir un paper important no només en la conceptualització del projecte, sinó també en tot el relatiu amb el decorat", afegeix.

Durant els dies de rodatge, Escanilla se'n va rodejar d'un segon operador de càmera, un auxiliar de càmera i elèctric, un script, un fotògraf i un sonidista. Per a la post-producció i edició, ha comptat amb un sonidista, un compositor que ha fet la música dels vídeos i tres editors audiovisuals.

El rodatge

"El rodatge va ser molt apassionant i exigent, perquè vam haver d'enregistrar cada procés gairebé a la primera, sense fer repeticions de plànols, pel caràcter tan delicat dels processos flequers, en els quals la temperatura, els temps i els amassats han de ser molt exactes", explica.

"Això també va suposar un repte organitzatiu, perquè a causa dels temps de repòs i fermentació, no podíem enregistrar les receptes de manera cronològica, sinó que havíem de rodar els diferents processos per separat. Tot l'equip tenia nocions de fleca i brioixeria, però hem après moltíssim. És increïble el nivell de qualitat i exigència amb el qual es treballa a aquesta escola!", exclama.

"Van ser uns dies molt intensos: rodàvem més de 10 hores diàries i, a més a més, el Yohan i la Mari Cruz arribaven abans per preparar-ho tot i se n'anaven més tard que l'equip", subratlla.

Quant a l'estètica dels vídeos, "hem volgut fugir de la clàssica imatge televisiva per apropar-nos a una estètica més aviat cinematogràfica i elegant, amb una il·luminació més intencional i no tan neutra, i unes profunditats de camp més curtes, que deixen estètics desenfocaments al voltant de l'objecte enfocat", assenyala.

"Als vídeos abunden els plans curts que capten detalls de les mans i els dits, textures, colors i altres petites coses im-

portants en l'elaboració flequera", indica. "El Yohan sempre ens ha recalcat que gran part de la tècnica flequera depèn de captar sensacions, sorolls, etc. Hem hagut d'enregistrar de ben a prop per poder captar i plasmar en el vídeo tota aquesta informació", explica.

Complement

En aquest punt, tant la Mari Cruz Barón com el Yohan Ferrant reconeixen que, malgrat que la qualitat dels vídeos és indiscutible i capten tots els processos amb el màxim detall, fidelitat i finor possibles a un document audiovisual, "la formació presencial és insubstituïble", en paraules de Barón. "Veure un vídeo mai no serà el mateix que estar davant la massa i poder-la tocar i olorar. La fleca és una professió que s'exerceix amb tots els sentits, i això cap producte audiovisual, encara que sigui excel·lent, ho pot captar del tot. Però, aquests vídeos s'hi apropen molt!", indica Ferrant, que els veu com un complement ideal a la formació presencial i, en qualsevol cas, un material molt útil i de qualitat per a aquelles persones per a les quals sigui impossible desplaçar-se per anar a classe.

"Són ideals, per exemple, per a molta gent que viu fora de Catalunya, a Es-

LES VÍDEO-RECEPTES FORMEN PART DE QUELCOM MÉS AMPLI: EL PLA DE DIGITALITZACIÓ I MODERNITZACIÓ DEL GREMI

El projecte de vídeo-receptes prèmium adreçats a forners professionals que l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha encetat forma part d'un pla més ampli que el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha madurat durant els darrers mesos i que anirà desenvolupant.
Es tracta d'un pla general de modernització i digitalització general del Gremi, que s'inicia en l'àmbit formatiu amb aquestes vídeo-receptes, i que s'estructura en tres eixos:

DIGITALITZACIÓ INTERNA
Es tracta d'avançar en l'adaptació de tota l'estructura del Gremi a les noves tecnologies per tal d'agilitzar processos, tràmits i protocols i d'aquesta manera optimitzar el funcionament intern de l'ens i fer encara més fluida la comunicació entre els diferents departaments.

DIGITALITZACIÓ EXTERNA
Complementàriament, aquesta segona pota del pla se centra en totes les comunicacions i relacions del Gremi amb l'exterior. És en aquest eix que s'engloba el projecte de vídeo-receptes prèmium juntament amb tots els aspectes relatius a l'àmbit formatiu. Una de les iniciatives més interessants en aquest punt és la creació d'un campus virtual, que inclourà diverses funcionalitats i complementarà la formació presencial (vegeu requadre a la pàgina 12).

ASSISTÈNCIA A L'AGREMIAT
En aquest apartat del pla, el Gremi es compromet amb la digitalització del sector flequer en el seu conjunt, oferint formació i assessorament als agremiats per tal que puguin incorporar els coneixements tècnics i les eines tecnològiques necessàries per adaptar els seus negocis a la nova realitat digital, quelcom imprescindible en els temps que vivim.

panya o a altres països, atrets pel prestigi de la nostra Escola però que no es pot permetre venir, i menys ara amb la pandèmia", afegeix Barón. "I per als nostres alumnes, suposen un magnífic suport a la formació presencial, perquè a més a més venen acompanyats de documents tècnics descarregables", valora.

Un primer pas

Quant a la manera d'accedir a aquests vídeos, l'Escola i el Gremi estan valorant diferents fórmules, però el més probable és que es pengin a la web sota pagament, de manera que, una vegada fet l'abonament, es podran visualitzar en 'streaming' durant un temps determinat, evitant així el seu eventual pirateig, que trauria valor a aquests continguts d'alta qualitat.

Encara no s'ha concretat la data definitiva de llançament dels vídeos, però tindrà lloc a finals d'aquest any. Sigui com sigui, el Gremi mantindrà puntualment informats els agremiats sobre totes les decisions que es vagin prenent al respecte. També es promocionaran i es donaran a conèixer a les xarxes socials, que "avui en dia són imprescindibles", segons el director de l'Escola.

Per a Yohan Ferrant, "aquests vídeos són només un primer pas en una direcció que volem continuar explorant. En un futur pròxim, cada vegada més aquest tipus d'eines seran una opció formativa més, encara que mai definitiva, perquè la gent sempre preferirà moure's, aprendre cara a cara, estar en contacte amb la matèria primera i tenir davant un formador de carn i ossos amb el qual poder parlar, plantejar-li preguntes, etc. Aquests vídeos poden servir com a primer contacte amb una matèria, una elaboració, un formador o una Escola a un preu raonable. Es tracta d'una formació virtual d'altíssima qualitat, a la qual cada vegada ens acostumarem més", indica.

El director de la Baking School Barcelona Sabadell reconeix que "la pandèmia d'alguna manera ens ha impulsat a portar a terme aquest projecte. A l'Escola, no volíem que el virus ens frenés, així que d'una cosa tan negativa com aquesta crisi sanitària, hem tret alguna cosa positiva. L'aturada ens ha donat temps per madurar la idea, trobar el format i triar els productes. Això demostra, una vegada més, que amb actitud, feina i exigència, sempre es troba la manera de tirar endavant", conclou. **NEWSPA**

L'ESCOLA I EL GREMI HABILITARAN UN CAMPUS VIRTUAL PER A COMPLEMENTAR LES CLASSES PRESENCIALS AMB FORMACIÓ ONLINE

Com bé saben molts dels agremiats i alumnes de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, no és la primera vegada que el centre formatiu i el Gremi utilitzen les noves tecnologies per complementar i potenciar la formació d'excel·lència dels forners.

Prèviament a aquest projecte de vídeo-receptes, el nostre departament de Formació ha programat diverses activitats formatives 'online', com ara seminaris en línia, especialment en el que fa a cursos relacionats amb temes com la seguretat alimentària i la higiene, sobretot durant el confinament.

Emperò, aquests vídeos representen un altre nivell en la formació digital del Gremi. Així, per tal de donar a aquests continguts d'excel·lència la rellevància que mereixen, tant les receptes prèmium com la resta d'oferta formativa digital que es vagi posant en marxa es canalitzarà a través d'un campus virtual, que es posarà en marxa en el decurs dels mesos vinents.

Aquest campus virtual tindrà diverses funcionalitats encara per concretar. Entre elles, es valora incloure un espai de comunicació entre els alumnes, l'Escola i els professors, per tal d'agilitzar la resolució de dubtes, consultes i tràmits.

Així mateix, el campus virtual donarà accés a materials i documents formatius, i fins i tot oferirà la possibilitat de convocar trobades 'online' puntuals.

Sigui com sigui, aquest espai virtual es planteja com un complement a la formació presencial a l'Escola física, i en cap cas podrà substituir-la.

salva

Unidos por un futuro mejor

En los peores momentos es cuando más nos necesitamos las personas, por eso seguimos trabajando día a día contigo para apoyarte. Todos los trabajadores de Salva continuaremos fabricando los hornos y la maquinaria que nos hace disfrutar del mejor pan y de vuestra magia en vuestros obradores.

Siempre a vuestro lado, porque
#salvatambienerestu

www.salva.es

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

La gestió de personal

La gestió de personal és cada vegada més important en el nostre sector, especialment, a pastisseries i fleques amb degustació.

L'objectiu principal de la gestió de personal és enfortir la satisfacció dels empleats per a minimitzar els temps d'inactivitat i augmentar la seva motivació. Per tant, la tasca de la gestió de personal inclou tant contractar treballadors i seleccionar-los com a emprar-los i promoure'ls d'acord amb els objectius que prèviament tinguem marcats.

Les tasques essencials de la gestió de personal són:

- Planificació de les necessitats de personal per a cada àrea de l'empresa
- Incorporació
- Desplegament i gestió de personal
- Gestió de retribucions
- Desenvolupament de personal
- Control del personal

Gestió del personal i costos

La gestió de personal és cada vegada més important, especialment, a pastisseries i fleques amb degustació. Això no només és a causa de les exigències –cada vegada superiors- sobre la qualitat dels productes i requisits del servei de vendes, sinó també a les seves pròpies exigències. Per tant, l'escassetat de treballadors qualificats també requereix precaucions especials al sector flequer.

Al comerç de les cafeteries i fleques, els empresaris s'enfronten a desafiaments especials que s'han d'abordar (i ho han de fer amb mètodes de gestió més actuals). En aquest cas, no només s'han de tenir en compte els requisits econòmics, sinó també s'han de compensar les característiques negatives típiques i específiques de cada lloc de treball.

Això planteja desafiaments considerables per a molts empresaris en el comerç de cafè i fleques, per això m'agradaria utilitzar alguns exemples per mostrar formes i mitjans per poder derivar-ne solucions.

Aquesta situació es produeix perquè, a la majoria de fleques artesanes, sobretot les que tenen degustació i a causa de la seva mida, han de prescindir del nivell de gerència mitjana i del necessari suport al personal en cada sucursal. Això comporta una necessitat considerable d'accions en la gestió i la planificació del negoci; a

més d'un considerable desplegament de recursos que tenen una influència significativa en la rendibilitat (factor de cost) i l'èxit (imatge i ingressos). Una bona gestió consisteix, al final, en aconseguir una acceptable continuïtat, amb joves i treballadors qualificats. Anem a veure les despeses mitjanes d'una fleca/ pastisseria amb degustació:

Preu mitjà de costos d'una fleca mitjana d'entre 8 a 20 treballadors

- 25 al 27% costos de producció (obrador)
- Costos de venda (botiga) entre un 16% a un 19%
- Costos matèries primeres (principalment, farines) d'un 16% a un 19%
- Altres costos d'explotació, entre un 9% i un 11%
- Dèficits dels productes no venuts (6% i un 8%)
- Costos administratius: entre un 4% i un 5%
- Costos energètics: entre un 4% i un 5%
- Amortitzacions: entre un 4% i un 6%
- Riscos /beneficis (5%)
- Costos embalatge (1%)

Com s'observa, els guanys del pa a les fleques té poc marge. Els salaris representen quasi un 46 % dels costos (obrador i botiga). És per això que, cada vegada més, hem d'esforçar-nos a controlar els costos i invertir en allò que sí que té valor.

