



En esta edición:

Noticias de la UIB

Resultados de las reuniones de la UIB en París (Marzo de 2012)

Reunión del Presidium en México (Agosto 2012)

Preparativos para el Congreso UIB en Munich, 15-18 de Septiembre de 2012



Información de los Socios

Austria: Primer Congreso Federal de la Alimentación

Francia: Los ganadores de la Coupe du Monde de la Boulangerie

Francia: Campus del Pan en Aurillac (Septiembre de 2012)

Luxemburgo: Domingo del Pretzel en Luxemburgo



**Todo el contenido de esta Newsletter
y mucha más información en
www.uibaker.org**

NOTICIAS DE LA UIB

El pasado día 5 de Marzo de 2012, las cuatro Comisiones de Trabajo de la UIB se reunieron en el Salon EUROPAIN de París (Francia)



Con la asistencia de delegados de Alemania, Brasil, CIPAN, Colombia, Dinamarca, Eslovaquia, España, Finlandia, Francia, Grecia, Holanda, Hungría, Israel, Luxemburgo, Marruecos, México, Polonia, Suecia, Suiza y Venezuela, se han reunido en París en el seno de Europain las cuatro Comisiones de Trabajo de la UIB.

La Comisión de Economía y Asuntos Sociales, presidida por Christian Vabret de Francia, trató sobre la situación actual de la panadería de los distintos países asistentes, la mayoría de los cuales habían enviado un informe previamente a la Secretaría General. Durante la reunión, cada uno de los países presentó dicho informe así como el estado de las políticas de reducción del porcentaje de sal



en el pan, que se les viene proponiendo desde sus respectivos gobiernos. Todos estos informes serán traducidos e incorporados a la página web de la UIB. La Comisión aprobó con unanimidad la incorporación de Marruecos.

La Comisión de Márketing y Publicidad, presidida por Lorenzo Alonso de España, analizó y aprobó el presupuesto detallado de gastos para la participación de la UIB en el Congreso Internacional de Nutrición 2013 en Granada,

acordando realizar las gestiones más eficaces para conseguir financiación para el mismo. Asimismo, se trató sobre el reforzamiento de las actividades relacionadas con el Día Mundial del Pan y se discutieron las posibles vías para realizar acciones de Responsabilidad Social.

La Comisión de Formación Profesional, presidida por Kaspar Sutter de Suiza, acordó considerar que el Concurso Internacional de Jóvenes Panaderos y los WorldSkills deben ser los dos campeonatos de máximo interés para la UIB, acordando con unanimidad elevar la edad máxima de participación en el Concurso Internacional de Jóvenes Panaderos a 25 años, siempre que no haya pasado más de un año desde la

obtención del certificado profesional. Se pondrá esta misma edad a WorldSkills, que tomará una decisión sobre la inclusión del oficio de panadero en su próxima asamblea general a celebrar en Corea del Sur. Se analizó asimismo el cuestionario propuesto por la presidencia que se enviará a todos los miembros y que permitirá tener un conocimiento mayor sobre los distintos campeonatos y las distintas escuelas que existen en la actualidad en los ...

Comisión "Economía y Asuntos Sociales"

MIEMBROS

- AUT
- ESP
- FRA
- NLD
- POL



Presidente: Christian Vabret (FRA)

Comisión "Marketing y Relaciones Públicas"

MIEMBROS

- BRA
- ESP
- FRA
- GRE
- ITA
- POL



Presidente: Lorenzo Alonso (ESP)

Comisión "Formación Profesional"

MIEMBROS

- CHE
- CHN
- CIPAN
- DNK
- DZA
- ESP
- FRA
- NLD
- SWE
- TUR



Presidente: Kaspar Sutter (CHE)

Comisión "Organización"

MIEMBROS

- FIN
- HUN
- ITA
- LUX
- SWE



Presidente: Boldizsár Ilonka (HUN)

NOTICIAS DE LA UIB

diferentes países miembro de la UIB.

Por último, la Comisión Organización, presidida por Boldiszár Ilonka de Hungría, revisó las acciones que se están realizando para la incorporación de nuevos miembros a la UIB y analizó en profundidad el proceso de fusión UIB-UIPCG, acordando presentar un borrador de estatutos refundidos a los representantes de la UIPCG.

Terminadas las reuniones de las Comisiones, el Presidente y el Secretario General de la UIB, junto con el señor Günther Koerffer, se reunieron con el Presidente y el Secretario General de la UIPCG, los señores Schenk y Widmann, para revisar el estado actual de las conversaciones entre ambas Uniones, haciéndoles entrega del borrador de estatutos refundidos.

El encuentro de la UIB en París acabó con una brillante cena de gala en la sede del Senado de la

República Francesa, presidida por el Vicepresidente del Senado y anterior Primer Ministro Francés, Sr. Jean-Pierre Raffarin, que dirigió a todos los presentes un discurso de mucho contenido en el que resaltaba la importancia del equilibrio entre tradición e innovación, la búsqueda de la calidad y la visión global como claves para el futuro de un oficio tan imprescindible para la sociedad y tan cercano a los consumidores como es el del panadero.

