



UIB NEWSLETTER NO. 6

Marzo 2010



Carta del Vicepresidente Kaspar Sutter

Queridos miembros de la UIB:

Este año celebramos el 125 aniversario de la Asociación Suiza de Maestros Panaderos y Pasteleros, SBKV.

La SBKV se fundó en el año 1885, y se desarrolló de forma gradual. Hoy en día, es un proveedor de servicios moderno, que se dedica especialmente a las materias de educación y formación profesional, políticas y económicas, así como la información, comunicación y publicidad para conseguir un desarrollo positivo de todo el sector de la panadería y pastelería.

La propia Asociación desempeña un amplio abanico de tareas, desde la cooperación con las autoridades o asociaciones relacionadas y otras organizaciones, influencia política así como actividades en el área de las comunicaciones, todas ellas diseñadas para crear un marco óptimo para los empresarios panaderos y pasteleros. Cada miembro tiene derecho de voto y participa de forma activa en la política de la Asociación a través de sus diferentes comisiones – ¡esperamos y contamos con esto mismo en la UIB!

Saludos cordiales,
Kaspar Sutter



REUNIÓN DE LA UIB EN CHANIA, CRETA

Llegada el 17 de abril al Hotel MINOA PALACE.

Domingo, 18 de Abril 2010

- 09:30 – 11:00 Reunión de la Comisión "Organización"
11:15 – 12:45 Reunión de la Comisión "Economía y Asuntos Sociales"
En paralelo
09:30 – 13:00 Reunión General de los Presidentes griegos
O: Visita a Chania para los que no atienden las reuniones de las Comisiones.
13:00 – 14:00 Almuerzo
14:15 – 15:45 Reunión de la Comisión "Formación Profesional"
16:00 – 17:30 Reunión de la Comisión "Marketing y Relaciones Públicas"
18:00 – 20:00 Festival del Pan



Lunes, 19 de Abril 2010

- 08:00 – 10:00 Visita opcional a panaderías
11:00 – 13:00 Reunión del Presidium
13:30 – 14:30 Almuerzo
15:00 – 18:00 Reunión de la Junta Directiva
20:00 Cena de gala



Martes, 20 de Abril 2010

Visita de Knossos

Salida el 20 de abril por la noche o el 21 de abril.



Inscripciones para el hotel se pueden enviar a:
omarte@otenet.gr y
admin@uibaker.org

HISTORIA DE LA UIB (5ª Parte)

En Octubre de 2008, en São Paulo (Brasil), se elige un nuevo Presidente y un nuevo Secretario General

El primer año de presidencia de Emilio MADRID fue muy activo y en la toma de decisiones se hacía acompañar de su antecesor electo, el holandés Bert KOLKMAN y de su previsible sucesor, el alemán Peter BECKER, al objeto de garantizar que los acuerdos tuvieran continuidad en el tiempo. Emilio MADRID presidió las reuniones de París (Abril 2005) y Estambul (Septiembre 2005). Lamentablemente, una grave enfermedad le impidió asistir a las reuniones de Amsterdam

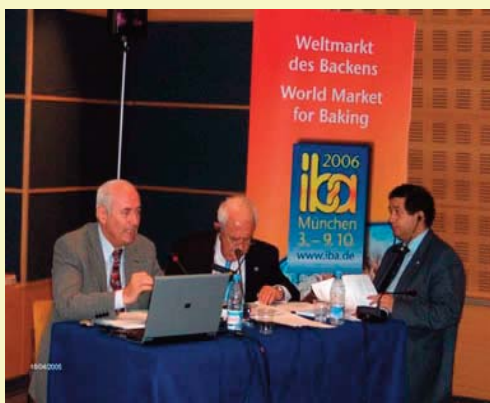
(Abril 2006) y al Congreso de Munich en Octubre de 2006, que tuvieron que ser presididas, en su nombre, por el Vicepresidente "electo" KOLKMAN. Hay que destacar que Bert KOLKMAN presidió, a su vez, la Comisión de Formación Profesional de la UIB, que trabajó de manera muy eficaz, con la dirección de su ayudante, Carla ZWIERSTRA. Durante



Bert Kolkman

el mandato de Emilio MADRID, se trabajó mucho en la búsqueda de un acuerdo de colaboración con FEDIMA, se reestructuró el Presidium y Hungría se reincorporó a la UIB; pero, como consecuencia de un desencuentro con la Delegación Francesa durante el Congreso de Acapulco, Francia se dio de baja, no solo de la UIB, sino también de la CEBP. Afortunadamente, las gestiones realizadas, sobre todo, por el Presidente Alemán Peter BECKER, permitieron que Francia se reincorporase en el Congreso de Munich. En este Congreso, Bert KOLKMAN fue elegido Presidente de la UIB para el período 2006-2008, resultando Peter BECKER Vicepresidente "electo".