Ja no n'hi ha prou amb reemplaçar els empleats que marxen per altres nous. I tampoc, com és habitual a la indústria, fer-ho amb treballadors a temps parcial no qualificats o mini-treballs, així com contractes de duració indeterminada. A la meva opinió, el seu ús pot estar justificat a curt termini, depenent de la situació. Però, com a eina de gestió de personal, els empleats de salari fixo i permanent, definitivament, són els més adequats, sobretot a mitjà i a llarg termini.

Atès que la lluita dels treballadors ara es nota clarament en el segment de la fleca, els nous enfocaments per als anuncis de treball són essencials. La imatge d'una empresa és de gran importància a l'hora de contractar. Tanmateix, la qualitat de l'anunci de treball. Les referències a un "gran equip" o "remuneració adequada" es requereixen avui per part dels futurs treballadors i és el que considero un requisit mínim.

La planificació de les necessitats del personal

La planificació de personal en cafès i fleques és sovint un tema complicat, perquè els empleats són un factor de cost significatiu per a l'èxit i el fracàs d'una empresa. Atès que les capacitats del personal sovint es basen en valors passats, és indispensable avaluar els processos i procediments de treball. Les dades passades dels processos de producció, els minvaments de producció i les devolucions, el nivell de preus i els impulsos dels punts de venda han d'avaluar-se i ser considerats abans de la planificació. Per això, aquests aspectes s'han de definir i optimitzar abans o al començament de la planificació.

Bàsicament, s'ha de diferenciar entre dos mètodes de planificació de necessitats del personal:

Mètode d'estimació
Mètode de xifra clau

Amb tots dos mètodes, és important trobar un equilibri entre precisió i integritat però, també, entre practicitat i esforç del mètode. Els mètodes d'estimació solen ser especialment útils en les fleques, ja que les dades es poden registrar i avaluar en tots els llocs dels empleats. Les optimitzacions d'aquests processos sovint contenen un potencial d'estalvi considerable que, en el cas ideal, també resisteixen valors comparatius externs de ràtios habituals en la indústria.

Ratios d'anàlisi

A la venda

Les ràtios de venda són uns indicadors molt importants per a determinar la rendibilitat i viabilitat del nostre negoci. És necessari controlar les ràtios

(a través del rendiment per hora aconseguit en vendes) amb el qual es determinen les hores requerides en vendes. Aquest procediment també permet treure conclusions sobre la qualitat dels empleats. El nombre d'hores determinades d'aquesta manera és un valor net al qual s'han de sumar els temps de parada i de reserva.

Així, la ràtio al qual em refereixo és principalment el de la rendibilitat de les vendes, que mesura la relació entre l'import de vendes i el cost d'elaboració del servei o producte venut. Aquesta ràtio està vinculat amb el cost marginal de la venda, perquè no té en consideració ni l'amortització, ni els interessos del finançament o els impostos.

En producció

Aquí recomano utilitzar el procediment d'estimació (registre de torns i situacions). Aquestes xifres obtingudes proporcionen informació sobre l'obsolescència dels equips i productes i la necessitat d'adaptar els mètodes de producció i la varietat de productes amb les seves peculiaritats ideals.

En la producció ha de tenir-se en compte que el rendiment del treball no pot diferir significativament en detalls únicament a causa de la competència tècnica, sinó que també està subjecte a influències i qualificacions personals. Tant la destresa natural com les influències personals externes sempre tenen un impacte en l'acompliment productiu. A més, hem de tenir en compte, a l'hora de crear un producte, estudiar quin és el temps previst perquè aquest producte perdi les seves qualitats organolèptiques i necessiti retirar-se o ser reposat per altres productes en perfecte estat.

Logística

És habitual tenir unes despeses logístiques desmesurades. La raó d'això radica en les diferents despeses de preparació de comandes a causa de les distàncies, quantitats i nombre de productes de producció individuals, així com a la ubicació regional dels punts de venda individuals (llargues distàncies). El nombre de clients elevat i distanciats en les rutes de repartiment també és sovint la raó de la gran demanda de personal i despeses. En comparació amb les altres ràtios, les despeses es poden i s'han de reconsiderar i, si és necessari, ser optimitzades, planificant les rutes de transport fent que siguin eficaços rendibles. És molt important portar un control d'entrades i sortides dels productes.

Gestió

Què s'ha de tenir en compte a l'hora de gestionar:

- Les necessitats reals de personal
- Mano d'obra o plantilla de les diferents àrees, qualificacions i col·lectius
- Sortides de personal previstes o esperades

YLLA 1878
La farina dels millors Panettones
www.ylla1878.com
CCPAE

- Requisit net de personal (sense absentisme)
- Requisits de reserva (absentisme)
- Necessitats brutes de personal (inclòs l'absentisme)

Aspectes importants a considerar

En planificar, s'han de tenir en compte els següents aspectes:
- Pròximes jubilacions
- Nous contractes laborals
- Qualificacions derivades de mesures en formació professional
- Tornats del permís de paternitat
- Llicències per maternitat o paternitat

Respecte als nous contractes laborals

Una vegada que s'han determinat els requisits de personal, és possible que sigui necessari adquirir personal nou. Hi ha diverses consideracions a tenir en compte i s'han de tenir en compte tots els factors d'influència 'suaus'. Per exemple:
- Motivació
- Voluntat per realitzar
- Capacitat per treballar en equip
- Identificació amb l'empresa
- Precisió en el treball
- Velocitat de treball (és diferent per a cada persona)
- Característiques i casos especials

En particular, m'agradaria assenyalar que l'eficiència de l'acompliment del personal també pot veure's significativament influenciada per la regularitat i l'eficiència de les pautes donades. Atès que l'eficiència, abans i després de les pautes donades, depèn de la seva durada i qualitat. Per aquesta raó, poden canviar significativament el comportament dels empleats i haurien d'ajustar-se per a aconseguir la utilització òptima de la capacitat dels empleats. **NEWSPA**

MIL GRÀCIES, JOAN RIERA I PUIG

Trobarem a faltar el teu somriure. Diu que ens deixes, te'n vas lluny d'aquí. Però el record de la vall on vas viure no l'esborra la pols del camí. El teu front, la llum de l'albada, ja no el solquen dolors ni treballs. I el vestit, amarat de rosada, és vermell com el riu de la vall. Quan arribis a dalt la carena, mira el riu, la vall que has deixat i aquest cor que ara guarda la pena tan amarga del teu comiat. Q. E. P. D.

MANEL CORTÉS

NASES DE CREMA DE ROVELL I PINYA

INGREDIENTS

Ingredients massa

- 1.500 g de farina de força W 350
- 700 g d'aigua / gel
- 100 g d'ous
- 75 g de llet en pols
- 120 g de sucre gra
- 70 g de llevat premsat
- 40 g d'extracte de malt
- 30 g de sal
- 4 g de pasta de llimona
- 4 g de pasta de taronja
- 150 g de mantega (afegir final del pastat)
- 1.000 g de mantega en placa per als plecs

Crema de rovell i pinya

En una font de calor posar a bullir durant 4 a 6' i després, reservar:

- Almívar
- 160 g de suc de pinya
- 160 g d'aigua
- 200 g de sucre

(Reservar)

- 140 g de rovells
- 100 g d'ous (2)
- 40 g de farina (barrejar amb els rovells)
- Barrejar amb l'almívar amb una vareta, lentament. Posar tot al costat d'una font de calor i remoure amb la vareta constant ment perquè no s'enganxi durant uns minuts, o fins que arribi a la consistència desitjada. Posar la crema tapada en un bol a la nevera fins al seu ús.

PROCEDIMENT

- Pastar tot a velocitat lenta fins a aconseguir una massa amb el gluten mitjà format.
- Fer uns rectangles de 38 cm per 56 cm; tapar amb un plàstic.
- Deixar reposar la massa al refrigerador de 4 a 5 hores a +4 °C.
- Donar-li ara dos plecs senzills i reposar 30' abans de donar-li el 3r plec.
- Tapar el pastó amb un plàstic. Posar al congelador de 8 a 20 h, segons es desitgi.
- Treure el pastó del congelador de 90´ a 120´ abans de procedir al seu ús.
- Laminar la massa a 2,6 mm de gruix. congelador durant 15' aprox.
- Fer un tall a cadascun dels costats a 1 cm de la vora; també es pot fer amb un sol tall (vegeu foto).
- Pintar les vores lleugerament i emplenar amb la crema de rovell i doblegar.
- Deixar fermentar a 25 °C fins que doblegui el seu volum inicial.trossejats.
- Enfornar a 180/190 °C amb vapor (temps de cocció: 16', aprox.)

.• Obrir el tir a mitja cocció, acabar d'enfornar fins a obtenir un bon cruixent i un producte daurat. Decorar amb pinya, gerds i sucre lustre.

Llistat d'ingredients

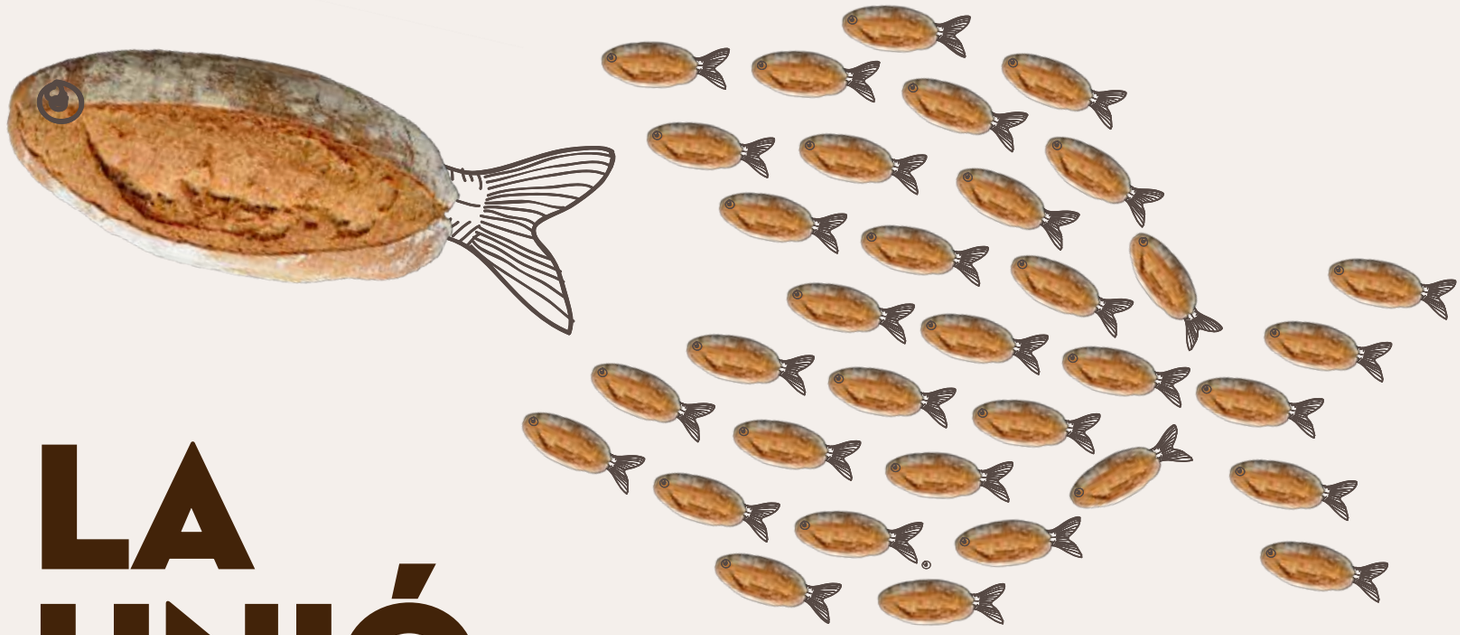
- Farina de blat, mantega, aigua, sucre, ous, llet en pols, llevat, extracte de malt, sal, llimona i taronja en pasta, atzerola.
- Crema: sucre, suc de pinya, aigua, rovells, ous i farina.