Desde la UIB queremos agradecer a nuestros anfitriones de la Confederación Nacional de la Panadería Francesa, a su Presidente Monsieur Jean-Pierre Crouzet, a su Secretario General Monsieur Philippe Maupu, y al Presidente del Salón Européen Monsieur Patrice Jacquelin, su hospitalidad y la excelente organización de los actos profesionales y sociales.



Reunión del Presidium en México DF



Del 20 al 21 de Agosto de 2012, los miembros del Presidium de la UIB tendrán la ocasión, durante la Feria MEXIPAN, de reunirse con representantes del mercado de la panadería de todos los países americanos.

Está previsto celebrar unas reuniones de Comisiones de Trabajo conjuntamente con delegados de CIPAN y de CANAINPA que serán abiertas a todos los profesionales interesados.

Aparte de los eventos y reuniones profesionales,

los organizadores de México han preparado un estupendo programa social, incluyendo una cena típica mexicana, una comida charrería y una cena de gala, así como excursiones para las personas acompañantes a lugares interesantes e históricos como el Museo Soumaya, la Basílica de Guadalupe, y un recorrido por el Centro Histórico de la Ciudad de México.



NOTICIAS DE LA UIB

CONGRESO UIB 2012 EN MUNICH (ALEMANIA)



Programa Preliminar del Congreso UIB 2012

Sábado, 15 de Septiembre de 2012 - Llegada

08:30 – 17:55 Iba Summit

18:00 Gala de apertura de la iba con ceremonia de presentación de la Medalla de Honor de la UIB al Sr. John DALLI, Miembro del Parlamento Europeo.

Domingo, 16 de Septiembre de 2012

09:00 – 10:30 Comisión “Formación Profesional”

10:45 – 12:15 Comisión “Marketing y Publicidad”

12:15-13:30 Almuerzo

13:30 – 15:00 Comisión “Organización”

15:15 – 16:45 Comisión “Economía y Asuntos Sociales”

17:00h Reunión del Presidium de la UIB con la Junta Directiva de la UIPCG.

20:00 Cena

Lunes, 17 de Septiembre de 2012

09:00 – 11:00 Reunión del Presidium

11:15 – 12:00 Rueda de Prensa

12:15 – 13:30 Almuerzo

13:30 – 15:00 Mesa Redonda

15:15 – 17:00 Reunión del Congreso

20:00 – 22:30 Cena con ceremonia de presentación de la distinción “Panadero Mundial del Año 2012” al Sr. Andreu Llargués, de España

Martes, 18 de Septiembre de 2012 - Salida



Hotel

La UIB ha hecho una pre-reserva para nuestros delegados en el hotel Cortina, en el centro de Munich. Más información en www.cortina.com.

El formulario de reserva de hotel se puede descargar de la página web de la UIB:

<http://www.uibaker.org/pdf/Agendas/HOTEL%20BOOKING%20FORM%20MUNICH.doc>

IMPORTANTE: Tengan en cuenta que los hoteles en Munich son MUY caros durante la feria “iba”. Si desean reservar este hotel con las condiciones de la UIB **TIENEN QUE HACERLO ANTES DEL DÍA 1 DE AGOSTO DE 2012**



INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS



Austria

Austria celebra el primer Congreso Federal del Comercio Alimentario



El día 18 de Abril de 2012, el Gremio Federal de la industria alimentaria de Austria celebró el Primer Congreso Federal de la Industria Alimentaria, en el centro ferial de Wels. Por primera vez, los panaderos, carniceros, pasteleros, molineros y fabricantes de piensos compuestos así como la industria de alimentos y bebidas se presentaron juntos. En un Panel de discusiones, en talleres y en presentaciones se debatieron muchos temas de la actualidad como la sucesión de empresas, el sello AMA de artesanía, la marcación de origen de materias primas, el nuevo lenguaje para salchichas y panes y estrategias de la industria artesana para la formación profesional. En la tarde del día anterior al evento hubo además una recepción VIP para los amigos y socios de la industria alimentaria provenientes tanto de Austria como del extranjero.



Josef Schrott
Presidente del Gremio
de Panadería en Austria



Francia

Los ganadores de la Coupe du Monde de la Boulangerie

Después de tres días de concurso, bajo la atenta mirada de un jurado exigente y frente a multitudes admirando, el equipo ganador de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012 es: ¡Japón!

La Coupe du Monde de la Boulangerie reunió a 12 equipos de 3 candidatos, cada uno dedicado a una categoría: Baguettes y panes del mundo, bollería y pieza artística. Después de haber viajado desde todos los continentes, los panaderos se entregaron en cuerpo y alma a este concurso de arte y pasión. Gracias al apoyo de los patrocinadores, de sus países, con la notable presencia de embajadores, y en particular de sus entrenadores, fueron capaces de crear productos de una calidad excepcional para el show de 2012. La opinión general es que esta fue el mejor concurso de la historia de la Coupe du Monde!

El 7 de marzo, tres países recibieron las notas más altas: El equipo de Taiwán, ya en el podio en 2008, recibió el 3er premio. A continuación, los Estados Unidos fueron ocuparon el segundo premio - un lugar muy codiciado. Y, por último, con todo el mundo conteniendo la respiración, el equipo campeón del mundo fue anunciado: ¡Japón!

La multitud se volvió loca. Los aficionados japoneses agitaban sus banderas y gritaban el nombre de su país. ¡Algunos incluso lucharon por contener las lágrimas! Emocionado, el Ministro Consejero de la embajada japonesa, el Sr. Fumio SHIMIZU, dijo: "Estoy muy orgulloso. Hace un año, nuestro país fue devastado por una

serie de terremotos y un tsunami. Nuestra victoria hoy aquí dará un impulso a todos nuestros ciudadanos y a las víctimas de estas catástrofes". Más que un concurso, la Coupe du Monde de la Boulangerie es una luz brillante internacional, de la que emanan ideales com-



partidos, solidaridad ... y símbolos. Por eso, en el día de hoy, el sol ha salido sobre Japón."

Para los artesanos del sabor, de la belleza, y de las delicias crujientes ha llegado el final de una gran aventura. Durante tres días, demostraron la excelencia de sus conocimientos. Su misión para mañana será difundir las nuevas tendencias surgidas de esta competencia mundial!

INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS



Francia

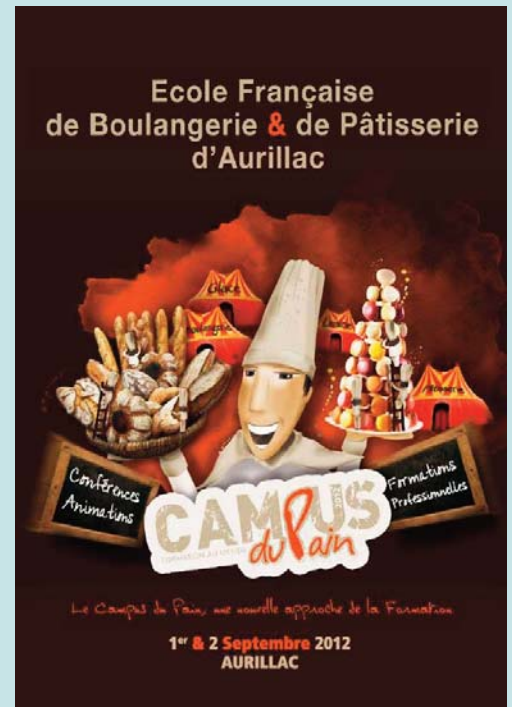
Francia: Campus del Pan en Aurillac (Septiembre de 2012)

El campus del pan es un nuevo concepto de formación ideado por Christian Vabret, Vicepresidente de la UIB, Presidente de la escuela francesa de panadería y pastelería de Aurillac y ganador del título "Mejor Artesano de Francia", para responder a las necesidades de los profesionales de nuestro sector.

Los objetivos: formarse, reunirse e intercambiar ideas. Y todo esto durante un fin de semana lleno de un interesante programa de eventos y llevado a cabo en un ambiente acogedor. Los participantes del campus del pan tendrán la oportunidad de participar en talleres punta, dirigidos por formadores del más alto nivel. Cada workshop es patrocinado por una o varias empresas - socios que acompañarán a los participantes durante su estancia y les proporcionarán sus mejores atenciones.

El seminario brilla no sólo por la calidad de sus ponentes y los temas tratados, sino también por su programa gastronómico: excursiones a la cocina local, una noche de baile, un taller sobre PAN - VINO – QUESO, etc.. Todo promete que serán momentos únicos.

El invitado de honor del estreno en septiembre de 2012 será Irlanda. Los participantes podrán probar las especialidades de este país, que serán fabricados por un verdadero maestro artesano de la panadería irlandesa, durante los días 1 y 2 de Septiembre de 2012.



Domingo del Pretzel en Luxemburgo

Luxemburgo

Hay tradiciones que deben mantenerse.

El portavoz de la Cámara de los Diputados en Luxemburgo, Mosar Laurent, estaba encantado de recibir un gran Pretzel, el pasado día 13 de Marzo de 2012 - cinco días antes del "Domingo del Pretzel". Henri Wagener, Presidente de la Confederación Europea de Organizaciones Nacionales de Panadería y Pastelería, aprovechó la oportunidad para llamar la atención a la sobrecarga administrativa impuesta a los artesanos por la Comisión Europea. El representante de los panaderos lamentó que ahora sean los clientes que tengan que pagar por ello.

Laurent Mosar aseguró a los delegados que los Diputados seguirían escuchando a las pequeñas y medianas empresas. La Cámara de Diputados recibe regularmente avisos por parte de las organizaciones profesionales que representan los oficios, sobre los proyectos y propuestas legislativos. El Domingo del Pretzel marca el principio de la Cuaresma y (en teoría) el final de la temporada de carnaval. Los representantes de la Federación Panadera, acompañados por la armonía de Harlange, recordaron que el 2012 es un año bisiesto y por lo tanto, este año toca a las mujeres regalar un Pretzel al elegido de su corazón. Si él acepta, ella recibirá un gran huevo de chocolate en Pascua.