Informació per a al·lèrgics

Conté extracte de malt.

Valors nutricionals per 100 g de producte. Calculat per a aquesta fórmula

Valor energètic= 1192KJ=285Kcal
Lípids= 10,8
Glúcids= 46 g
Pròtids= 6,9 g
Sal= 0,9 g



LA UNIÓ FA LA FORÇA

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES:

- >> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.
- >> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.
- >> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.
- >> Gestió i assessorament en la matèria administrativa.
- >> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.
- >> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.
- >> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.
- >> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.
- >> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.
- >> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.
- >> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.
- >> Agència d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.
- >> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.
- >> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.
- >> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

www.gremipa.cat

JORDI FARRÉS
PA ENROSCAT DE CARABASSA AMB MONIATO

Carabassa i moniato

Aprofitant l'arribada de la tardor, combinem dues de les hortalisses més característiques de la temporada en una sola peça de pa.

Aprofitant l'arribada de la tardor, la primera recepta d'aquest número combina dues de les hortalisses més característiques de la temporada en una sola peça de pa: la carabassa i el moniato.

Aquesta època de l'any és millor moment per consumir-les, no només perquè és la temporada de collita, sinó també per les propietats beneficioses que ofereixen per aquest temps.

Si ens fixem en la carabassa, originària del continent americà, se sap que els seus fruits proporcionen vitamines i minerals essencials, sense aportar gaires calories. És una hortalissa molt versàtil que es pot fer de diferents formes i formats: al forn, bullida, saltejada o gratinada... La seva textura i sabor permet fer tota mena de plats i postres com cremes, sopes, pastissos, confitures, etc.

D'altra banda, el moniato, família de la patata, té un sabor més dolç i compta amb un gran valor nutricional, ric en fibra, hidrats, proteïnes, antioxidants i minerals essencials. Les seves propietats el fan un aliment bàsic a una dieta saludable i equilibrada, ajudant a reduir el risc d'infeccions i aportant energia física i mental al cos. És un aliment, que com la carabassa, es pot preparar de múltiples maneres tot i que és més comú veure'l fet al forn, fregit, bullit o al vapor.

Pa amb valor nutricional

El resultat d'aquesta recepta és un pa amb un gran valor energètic. Les propietats del moniato, juntament amb la carabassa, creen una peça de pa amb vitamines com la A, la E o la C, àcid fòlic, antioxidants vitals i minerals com el sodi o el potassi. A més, el moniato és un aliment que aporta un sabor i textura especial per les seves característiques pròpies.

Aquesta recepta serà el complement ideal pels sopars de la castanyada. Un pa perfecte per a qualsevol moment, que es pot acompanyar tant amb ingredients dolços com salats. **NEWSPA**

Receptа col·leccionable a la pàg. 41

INGREDIENTS

- 1.500 g de farina de mitja força
- 30 g de sal
- 150 g d'aigua aprox.
- 500 g de carabassa cuita
- 150 g de moniatos cuits
- 120 g d'oli d'oliva verge extra
- 30 g de llevat premsat fresc
- 300 g de nous a trossos
- 300 g de prunes seques a daus

El pa, pas a pas

Coure les dues meitats de carabassa i el moniato al forn a 180 °C fins que la polpa sigui cuita i tendre. Un cop cuits, refredar i extreure la polpa.

Barrejar la farina i la sal. Incorporar l'aigua, les polpes de carabassa i el moniato i l'oli. Pastar durant 5 minuts fins que la massa agafi consistència.

Afegir el llevat diluït en aigua freda. Amassar fins que la barreja quedi fina i pugui formar un tel llis i incloure les nous a trossos i les prunes. Amassar.

Extreure la massa de la màquina i fer-ne pesades de 600 g. Funyir les porcions i deixar-les reposar durant 10 minuts.

Formar barres, enrotllant les porcions d'uns 50 cm de llarg. Deixar-les reposar de nou tapades uns 15 min.

Tallar la barra longitudinalment per la meitat, deixant-ne un tros en un dels extrems de la barra. Obrir les dues falanges en forma de campana sobre el taulell.

Escampar-hi al damunt una barreja de farina amb semolina fina i enrotllar les falanges una al damunt de l'altre formant una trena senzilla.

Donar forma de corona i enganxar-ne els extrems amb aigua, sense abaixar el volum creat per la fermentació. Fermentar fins que en tripliquin el volum.

Coure a forn uns 20 minuts a 230 °C i uns 10 minuts amb la porta entreoberta a la mateixa temperatura.

JORDI FARRÉS
BOLETS DE MASSAPÀ

Dolça natura

Un forma innovadora per reflectir el millor de la natura a la tardor, especial pels caçadors de bolets!

Amb l'arribada de la tardor, comencen a sortir els primers bolets.

Depenent de l'any, les condicions són més o menys òptimes per la collita d'aquests fongs comestibles i complementaris per qualsevol plat.

Però, en aquesta recepta que us propossem, els únics bolets que farem són de massapà i no els hem d'anar a buscar al bosc ni a cap altre lloc.

Ingredient clau per la recepta

El massapà és un dels dolços més utilitzats per elaborar postres a Espanya. Es tracta d'un dolç elaborat a partir d'ametlles, sucre i ou. Depenent de la recepta les proporcions són unes o altres.

Tradicionalment es coneix com un postres nadalenc però pot consumir-se a totes les èpoques de l'any.

A Catalunya, antigament els panellets (tradicionals per la castanyada) s'elaboraven amb un nucli de massapà. En canvi, a València, la nit de Reis la celebren acompanyada de la casca de reis, un dolç fet amb ametlla triturada, sucre i ous, farcit de moniato o gemma, i enrotllat.

Com veiem la seva elaboració depèn de les tradicions de cada localitat. És per això que, amb aquesta recepta, ens traslladarem a l'antiga tradició de fer els panellets simulant els bolets, un dels productes més sol·licitats durant aquesta estació. **NEWSPA**

Recepta col·leccionable a la pàg. 41

INGREDIENTS

· 500 g de farina d'ametlla

INGREDIENTS PER A L'ALMÍVAR A 115 ºC

· 630 g de sucre blanc
· 240 g d'aigua
· C.s. suc de llimona

INGREDIENTS PER A BARREJAR AMB L'ALMÍVAR A 115 ºC

· 240 g de fondant (sucre fondant)
· 100 g de xarop de glucosa

Fem bolets

Tamisar la farina d'ametlla i fer l'almívar bullint el sucre, l'aigua i el suc de llimona fina arribar als 115ºC.

Afegir el fondant i la glucosa a l'almívar per estovar la textura. Amb una batedora, barrejar l'almívar amb la farina fins que d'ametlla accepti tot.

Barrejar a velocitat mitjana fins que el massapà estigui fred. Deixar reposar i recristal·litzar els sucres 24h al frigorífic.

Ja reposat, es pot acolorir i donar sabor amb olis essencials. I fer la forma de bolet. Es poden fer amb la pota llarga i altres amb la pota curta.

Per decorar, banyar la punta dels peus amb xocolata negra i amb granets de xocolata per simular el terra.

Pintar els barrets amb un pinzell i sucre invertit de melassa de canya. D'aquesta manera aconseguim un aspecte autèntic.

Cristallino
100% NATURAL

El pan más crujiente

100% NATURAL | MASA MADRE | ACEITE DE OLIVA | ALTA HIDRATACIÓN | LARGOS REPOSOS | 2 MINUTOS DE TOSTADORA

Un pan tan cristalino, que a contraluz es casi transparente.

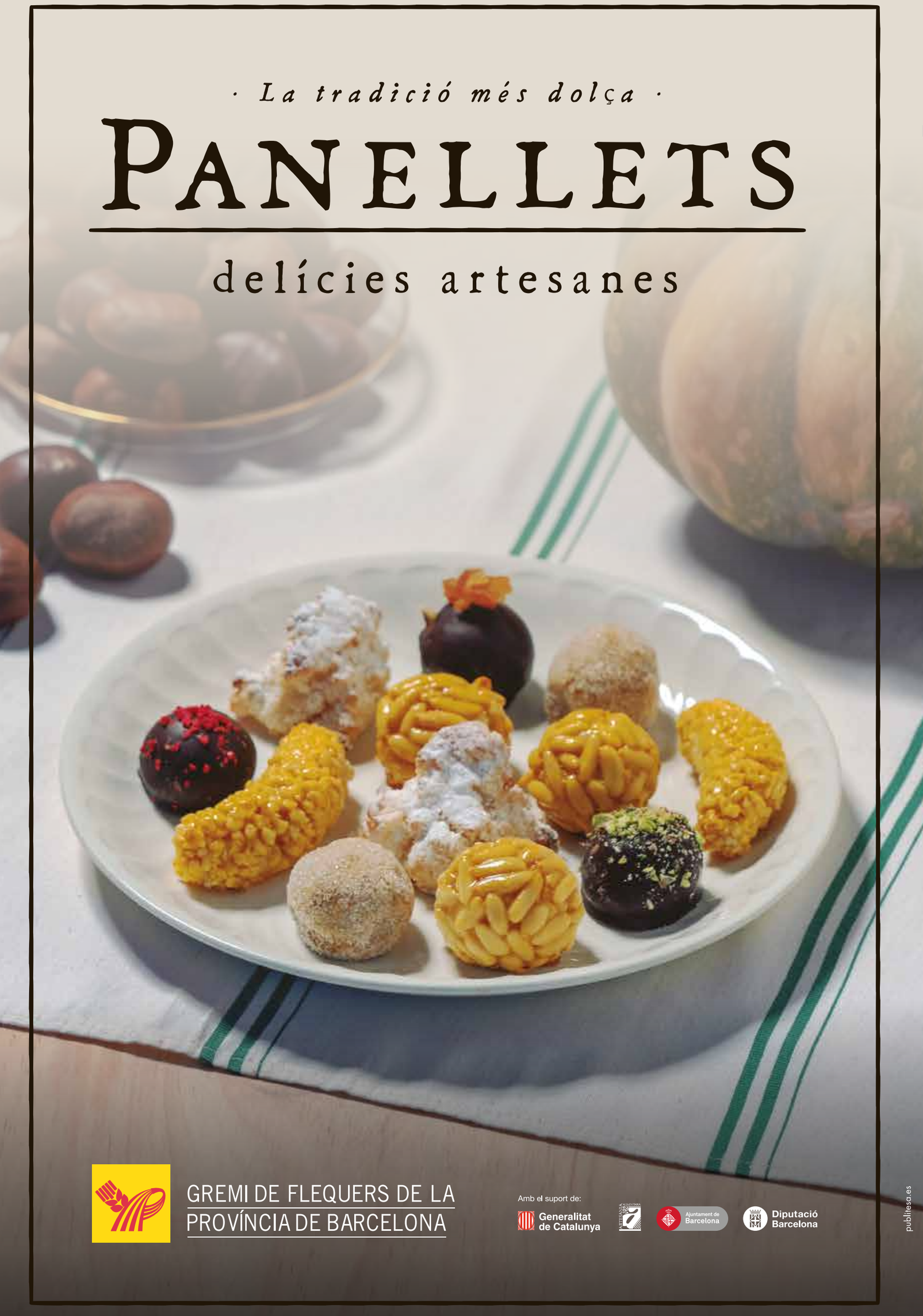
Conoce la historia de nuestro Cristallino, el pan más crujiente.

EUROPASTRY
www.europastry.com

· *La tradició més dolça* ·

PANELLETS

delícies artesanes



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

Diputació Barcelona

publitesa.es

Els panellets, un clàssic

PROCÉS OPERATIU

- Passar un cop l'ametlla sola (trituradora i rodets).
- A la segona passada (trituradora i corró), ajuntar tots els ingredients (ametlla triturada de la primera passada, sucre i nata) i barrejar-los tots a la batedora amb la pala o a mà.
- Passar-ho dues a tres vegades més pel corró segons textura desitjada (sempre tenint la precaució de no estrènyer excessivament els rodets per evitar que surti l'oli de l'ametlla).
- Guardar-ho a la nevera en caixes de plàstic tapat, fins al seu ús. És aconsellable deixar reposar el massapà 24/48 hores abans d'utilitzar-lo.

MASSAPÀ DE BASE INGREDIENTS

- 10 kg d'ametlla (tipus Mallorca)
- 10 kg de sucre en gra
- 1 kg de nata líquida (bullida)
- 0,5 kg de clara, aproximadament (segons humitat de l'ametlla)

OBSERVACIONS

El massapà per a les castanyes i bolets no s'ha de rebaixar amb clares.

Un cop fet el massapà, el més correcte seria deixar-ho un o dos dies de repòs a la nevera (sempre tapat amb plàstic per protegir-lo dels corrents d'aire i possibles contaminacions).

La manera de procedir pràcticament serà igual segons el tipus, vegem: es pesarà 1 quilo de massapà, es rebaixarà amb clares (pasteuritzades) i l'hi afegirem l'essència desitjada o fruita trossejada. Segons la barreja obtinguda, la quantitat de clares serà variable i estarà en funció del tipus de producte i consistència del massapà (panellet a elaborar).

Si ens passem de líquid en algunes de les barreges (i, per tant, quedés tova la barreja feta), l'hi afegirem ametlla en pols fins aconseguir la consistència dessitjada.

Fotos: Ángel Catena. Text: Bernat Garau.

El conseller de Treball, amb la formació flequera

Chakir el Homraini ha quedat impressionat amb la nostra Escola i ha reivindicat la importància social de la fleca.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha rebut recentment la visita del conseller de Treball, Afers Socials i Famílies de la Generalitat de Catalunya, Chakir el Homrani, acompanyat per la directora del Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC), Ariadna Rectoret; per part del Gremi, pel president Andreu Llargués, el secretari general, Carles Cotonat, i la responsable del Departament de Formació, Montse Ruiz; per part de l'Ajuntament de Sabadell, per la 4a tinenta d'alcaldessa i regidora d'Impuls administratiu, Montserrat González, el gerent de Promoció Econòmica, Antoni Bayona, i el cap de Formació, Francis Zanuy.

"Les instal·lacions de l'Escola m'han semblat molt adequades per a la realització d'una formació de qualitat que ofereixi oportunitats i professionalització a les persones que les utilitzen", ha assenyalat el conseller en declaracions exclusives a Newspa.

Homrani valora el compromís del Gremi amb la formació com "una aposta molt interessant per fer valdre l'ofici. Optar per la formació garanteix que hi haurà continuïtat al sector i que hi ha una connexió imprescindible entre la necessitat del teixit empresarial i la formació que

> Homrani valora el compromís del Gremi amb la formació com "una aposta molt interessant per fer valdre l'ofici".

VISITA GUIADA. A dalt, d'esq. a dreta: Carles Cotonat, Andreu Llargués, Ariadna Rectoret, Chakir el Homrani, Montserrat Ruiz, Montserrat González i Antoni Bayona. A sota, el president del Gremi guia el conseller per les instal·lacions del centre formatiu.

s'ofereix a les persones que volen desenvolupar l'ofici".

"D'altra banda, en aquest sector hi ha una important atomització de petits negocis que necessiten persones formades i que per ells mateixos no poden donar resposta a la necessitat d'oferir una formació de qualitat. El Gremi té la suficient musculatura per donar resposta a les necessitats de personal oferint una formació de qualitat. Finalment, pel que fa a les persones que reben aquesta formació, les opcions d'inserció en les empreses associades són molt bones i rebre una formació de qualitat és una eina d'apoderament de les persones", opina.

"La formació permet a les fleques oferir un producte de qualitat i especialitzat, i aquesta és l'única via de diferenciació i, per tant, de ser competitius, davant de les grans cadenes i supermercats. Per tant, la formació suposa una gran oportunitat. D'altra banda, una formació especialitzada i vinculada al sector és fonamental per dotar de les competències necessàries a les persones que volen desenvolupar una ocupació. Ens cal entendre la formació com un element clau per tal que les persones treballadores desenvolupin bé la seva feina. A més, cal formar-se al llarg de la vida perquè cada cop és més important adquirir competències i, encara més, en un entorn laboral que canvia molt ràpidament per a les persones i per al teixit empresarial", analitza. En aquest punt, assenyala que "el paper dels Gremis és clau" en la formació professional i el foment de l'ocupació. "Qui coneix millor les necessitats i demandes del mercat que l'empresariat o els professionals que desenvolupen diàriament la tasca i estan en contacte amb la clientela?", es pregunta.

La resposta a la Covid

El conseller també ha fet una anàlisi del panorama econòmic derivat de la pandèmia i la resposta del sector flequer català davant del període de confinament i la 'nova normalitat' posterior. "La reacció va ser molt positiva. El sector flequer català va respondre a la crisi sanitària i al confinament seguint fent la seva vital tasca: la venda dels productes bàsics per l'alimentació de les famílies. D'altra banda, cal valorar l'esforç que ha fet tot el teixit comercial per adaptar-se a la nova situació posterior al confinament. També el sector flequer català", apunta. "En la seva majoria petits empresaris i autònoms, els flequers van veure's en 'l'obligació' de continuar oferint producte alimentari a la vegada que veien minvades fonts importants d'ingressos (restauració i hostaleria, degustació, càtering...)", enumera.

> "Volem ampliar els programes d'ajuda per petites empreses i autònoms davant les conseqüències de la pandèmia".

El conseller reconeix que "l'impacte de la crisi sanitària en la microempresa del nostre país ha estat molt important. No

> "M'agrada molt el pa, especialment sucar. Si té qualitat, estic obert a noves especialitats. En ocasions especials, compro pa de vidre i ensaïmada de cabell d'àngel".

estem parlant de grans empreses que disposen de molts recursos per a gestionar aquesta situació. Estem parlant de persones autònomes i de petit empresariat que té els marges ajustats i uns recursos limitats".

Admet que "la situació que hem viscut ha posat en risc la subsistència dels establiments de proximitat i, per tant, de tota la funció social que fan. És per això que hem impulsat tot un paquet de mesures", entre les quals destaca "l'ajut econòmic a microempreses i autònoms per mantenir l'ocupació, la mesura d'impuls de projectes de transformació digital i de nous models de negoci, i les mesures de flexibilització en els programes en matèria de treball autònom. Vist l'èxit que estan tenint aquestes mesures, tenim la intenció d'ampliar aquests programes per donar més cobertura al petit empresariat i a les persones autònomes", assegura.

Els punts forts de la fleca

Dit això, el conseller remarca els punts forts de la fleca per sortir-se'n d'aquest complicat panorama. "Quan sortim de casa o passegem per la nostra ciutat o vil·la i passem per davant d'un establiment de proximitat veiem els aparadors, podem conèixer el nom de la persona que atén i, fins i tot, si ens queda a prop d'on vivim, podem anar a comprar alguna cosa que ens falta sense haver-nos de desplaçar gaire. A més, ens faran una atenció personalitzada i, en la gran majoria de casos, vetllaran per la qualitat del producte. La seva proximitat de tracte, la identitat que generen al barri o a la vil·la i l'atenció personalitzada són punts forts amb els quals costa competir malgrat que no es puguin oferir grans descomptes", valora.

En el capítol més personal, Homrani es declara un amant del pa. "M'encanta el pa i m'encanta especialment sucar. Sempre que tingui qualitat no tinc cap problema en experimentar i conèixer noves especialitats. Tinc gravat a la memòria els estius quan baixava al Marroc i la meva àvia preparava el pa a casa i el portava al forn del barri per fer-lo".

Quant als seus productes de fleca favorits, revela que "en ocasions especials m'agrada comprar pa de vidre. Un petit vici que procuro fer poc és l'ensaïmada de cabell d'àngel", confessa. **NEWSPA**

LANGA concept

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

CREEM L'ESTABLIMENT MÉS ADEQUAT A LES SEVES NECESSITATS

vitrines frigorífiques a mida · nous conceptes
imatge corporativa · interiorisme i decoració

Artbo (Sabadell)

Un “Gràcies” recíproc, el missatge d’una campanya promocional especial

La campanya vol agrair als clients la seva confiança i reconèixer el treball dels forners. Aquest missatge es reforçarà amb l’emissió de 34 falques a RAC 1.

Com cada any, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona inicia la tradicional campanya publicitària per a fomentar el consum de pa a les botigues dels seus agremiats.

Un any més, el Gremi es manté fidel al seu compromís d’ajudar a les empreses agremiades a difondre la imatge de qualitat i salut del pa. Per això, proporcionarà a les fleques lots que inclouen les tradicionals bosses, pòsters i sortejos dirigits als consumidors, amb premis consistents en bosses de roba per a portar el pa.

Una campanya excepcional

La campanya d’aquest any és tant especial com excepcional és la situació.

El missatge triat per aquesta edició, “Gràcies per la teva confiança”, és un missatge de confiança i agraïment recíproc. D’una banda, amb aquest missatge volen agrair als clients la fidelitat i confiança que demostren cada dia en comprar i, per l’altra, es tracta d’un reconeixement als forners per haver estat presents aquests temps, sense faltar cap dia el subministrament del pa i l’atenció diària que ofereixen.

Les circumstàncies actuals ens porten a una situació excepcional que fa que sigui més necessari que mai potenciar aquest missatge d’agraïment i suport al sector. Per aquest motiu, durant els dies de la campanya s’emetran un total de 34 falques publicitàries a l’emissora RAC 1, destinades a promocionar el consum del pa.

Novament, aquest any tots els establiments podran donar els premis als seus clients de forma directa, ja que cada lot inclou quatre premis.

Com gestionar el sorteig

L’objectiu d’aquesta campanya és fer partícips als clients dels establiments de venda agremiats. Per això, aquest any se sortejaran fins a quatre bosses sostenibles per a portar el pa a cada botiga.

> “La campanya publicitària està prevista del 9 al 22 de novembre, i el sorteig pel dia 25 de novembre”

Perquè puguin participar, 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 en l’urna que es facilitarà a cada establiment amb el seu lot. Un cop acabada la campanya, cada establiment farà el sorteig entre totes les butlletes dipositades a les seves urnes.

La campanya durarà dels dies 9 al 22 de novembre de 2020 i els titulars de les fleques participants, faran el sorteig durant el dia 25 de novembre de 2020. Des del Gremi recorden que és molt important respectar aquestes dates, per tal que la campanya tingui el màxim ressò possible.

Llançament de la campanya

L’objectiu de la campanya és incrementar el consum de pa a les botigues dels agremiats.

Recordem que el Gremi repartirà el material publicitari la setmana anterior a l’inici de la campanya.

Des de la institució confien que en aquesta nova edició tingui una bona acollida per part del públic consumidor final i doni el seu fruit. **NEWSPA**

MATERIAL PROMOCIONAL INCLÓS A CADA LOT

- **Bosses de paper:** 1.000 bosses per a dipositar les barres de pa i distribuir a a clientela, amb el missatge “Gràcies per la teva confiança”.

- **Pòster** per a exportar en l’establiment de venda amb eslògan “gràcies per la teva confiança. Fleca de proximitat, compromís de salut i qualitat.

- **Urna** de cartró a dipositar les butlletes a cada botiga.

- **Butlletes**: 500 butlletes a emplenar pels vostres clients.

- **Bosses de roba**: 4 unitats per cada lot, amb el missatge “El pa és salut”

Text: Bernat Garau · Fotografies: Ángel Catena

Bongard equipa l'Escola amb la millor maquinària

El Gremi subscriu un acord amb la prestigiosa firma d'equipaments per a fleca i pastisseria per incorporar màquines d'última generació.

El Gremi ha signat un acord de col·laboració amb Bongard Iberia segons el qual aquesta prestigiosa marca d'equipaments per a fleca i pastisseria aportarà maquinària d'última generació a les instal·lacions de l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

"La col·laboració amb Bongard ens ha permès renovar una part de l'equipament de l'escola i dotar-lo de la maquinària més moderna que hi ha actualment al mercat. Així doncs, els alumnes de l'Escola es formaran amb la maquinària més actual, el que sens dubte serà un benefici directe quan hagin d'aplicar els coneixents obtinguts a l'escola a la seva feina diària", en paraules del secretari general del Gremi, Carles Cotonat.

Cuidar els forners

"El nostre objectiu, i crec que una de les nostres obligacions, és col·laborar i arribar a acords amb tots els fabricants i proveïdors que, d'una manera o un altre, formen part de la cadena d'elaboració del pa", continua. "Crec que ha arribat l'hora que tothom entengui que el contacte amb el consumidor final el té el forner, i que sense forners que facin pa no es ven ni farina ni cap altre producte o maquinària. Per tant, als forners se'ls ha de cuidar", subratlla el secretari general del Gremi.

"I això és especialment important en l'àmbit de la formació, ja que sense formació és molt difícil poder satisfer les noves tendències del mercat. Els Gremis, a través de les nostres escoles, dediquem molts recursos a la formació. Crec que tothom hauria d'empènyer en aquesta direcció", reflexiona Cotonat.

NEWSPA

BONGARD, UNA EMPRESA LÍDER QUE ELS ALUMNES ES TROBARAN AL LLARG DE LA SEVA CARRERA PROFESSIONAL

Com a fabricant generalista de material per a la fleca i pastisseria, Bongard lidera el sector en l'àmbit mundial. Els seus equipaments són una referència en el sector i estan instal·lats en moltíssimes fleques artesanals. Per tant, és altament probable que els alumnes de l'Escola de Flequers Andreu Llargués acabin utilitzant maquinària Bongard al llarg de la seva carrera professional.

Al contrari d'altres marques de sector enfocades a un sol tipus de màquina o equipament, Bongard té una oferta àmplia i generalista dedicada tant a la fleca com a la pastisseria. És de les poques empreses del sector que pot proposar una solució completa i integrada en funció de les necessitats del client. Això fa que tingui una relació molt estreta amb els seus clients, sent l'empresa més aviat un soci dels seus negocis que un simple proveïdor extern. En aquesta relació privilegiada s'emmarca també el seu compromís amb la formació que es materialitza ara amb aquest acord amb el Gremi de Flequers.

ENTREVISTA A TRISTAN PEIROTES, GERENT I DIRECTOR GENERAL DE BONGARD

"L'Escola Andreu Llargués és un referent internacional en formació flequera"

És la primera vegada que es concreta un acord de col·laboració amb el Gremi?

Fa molts anys que Bongard està en contacte amb el Gremi i històricament, l'empresa ha col·laborat en algun esdeveniment puntual, reconeixent el treball i dedicació de figures destacades del sector. No va ser fins a la creació i desenvolupament de l'Escola que va sorgir l'oportunitat de col·laborar equipant l'obrador amb màquines adaptades a la fleca artesanal moderna.

Per què la nostra Escola és un aliat interessant per a Bongard?

L'Escola de Flequers Andreu Llargués sempre ha estat una institució pionera en la formació professional de forners i pastissers en l'àmbit provincial. En els últims anys se li ha donat un impuls important gràcies a la qualitat i reconeixement dels cursos que s'imparteixen, convertint l'escola en un referent a nivell nacional i internacional. Malgrat el seu èxit, la filosofia del Gremi de Flequers segueix enfocada a servir humilment als seus agremiats mitjançant, entre altres serveis, la formació professional.

Quins productes de Bongard hi seran presents a l'Escola?

Bongard ha fet una aposta forta per L'Escola de Flequers Andreu Llargués equipant-la amb tot el material d'última generació enfocat a fleques i pastisseries artesanals de qualitat. La peça central de la fleca o pastisseria és el forn. Hem proposat el nostre nou forn de sola elèctric Orion EVO de 4 pisos amb elevador i enfornador integrat. Es tracta del millor i més modern forn que fabriquem. Aquest tipus de forn equipa ja a moltes fleques i pastisseries artesanals de qualitat a tot el país i el món, pel que considerem que l'aprenentatge del seu maneig serà un gran avantatge per a tots els alumnes.

Hem proporcionat també un forn de convecció model Krystal. Es tracta d'un forn de gamma alta dedicat més específicament a la pastisseria. També hem aportat altres materials necessaris: laminadora, batedora, pastadora i un armari de fermentació controlada.

Finalment, hem ofert a l'Escola instal·lar l'última versió de la màquina de ferment líquid per excel·lència: la Fermentolevain Betrand-Puma. Aquest nou equipament permet mantenir, refrescar i produir la famosa massa mare natural que tant s'ha posat de moda en els últims anys en les condicions òptimes de qualitat i regularitat del producte.

VISITA. Tristan Peirotes, a la dreta, en un moment de la seva visita a les instal·lacions formatives, després de signar l'acord amb el Gremi, i acompanyat del director de l'Escola, en Yohan Ferrant.

El compromís adquirit amb Gremi de Flequers és anar actualitzant regularment la maquinària de l'obrador en funció de les necessitats dels cursos amb l'objectiu que sempre disposi de material de gamma alta i d'última generació.

Quines tendències de producte es detecten al sector?

El sector tendeix cap a productes de major qualitat, naturals amb pocs o gens d'additius, en un concepte de pa saludable, nutritiu i fàcilment digestible pel seu correcte desenvolupament i fermentació.

També hi ha cada vegada més demanda de productes bio o fins i tot sense gluten que presenten una problemàtica diferent a l'hora de treballar-los.

> "Anirem actualitzant la maquinària per què els alumnes sempre disposin de modern material d'alta gamma"

Els esdeveniments recents també han tingut un impacte sobre la demanda de productes de fleca i pastisseria. Durant les primeres setmanes de confinament estricte a Espanya, el consumidor intentava reduir el nombre de sortides del seu domicili i moltes vegades acabava comprant el pa al supermercat.

Afortunadament per al forner artesanal, aquesta tendència sembla haver-se revertit en les últimes setmanes. La seva conseqüència, però, està en la la demanda més gran de peces de grans dimensions i conservació més llarga que sovint es venen ja tallades i són destinades en part a ser congelades a les llars i regenerades diàriament. **NEWSPA**

Eduardo Villar, nou president de CEOPPAN

Villar substitueix a Andreu Llargués, president del Gremi, que continua com a vicepresident primer de la Federació nacional.

Eduardo Villar Romo, actual president de l''Asociación Riojana de Fabricantes y Expendedores de Pan y Afines' (AFEPAN), arriba a la presidència de la 'Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines' (CEOPPAN) després de les eleccions celebrades el passat dimecres 30 de setembre.

Relleu presidencial

En aquests comicis, on s'escollia la presidència i el comitè executiu de la institució, s'hi van presentar dues candidatures i la de Villar va obtenir més de 80% del suport dels electors. D'aquesta manera, el de la Rioja substitueix a Andreu Llargués Claverol, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, qui sostenia la presidència de la confederació nacional des d'octubre de 2013.

D'altra banda, també s'han celebrat les eleccions dels cinc vocals del Comitè Executiu de la institució. De les vuit candidatures presentades, els qui han aconseguit el suport majoritari han estat:

-Andreu Llargués Claverol (Barcelona-província)
-José Antonio López Sainz (Biscaia)
-Montserrat Trueba Salces (Cantàbria)
-Jaume Bertrán Garriga (Barcelona-capital)
-Antonio Miguel Cortés Martínez (Jaén)

Així, Llargués mantindrà la seva participació més directa a la institució com a vocal del comitè executiu i vicepresident primer.

Una trajectòria dedicada al pa saludable

La trajectòria professional d'Eduardo Villar és peculiar. Tot i que la seva vida l'ha dedicat a la fleca, cal assenyalar que d'un inici va estudiar electricitat. L'any 1990 va entrar a treballar al Forn Arguiñano i el 2007 va acabar comprant el forn. Va ser llavors quan va començar a desenvolupar la seva carrera com a mestre amb un nou concepte de fleca saludable.

Compta amb una formació europea amb cursos de fleca a Lucerna, Suïssa; a Cast Alimentari Itàlia i a l'Escola Federal de Fleca d'Alemanya. També forma part del Club Richemont Espanya i ha viatjat per tot el continent europeu participant en projectes europeus de pans saludables al Food-Cluster i col·laborant amb altres fleques europees.

És un conferenciant de referència i ha participat en conferències sobre el pa a la Universitat de La Rioja, al Col·legi d'Enginyers Agrònoms de Navarra, a les Escoles d'Hostaleria de Santo Domingo de la Calzada i Santander i a universitats europees com Barganza o Potsdam.

El treball de Villar també ha estat reconegut amb diversos premis com el d'Empresa Alimentaria en Innovació del Govern de la Rioja. NEWSPA

LLARGUÉS MANTÉ EL SEU COMPROMÍS TOTAL AMB EL SECTOR

Llargues ha renunciat a renovar el mandat però ha mantingut el compromís amb CEOPPAN, mantenint-se al càrrec de vicepresident primer com el més votat entre els vocals. Llargués, que va agafar la presidència en un moment crític de la Confederació Nacional, va consolidar l'aposta per la formació de qualitat durant els seus dos mandats, que va tenir la seva culminació amb l'aprovació d'una nova titulació de formació professional de grau mitjà en fleca i brioixeria artesanals.

En aquesta defensa de l'artesania flequera durant la seva presidència de la confederació s'inscriu també la creació i promoció de la selecció nacional de fleca artesana, Els Espigues, i els acords de patrocini i col·laboració amb marques com Salva i Ford, per mostrar les noves tendències del sector a les fleques espanyoles amb master classs realitzades per Els Espigues.

El mandat de Llargués ha permès aconseguir una major presència de la confederació, com a màxim representant de la fleca artesana espanyola, als mitjans de comunicació. Igualment, s'ha aconseguit un increment del pes i representació de CEOPPAN als organismes internacionals més representatius i influents del sector flequer i pastisser.

La feina de Llargués al capdavant de CEOPPAN va ser decisiva per l'obtenció de fons de la UE i també ha estat determinant en l'aprovació de la Norma de Qualitat del Pa. El seu mandat també va ser clau perquè les institucions europees reconeguessin la creació de la IGP Pa de Pagès Català.

El Gremi manté les reunions institucionals, tot adaptant-se a la situació

Les trobades telemàtiques han permès al Gremi mantenir una fluida comunicació amb les diferents administracions. Així, al setembre, després de la pausa estival, el president del Gremi, Andreu Llargués, i el secretari general de la institució flequera, Carles Cotonat, es van reunir telemàticament amb el director i sotsdirector generals d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Carmel Mòdol i Bresolí i Joan Godia Tresànchez, respectivament. Uns dies més tard i amb el mateix format a distància, van celebrar una trobada amb el secretari d'Empresa i Competitivitat del Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya, Joaquim Ferrer i Tamayo.

Situació i mesures de suport

Aquestes reunions s'emmarquen dins els contactes habituals i periòdics que els representants del Gremi mantenen amb els diferents departaments de la Generalitat de Catalunya, ajuntaments i Diputació de Barcelona. Durant aquestes, el president i secretari gremial van traslladar als representants de la Generalitat com per les fleques, igual que per tot el sector del comerç, aquests mesos viscuts des de la declaració de l'estat d'alarma han estat temps molt difícils. I és que, malgrat ser un sector considerat essencial, moltes empreses han vist molt reduïda les seves facturacions, especialment, aquelles que compten amb degustació o tenen un significatiu pes de venda en el canal Horeca. Per això, molts negocis flequers han hagut d'aplicar ERTO i demanar ajudes ICO.

Les trobades 'online', per tant, van servir per repassar la situació actual de les fleques i tractar mesures de present i futur necessàries per al nostre sector. Entre aquestes possibles solucions, es van contemplar mesures que afecten la comercialització, foment de l'artesania alimentària o destinades a la promoció del consum de pa.

D'igual manera, president i secretari general gremials van fer conèixer als representants de la Generalitat l'oposició del Gremi a les intencions del govern central d'apujar l'IVA reduït dels productes de primera necessitat, entre ells el pa, així com a la decisió anunciada pel Ministeri de Treball de retallar fons destinats a les polítiques actives d'ocupació. Aquesta última pràctica suposarà la disminució dels pressupostos destinats per programes de formació i reciclatge professional; una decisió, a l'opinió dels representants del Gremi, molt desencertada, sobretot en un moment com l'actual on, amb una pujada important de l'atur, el que cal és invertir més que mai en formació.

Els responsables dels diferents departaments de la Generalitat es van mostrar molt receptius a les propostes i demandes del Gremi i es van comprometre a fer tot el possible per tirar-les endavant. **NEWSPA**

Tu poses l'art.

Forn de carro
Serie 700

Nosaltres la tecnologia.

REVENT és el forn de carro per a pans de pagès i especialitats artesanes. La innovadora tecnologia del sistema de cocció Revent, li permet ser l'únic al mercat que projecta l'aire a la sola oferint així una millor cocció del producte.

sermont
El teu ingredient tecnològic

Revent

c/ Sepúlveda, 140 bis 08011 Barcelona
T 93 423 15 10 | www.sermont.es

Sentit comiat de la fleca a en Joan Riera Puig

Apreciat col·laborador de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, en Joan Riera Puig ens va deixar sobtadament l'agost passat.

Tancàvem el passat estiu i el mes d'agost amb la trista notícia del sobtat decés d'en Joan Riera Puig.

Ben coneguts per tot el sector flequer barceloní, en Joan Riera Puig, nascut el 1955, era professor, col·laborador de fleca i brioxeria, a l'Escola de Flequers Andreu Llargués des de l'any 2004.

Molt conegut al sector, aquest mestre forner va compaginar la seva tasca docent al centre formatiu del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona amb la representació comercial d'una de les farineres més importants del sector. I és que, des de l'any 1976, Joan Riera Puig havia compartit els seus coneixements, experiència i creativitat desenvolupant diferents serveis com a assessor, consultor i formador a diverses fleques i empreses proveïdores del sector.

Avui, ens hem d'acomiadar d'ell. I ho fem tot recordant totes les coses bones que ens va aportar en Joan. A aquesta revista, concretament, delicioses i creatives receptes amb les quals renovar l'oferta a l'aparador.

Tant des del Gremi, com des de l'Escola i la revista, lamentem profundament la seva pèrdua, i volem fer arribar a la família i amics el nostre més sentit comiat. NEWSPA

FINS A SEMPRE, JOAN. Tant des del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona com des de l'Escola de Flequers Andreu Llargues i des de la revista 'Newspa', volem recordar a en Joan Riera amb un dels seus trets característics: un gran somriure. Et trobarem a faltar, Joan!

EN RECORD D'EN JOAN RIERA

"Quan tingueu ocasió de llegir aquest escrit, la majoria de vosaltres ja s'haurà assabentat que en Joan no és entre nosaltres. I potser algú se n'assabenti ara mateix. Però tots coincidirem que ens ha deixat una gran buidor i tristesa.

En Joan, conegut per tot el sector i molt apreciat (des dels seus vessants de forner, comercial, tècnic i formador), ha sigut un gran professional, buscant sempre solucionar problemes, intentant torbar noves fórmules a desenvolupar; per la farinera, per l'escola, per la revista i per a tothom que l'hi demanés.

Es va mostrar sempre com era: treballador, dialogant, engrescador, resolutiu, seré, Tranquil i amb un gran sentit de l'humor. I ens ha deixat com era: sense fer soroll, sense molestar i amb una gran dignitat. La seva manera de ser i de fer, el seu tarannà d'home bo l'ha acompanyat tota la vida, fent-lo un gran company i amic. Recordar-lo com era és el millor homenatge que li podem fer.

Les persones que formem l'equip de Farinera La Meta volem compartir el dolor i la buidor que ens deixa aquesta pèrdua, amb tot el sector i, naturalment, amb tota la família i els amics. En Joan buscava sempre la felicitat fent feliços a la resta. D.E.P."

Farinera La Meta.

Ja en agenda les pròximes Baking Màster Class

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha reprès la celebració de master class amb una programació ben nodrida i completa pels mesos vinents, amb mestres de renom internacional.

Després de la reprogramació de les Baking Màster Class del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona per la COVID-19, l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha reprès aquestes formacions exclusives a Espanya.

Recordem que Baking Màster Class és un programa formatiu adreçat a tots els professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració de la brioixeria creativa i gaudir de l'excel·lència de la fleca, de la ma d'experts d'àmbit internacional a cada una de les matèries.

Les primeres màster class postcoronavirus es van celebrar el passat juliol amb èxit i amb totes les mesures de seguretat i higiene aplicades. Ara, amb la represa del curs i després de les vacances d'estiu, el programa dirigit i coordinat per Yohan Ferrant, director de l'escola, reprèn l'activitat formativa. Així doncs, el que queda del mes d'octubre i el mes de novembre vénen carregats de formacions d'alt nivell centrades en la brioixeria i l'alta gastronomia.

Panettone i croissant artesà

La propera formació tractarà sobre les noves tendències en l'elaboració del panettone. Seran 15 hores de formació en tres dies de classe: 27, 28 i 29 d'octubre (aquesta formació encara no s'ha celebrat al tancament d'aquesta revista). El formador, Yohan Ferrant, ensenyarà com elaborar la massa mare "especial" de l'escola i el seu procés d'elaboració pas a pas per obtenir la millor fermentació, cocció i textura. En les sessions teòric-pràctiques, els professionals elaboraran panettones clàssics i diverses varietats d'aquest dolç, també prepararan diferents setinats i acabats.

D'altra banda, el croissant artesà cada vegada és més sol·licitat a sector i, actualmenta desperta gran interès per part de la clientela.

Per facilitar la seva introducció a les fleques, el pròxim 4 i 5 de novembre està programada una màster class per entendre les diferents tècniques d'elaboració del croissant artesà: pastat, laminat, fermentació, cocció, acabats, farciments i conservació.

En aquest curs pràctic aprendran a elaborar croissants amb diferents tècniques, bicolors i farcits amb melmelades, crema de xocolata, cereals, taronja i llimona...

Tècniques de llarga fermentació

Aquesta màster class se centrarà en la filosofia de treball del director de l'escola i formador, Yohant Ferrant. Conegut per la seva preferència per les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, utilitzant únicament les masses mare d'origen natural i farines ecològiques, el mestre flequer ensenyarà a treballar amb aquesta tècnica el 16 i 17 de novembre.

Al curs es treballaran diferents tipus de fermentacions, amb diverses temperatures i amb diferents farines per facilitar la producció, ampliar la gamma del producte i optimitzar el rendiment organolèptic dels productes elaborats. NEWSPA

PROPERES MASTER CLASS

- "PANETTONE: Noves tendències 2020" (15 h)
  - Per Yohan Ferrant
  - Dates: 27, 28 i 29 d'octubre de 2020
- "L'excel·lència del croissant artesà" (10 h)
  - Per Yohan Ferrant
  - Dates: 4 i 5 de novembre de 2020
- "Tècniques de llarga fermentació" (10 h)
  - Per Yohan Ferrant
  - Dates: 16 i 17 de novembre de 2020
- "Brioixeria creativa" (10 h)
  - Per Yohan Ferrant
  - Dates: 18 i 19 de novembre de 2020
- "Pans d'alta gastronomia" (14 h)
  - Per Thomas Subrin
  - Dates: 24 i 25 de novembre de 2020
- "Snacking salat" La restauració ràpida en la fleca" (10 h)
  - Per Yohan Ferrant
  - Dates: 9 i 10 de desembre de 2020

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

L'Escola celebra al novembre diversos monogràfics de fleca i pastisseria

Amb l'arribada de la tardor tornen els monogràfics de l'Escola, tant de fleca com de pastisseria, per ampliar l'oferta flequera.

Aquest mes de novembre, l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha programat diversos monogràfics, tant de fleca com de pastisseria.

Recordem que, aquests tipus de formacions, estan adreçades a forners professionals que desitgin actualitzar els seus coneixements sobre tècniques d'elaboració i ser capaços d'oferir nous productes als seus establiments.

Parcialment bonificables (podeu consultar al Departament de Formació les condicions), aquests cursos són demostratius i participatius. Permeten, a més, millorar les tècniques d'aplicació, així com els processos i acabats, aplicar les fórmules adequadament i trobar solucions pels problemes més comuns d'aquestes elaboracions.

Pans catalans, coques i masses batudes

Al primer dels monogràfics previstos per aquest mes de novembre, els protagonistes seran diverses varietats de pans catalans.

L'Àngel Zamora serà, en aquesta ocasió, el professor expert encarregat de realitzar una revisió actualitzada dels clàssics entre els clàssics de la fleca catalana, tant des del punt de vista nutricional com organolèptic

En el segon, impartit per la sotsdirectora de l'Escola, Mari Cruz Barón, es treballarà a l'assortit de coques salades. Tècniques de fermentació en fred i directe, matèries primeres de temporada, precocció i reconstitució o conservació del producte seran alguns dels aspectes en els quals s'aprofundirà.

Per últim, també a càrrec de la Mari Cruz Barón, s'ocuparà d'elaboracions bàsiques de les masses batudes de el sector flequer: preparacions senzilles i ràpides amb les que es poden realitzar diferents formats amb la mateixa base (per exemple, magdalenes). NEWSPA

MONOGRÀFICS DE FLECA I PASTISSERIA (novembre 2020)

PANS CATALANS (10h)
- 9 i 10 de novembre
- Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)

ASSORTIT DE COQUES SALADES (5h)
- 13 de novembre
- Divendres (15:30 a 20:30 h)

BÀSIC DE MASSES BATUDES (5 hores)
- 20 de novembre
- Divendres (15:30 a 20:30 h)

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

Especial Nadal: elabora els millors dolços i salats per les festes

Dues noves formacions per actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes aquest Nadal

El Nadal està molt a la vora i és una data molt especial que marca un dels moments de l'any amb més vendes a la fleca i pastisseria. Per això, l'Escola de Flequers Andreu Llargués, del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, ha preparat dues formacions 'Especial Nadal' sobre l'elaboració de dolços i salats per aquestes festes.

Aquesta oferta formativa està adreçada a professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes per aquesta època de l'any.

Formacions pràctiques

Els participants dels especials obtindran nous coneixements sobre millores en les tècniques d'aplicació, processos i acabats dels productes així com noves fórmules adequadament. També aprendran a classificar els diferents productes segons la seva composició i les tècniques d'elaboració que s'apliquen.

Per aplicar aquests coneixements correctament, els cursos es duran a terme a l'obrador, de manera que seran completament demostratius i participatius. Per això, serà imprescindible que els alumnes portin la roba de treball adequada, tot i que l'escola també oferirà un "pack de roba de treball" per a qui ho desitgi per un preu assequible.

Especial Nadal

La primera formació serà l'anomenada 'Especial Nadal' i estarà a càrrec de Lluís Costa i Sergi Vela. Es realitzarà el 2 i 3 de novembre i tindrà una durada de 10 hores.

Aquest curs se centrarà en dues elaboracions clàssiques d'aquestes dates: els troncs de Nadal i els tortells de reis. Els professionals que participin en el curs aprendran les principals tècniques per realitzar tortells; masses de brioix i farcits per conservar a la nevera com massapà, nata, cremes mundades i amb fruites i troncs de diferents sabors i preparacions.

Elaborats salats per a festes

La segona formació d'aquest especial estarà centrada en "canapès i productes salats per a festes" i la farà Mari Cruz Barón els dies 25 i 26 de novembre.

Un dels imprescindibles per aquestes festes són els canapès i pastissets salats. En aquest curs de 10 hores, els flequers coneixeran noves elaboracions de canapès, musses i pastissos salats per aquestes festes, així com l'elaboració de pans de motlle de diferents sabors i cremes de farcits per a cada canapè.

Alguns dels assortits de canapès que s'aprendran a fer són elaborats amb cremes de formatges, salmó, pernil i bolets, cremes d'anxoves... També s'ensenyarà la tècnica i elaboració de nous pastissos salats. NEWSPA

ESPECIALITATS PER NADAL

- ESPECIAL NADAL (10 h)
  - Professors: Lluis Costa i Sergi Vela
  - Dates: 2 i 3 de novembre de 15:30 a 20:30 h
- CANAPES I PRODUCTES SALATS PER A FESTES (10 h)
  - Professora: Mari Cruz Barón
  - Dates: 25 i 26 de novembre de 15:30 a 20:30 h

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

Iniciació a la Pastisseria Artesana, per obrir noves línies de negoci

Curs bàsic per a flequers que vulguin introduir-se en el món de la pastisseria artesana i incrementar la seva oferta de dolç.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha posat en marxa una nova edició d'una de les seves formacions d'iniciació, en aquest cas, centrada a la Pastisseria Artesana.

Així, des de finals d'aquest mes d'octubre i bona part de novembre, els mestres Toni Vera, Lluís Costa i Sergi Vela s'ocuparan de desvelar els secrets de les tècniques bàsiques de

pastisseria als alumnes, professionals de la fleca interessats a millorar les tècniques d'aplicació, els processos i acabats dels productes, ser capaços d'aplicar les fórmules adequadament i saber reconèixer els problemes més comuns així com les millors solucions en cada cas.

Programa

Els objectius d'aquesta formació, que seran acreditats amb el diploma corresponent, incloent incrementar l'oferta de productes propis a partir de dolços artesans, elaborats pel mateix flequer rere obtenir els coneixements bàsics, teòrics i pràctics sobre els diferents tipus de matèries primeres i les elaboracions bàsiques de la pastisseria artesana.

S'insisteix molt, a més a més, en optimitzar els processos de fabricació i estucatge amb producció intel·ligent, fent ús dels estris i maquinària més actuals.

Quan a les preparacions que es treballaran, cal citar diferents tipologies de pa de pessic, cremes base i farcits i diversos tipus de pastissos -clàssics o contemporanis-, pasta choux i pastiseria individual, massa de full i de croissant, pastissos semifreds i rebosteria en general. NEWSPA

> Pans de pessic, cremes, farcits, pastissos o massa de full i croissant són algunes de les preparacions que es treballen.

INICIACIÓ A LA PASTISSERIA ARTESANA

- Duració: 50 h
- Del 16 de novembre al 3 de desembre de 2020 (de dilluns a dijous)
- Professors: Toni Vera, Lluís Costa i Sergi Vela

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

Farina ecològica i a la pedra, d'Ylla

Fa ja set anys que Farines Ylla 1878 va decidir apostar per la recuperació d'una de les formes més tradicionals d'elaborar farina: moldre amb el molí de pedra. Fruit d'aquesta iniciativa, avui presenten una farina única, elaborada amb aquest sistema clàssic i de màxima qualitat.

Aquesta farina és única i ecològica, ratificat amb l'acreditació del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Entre les virtuts d'aquest tipus de farina podem destacar:

- La mòlta lenta i a baixa temperatura, feta amb moles de granit, redueix l'estrès de gra i dels cereals i permet conservar totes les vitamines, minerals i proteïnes.
- Aporta un gust més potent de cereals.
- Conté el germen i part del segó.
- Gràcies a les seves característiques, és ideal per iniciar la massa mare.
- És una farina respectuosa amb el medi ambient.
- A l'ésser ecològica aporta beneficis extres per a la salut.

A més, és una farina de qualitat mantinguda, totalment traçable perquè s'elabora a partir de petites partides de blat. NEWSPA

Gabarró: tall perfecte de tota classe de pans

En la seva aposta constant per la innovació tecnològica, E. Gabarró, empresa especialitzada en la fabricació de maquinària per a fleques, pastisseries, hostaleria i restauració, consolida en el mercat un dels seus productes més demandats: la talladora-llescadora semi-industrial TPC + EBS. Aquesta màquina permet llescar tota classe de pans, des de motlle, pagès, rodó i barra fins tendències més actuals, com les torrades fines de pa de vidre, amb un tall ràpid i eficaç, tot adaptant-se a les necessitats de cada client.

La talladora TPC + EBS es fabrica en tres models diferents (43, 53 i 60), per així poder tallar pans de longituds màximes de 40, 50 i 60 cm, respectivament. A més, està equipada amb embossador amb turbina d'aire per obrir les bosses i facilitar l'entrada dels pans ja tallats.

Com funciona tècnicament?

Aquest model permet obtenir el tall desitjat mitjançant un procés automàtic, continu, silenciós i sense vibracions. La velocitat de les cintes d'alimentació és regulable mitjançant variador de freqüència, per poder ajustar-se a la producció desitjada i a les característiques dels pans a llescar.

La cinta superior d'acompanyament també és regulable en altura. A més, està equipada amb motors independents per a les ganivetes i les cintes d'alimentació. Les ganivetes, d'acer d'alta qualitat, incideixen sobre els pans amb una determinada inclinació per fer més suau, net, efectiu i perfecte el tall del llescat. També disposa de guies laterals regulables perquè els pans siguin conduïts perfectament alineats cap a les ganivetes. NEWSPA

Salva ofereix formació en línia i gratuïta

Salva vol continuar amb el compromís d'apropar-se als flequers i pastissers i als seus negocis. Per això, ha decidit incorporar una nova pestanya al seu web (www.salva.es). Allà, es podrà accedir a tots els seminaris web que la companyia ha realitzat fins ara, entre les quals s'expliquen diferents processos del forn i consells per obtenir un resultat amb identitat pròpia i selecte.

Mestres

Com a protagonistes principals d'aquestes formacions en línia, s'hi troben el seleccionador nacional de l'equip Espigues, Arturo Blanco, i Javier Amilibia, tècnic de panificació de Salva.

En aquesta pestanya es podrà trobar, entre d'altres, vídeos sobre les següents temàtiques:

- La massa mare i la conservació del pa
- La fermentació en fred i el pastat
- Com fer un pastat de pa perfecte
- Com fer la millor massa mare

Per accedir gratuïtament a aquests continguts, s'ha d'anar al web de Salva (www.salva.es) i fer clic a la pestanya 'Formació', situada al menú superior. Un cop dins, i després d'omplir unes dades, tindràs accés a tots els vídeos. NEWSPA

Pa enroscat de carabassa amb moniato

- Barrejar la farina i la sal. Incloure l'aigua, la carabassa i el moniato cuit i l'oli. Pastar 5' fins aconseguit una massa consistent.
- Afegir el llevat, les nous i les prunes i pastar. Fer peces de 600 g i reposar 10'. Formar barres de 50 cm i reposar 15' més.
- Tallar la barra per la meitat i escampar una barreja de farina amb semolina i enrotllar falanges en forma de trena.
- Donar forma de corona. Deixar fermentar fins a triplicar el volum. Coure al forn durant 20' a 230ºC i 10' amb la porta entreoberta.

INGREDIENTS

- 1.500 g de farina de mitja força
- 30 g de sal
- 150 g d'aigua aprox.
- 500 g de carabassa cuita
- 150 g de moniatos cuits
- 120 g d'oli d'oliva verge extra
- 30 g de llevat premsat fresc
- 300 g de nous a trossos
- 300 g de prunes seques a daus

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

Bolets de massapà

- Per fer l'almívar amb sucre, aigua i suc de llimona fins que arribi a 115 ºC i afegir el fondant i la glucosa. Barrejar-ho tot amb la farina d'ametlla tamisada.
- Barrejar fins que el massapà estigui fred per manipular-lo. Reposar i recristal·litzar els sucres al frigorífic 24 h.
- Es pot acolorir i donar sabor amb olis essencials. Fer la forma de bolet amb l'ajut d'una ampolla de cava, a lliure elecció.
- Per decorar, banyar el peu del bolet amb xocolata negra, decorar amb granets de xocolata i pintar el barret amb sucre invertit de melassa de canya.

INGREDIENTS

- 500 g de farina d'ametlla

INGREDIENTS PER A L'ALMÍVAR A 115 ºC

- 630 g de sucre blanc
- 240 g d'aigua
- C.s. suc de llimona

INGREDIENTS PER A BARREJAR AMB L'ALMÍVAR A 115 ºC

- 240 g de fondant (sucre fondant)
- 100 g de xarop de glucosa

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

Reial decret-llei 30/2020: mesures socials en defensa de l'ocupació

Mitjançant el Reial decret-llei 30/2020, de 29 de setembre, de mesures socials en defensa de l'ocupació, es prorroga l'aplicació de les mesures excepcionals per fer front a l'impacte econòmic i social de la COVID-19 (art. 22 del Reial decret-llei 8/2020, de 17 de març), el qual estava vigent, en principi, fins al 30 de setembre de 2020. Així, un dels principals aspectes que regula la nova norma és la pròrroga automàtica fins al pròxim dia 31 de gener de 2021 dels expedients de regulació temporal (ERTO) per força major que es van aprovar a l'empara de l'article 22 del Reial decret-llei 8/2020, de 17 de març.

I respecte, a aquells expedients de regulació de l'ocupació que es van iniciar abans de l'entrada en vigor del Reial decret-llei 30/2020, de 29 de setembre, i a l'empara de l'article 23 del Reial decret-llei 8/2020, de 17 de març que són els fonamentats en causes econòmiques, organitzatives, tècniques i productives vinculades a la COVID-19, veuran prorrogats el seu règim actual, amb la novetat de poder pactar el període de consultes amb els representants dels treballadors, els seus efectes.

Supressió d'exoneracions generals per als ERTO per força major

En aquest punt s'ha de fer constar que es suprimeixen les exoneracions generals que hi havia fins al dia 30 de setembre de 2020 per aquells ERTO per força major que es prorroguin més enllà d'aquesta data, excepte si l'activitat de l'empresa està inclosa en alguna de les 42 categories de la Classificació Nacional d'Activitats Econòmiques (CNAE) que es relacionen a l'annex del Reial decret-llei 30/2020, de 29 de setembre, o depengui directament o indirectament de les empreses incloses en l'esmentada relació, per ser part de la seva cadena de valor, ja sigui perquè hi hagi una dependència real d'aquelles empreses o perquè els nivells d'operacions superin el 50% de facturació. Així, en aquests supòsits si l'empresa té menys de 50 treballadors gaudirà d'una exoneració del 85% en la quota a la Seguretat Social fins al 31 de gener de 2021, i del 75% en les de més de 50. Finalment, no s'haurà d'oblidar que aquestes empreses que no es troben al llistat de relació d'activitats de l'annex de la nova norma, però sí dependent d'aquelles, hauran de presentar entre els dies 5 i 19 d'octubre d'enguany la conseqüent documentació acreditativa de la concurrència dels requisits exigits per poder aplicar-se l'exoneració de cotització a la Seguretat Social.

ERTO per "limitació" i ERTO per "impediment"

Davant la possibilitat que l'autoritat sanitària pugui adoptar noves restriccions o mesures de contenció contra la COVID-19, el Govern crea a partir de l'1 d'octubre dues noves tipologies d'ERTO que vénen a substituir el que es coneixia com a ERTO "per rebrot" i que regulava la Disposició addicional 1a del Reial decret-llei 24/2020: el de "limitació" i el d'" impediment", els quals estaran sotmesos a autorització prèvia per part de l'autoritat laboral, d'acord amb el que estableix l'article 47.3 de l'Estatut dels Treballadors.

Els ERTO per impediment es dirigeix a empreses que no puguin realitzar la seva activitat a conseqüència de les noves restriccions o mesures adoptades, tant per les autoritats espanyoles com estrangeres (com per exemple, les que han afectat l'oci nocturn). Aquestes empreses tindran una exoneració en les seves cotitzacions a la Seguretat Social durant el període de tancament i fins al 31 de gener de 2021, del 100% si l'empresa té menys de 50 treballadors, i del 90% si té 50 o més.

Pel que respecta als ERTO per limitació, es refereix a aquelles empreses que veuen limitat el desenvolupament normal de la seva activitat (limitacions d'horaris, o limitacions a la mobilitat) a conseqüència de decisions o mesures adoptades per les autoritats espanyoles. Aquestes podran gaudir igualment d'exoneracions en la cotització dels seus treballadors, des de l'entrada en vigor del present Reial decret-llei, i en els centres afectats, prèvia autorització d'un expedient de regulació temporal d'ocupació per força major. En aquest cas, respecte a les persones que tinguin l'activitat suspesa, les exoneracions serien graduals des d'octubre d'enguany fins gener de 2021: en empreses de menys de 50 treballadors el 100% a l'octubre, 90% al novembre, 85% al desembre i 80% al gener del pròxim any. Respecte a les empreses amb 50 o més treballadors l'exoneració seria del 90% per octubre, 80% per novembre, 75% per desembre i 70% per gener de 2021.

Salvaguarda de l'ocupació

Els compromisos de manteniment de l'ocupació que es regulaven al Reial decret-llei 8/2020, i posteriorment al RDL 24/2020, es mantindran vigents en els terminis previstos en aquests preceptes. Així, en el supòsit que l'empresa s'aculli a noves exoneracions per complir els requisits abans esmenats, haurà de respectar un nou període de 6 mesos de salvaguarda de l'ocupació, que s'acumularà al que estigui vigent, si encara no s'ha acabat.

Així mateix, es prorroguen fins al 31 de gener de 2021, les mesures complementàries de protecció de l'ocupació que es van aprovar al Reial decret-llei 9/2020, de 27 de març, i en concret:

a) La força major, i les causes econòmiques, tècniques, organitzatives i de producció en les que s'empara els ERTO regulats als articles 22 i 23 del Reial decret-llei 8/2020, de 17 de

> “Li recordem que davant de qualsevol qüestió que existeixi sobre la nova normativa abans esmentada poden posar-se en contacte amb el Departament Laboral del Gremi”.

març, no seran justificatives ni de l'extinció del contracte de treball ni d'acomiadament.

b) La suspensió dels contractes temporals, inclosos els formatius i d'interinitat, per les causes previstes als articles 22 i 23 del Reial decret-llei 8/2020, de 17 de març, comportarà la interrupció de la duració d'aquests, així com dels períodes de referencia.

Règim sancionador i reintegrament de prestacions indegudes

Les sol·licituds presentades per les empreses que tinguessin falsedats i/o incorreccions en les dades facilitades en la tramitació dels ERTO, donaran lloc a les sancions corresponents. Serà objecte de sanció la conducta de l'empresa consistent en sol·licitar mesures pel que fa a l'ocupació que no resultin necessàries o no tinguessin connexió suficient amb la causa que l'origina, quan d'aquestes circumstàncies es dedueixin falsedats o incorreccions en les dades facilitades per aquelles i sempre que donin lloc a la generació o percepció de prestacions indegudes o a l'aplicació de deduccions indegudes en les quotes a la Seguretat Social.

El reconeixement indegut de prestacions a la persona treballadora per causa no imputable a aquesta, a conseqüència d'uns dels incompliments abans exposats donarà lloc a la devolució de les prestacions que s'hagin generat, sent l'empresa la que haurà d'ingressar a l'entitat gestora les quantitats percebudes per l'empleat.

Suport al treballador autònom

Finalment, al Reial decret-llei 30/2020, de 29 de setembre, s'adopten mesures de suport als treballadors autònoms que es vegin obligats a cessar en la seva activitat a conseqüència de decisions governatives que comportin el tancament de l'empresa. Aquests tindran dret a una prestació econòmica de cessament d'activitat, en quantia del 50% de la base mínima de cotització que correspongui a l'activitat desenvolupada, tal com exposa l'article 13 de l'esmentada norma, quantia que s'incrementa en un 20% si l'autònom té reconeguda la condició de família nombrosa. La prestació serà del 40% si a la mateixa família concorren diversos membres amb dret a aquesta prestació. Durant el temps en el qual l'activitat estigui suspesa, l'autònom estarà exonerat de l'obligació de cotitzar. NEWSPA

DECORACIÓ

CRUZ, S.L.
Carrer Indústria, 9-12
Polígon Industrial Les Pedreres
08390 - Montgat
☎ 934 650 065
cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net

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
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com
https://www.instagram.com/farineracoromina/
https://www.facebook.com/farineracoromina1897/

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
www.ylla1878.com
@ylla1878

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

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
Fabricacio de Cambres de fermentacio, neveres i congelacions i distribucio de primeres marques de maquinaria per fleca i pastisseria.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.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

SALVA INDUSTRIAL.

Solucions competitives de qualitat per al tractament, la cocció i la refrigeració de masses i aliments per als sectors de la pastisseria i fleca.

GI-636 km.6 Polígono 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
☎ 943 449 300
salva@salva.es
www.salva.es
https://www.facebook.com/salvagroup
https://www.instagram.com/salvaindustrial_bakery
https://www.youtube.com/user/salvagroup

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

MILLORANTS I MIXES

LLOPARTEC

Desenvolupem i fabriquem una completa gamma de productes pels sectors de la fleca, la pastisseria i les masses congelades. Som especialistes en productes a mida, segons les necessitats del client. A més, fabriquem productes microencapsulats per a diferents sectors.

C/ Carrerada, 1
08793 Avinyonet del Penedès
Barcelona
☎ 938 970 736
info@llopartec.com
www.llopartec.com

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 931 39 53 47 Sandra Gordóvil

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

ES VEN

A Sant Vicenç dels Horts, local de 100 m², en zona comercial.

Sr. Edgar
630 819 153

225

ES TRASPASSA

Per jubilació: obrador amb botiga i degustació, en ple funcionament, a comarca Moianés.

Sra. Montse
673 727 850

220

ES VEN

Cremador de pellet KK100 de Cremax.

Sr. Ramón
659 013 423

220

ES TRASPASSA

Despatx de pa amb degustació, de 65 m², a l'Hospitalet de Llobregat.

Sr. Eloy
620 276 488 (18h -21h)

222

ES TRASPASSA

A Manlleu: obrador amb botiga + botiga, en ple funcionament.

Sr.Francesc
651 801 959

220

EN VENDA O LLOGUER

Establiment de venda de pa amb zona degustació i terrassa, equipada amb mobiliario i maquinària. Zona Viladecans-Gavà.

Sr. Joan Carles
650 915 140

226

ES TRASPASSA

Obrador de pa a Sant Vincenç dels Horts, amb cartera de clients. Possibilitat amb vivenda annexa.

Sr. Maximino
639 529 869

221

ES VENEN

17 taules de 60X60, per zona de degustació. En perfecte estat.

Sr. Andreu
672 011 870

221

ES TRASPASSA

Forn de pa amb obrador, en ple funcionament, a Barcelona (carrer Viladomat).

Sr. Eloy
620 276 488 (18h -21h)

222

ES TRASPASSA

Botiga de venda de pa a Sitges, en ple funcionament. Zona comercial.

Sr. José Antonio
640 509 200

221

ES VEN

Furgoneta Nissan NV200 5 p 90 cv. Possibilitat de subrogació al contracte de renting, vigent fins al 12/2023. Cost mensual 345,45 euros + IVA.

Sr. Àngel
627 92 50 46

226

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.

Enviï 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, etc. 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.

mwh

Energia · Estalvia en les factures d'electricitat i gas · Condicions preferents i personalitzades en l'assessorament energètic · Estudi personalitzat gratuït.

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.

Pan~Fri

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial

1. El client es posa a les nostres mans

2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

Servei tècnic garantit amb professionals en refrigeració

Cambres i armaris de fermentació controlada, vitrines frigorífiques, cambres de congelació ràpida, cambres de conservació, dipòsits d'aigua freda i una gran gama de productes...

Fabricació de vitrines especials a mida

Carrer d'Asturias, nº 5. Poligon Industrial Les Salines. 08830 Sant Boi de Llobregat. BCN. **T** 93 440 18 76 **F** 93 449 75 45 **E** info@exclusivasfrigorificas.com **www.exclusivasfrigorificas.com**

Pastelería Praliné. Gijón.

Instamat
www.instamat.com
proyectos.instamat@gmail.com / Móvil. 663 383 350