Bert KOLKMAN presidió la reunión de Moscú (Abril



Renaldo Nanzer, Emilio Madrid y José María Fernández del Vallado



Yuri Katsnelson y su esposa Elena Beizerova

2007), que coincidió con un multitudinario I FORO MUNDIAL DEL PAN, organizado en el Palacio de Congresos del Kremlin por el Presidente de la Federación Rusa, Yuri KATSNELSON y su esposa Elena BEIZEROVA. El Presidente KOLKMAN se desplazó a muchos países para dar a conocer la UIB e impulsó los Con-



I Foro Mundial del Pan, Moscú Abril 2007

cursos Internacionales de Panadería. Bajo su mandato, Italia se reincorporó a la Unión. Presidió también las reuniones de Budapest (Septiembre 2007), París (Abril 2008) y el Congreso de São Paulo (Brasil) en Octubre de 2008. En dicho Congreso, se eligió a Peter BECKER como Presidente y al español José María FERNÁNDEZ DEL VALLADO como Secretario General, en sustitución de Renaldo NANZER, quien se despedía tras diez años de un trabajo muy intenso y eficaz en favor de la panadería mundial. Hay que destacar que, por primera vez en su historia, los nuevos Estatutos aprobados en São Paulo permiten que pueda haber más de una Asociación por país integrada en la UIB; y que, en lo sucesivo, ya no se elija a un Vicepresidente "electo".

ACTUALIDAD DE LA UIB

REUNIÓN DE LA COMISIÓN DE ORGANIZACIÓN



Boldizsár Ilonka

La Comisión de Organización se reunió en Budapest el pasado 22 de Febrero, para tratar diversos asuntos relativos al funcionamiento de nuestra Unión Internacional de Panadería. Presidida por el Vice-presidente ILONKA, asistieron Suecia, Finlandia, Holanda y Polonia, así como el Presidente y el Secretario General de la UIB. Se debatió la estructura y periodicidad de nuestras reuniones, al objeto de hacerlas más interesantes y de facilitar la asistencia del mayor número posible de países miembro, para lo que se presentará en Creta una propuesta de modificación de Estatutos. Se analizaron, asimismo, los resultados del Cuestionario sobre Expectativas y la regulación de las distinciones otorgadas por la UIB. Finalmente, se discutió sobre la regionalización y el patrocinio de los Concursos Internacionales. En Creta se plantearán detalladamente las propuestas de la Comisión.

CONFERENCIA INTERNACIONAL EN BUDAPEST

Coincidiendo con la reunión de la Comisión de Organización, la celebración de la Feria HUNGEXPO y el Campeonato de la UIPCG, se celebró en Budapest una Conferencia Internacio-



Budapest

nal de Panadería, en la que los representantes de Alemania, Eslovaquia, España, Finlandia, Holanda y Polonia presentaron informes sobre la estructura del Sector Panadero en sus respectivos países. Asimismo, el Presidente del Club Arti&Mestieri presentó un informe sobre el desarrollo de las tendencias del marketing en panadería y pastelería en Italia.

Durante la Conferencia, el Presidente de la Federación Nacional Eslovaca de Panadería manifestó su deseo de integrarse en la UIB.



REUNIÓN CON EL PRESIDENTE DE LA UNIÓN ARGELINA DE PANADEROS



Peter Becker

Durante la celebración de EUROPAIN, el Presidente y el Secretario General de la UIB tuvieron la ocasión de reunirse con el Presidente de la Unión Nacional de Panaderos de Argelia, el Sr. Youcef KALAFAT, quien manifestó su interés por adherirse a la UIB.



NOTICIAS CEBP

En relación con el debate que está provocando el Reglamento UE sobre Información Alimentaria, el Presidente y el Secretario General de la CEBP quieren realizar la siguiente declaración:

¡Pongamos fin a la locura del Etiquetado en la UE!



Si la Unión Europea consiguiera lo que se propone, todos y cada uno de los panaderos estarían obligados en el futuro a poner etiquetas con datos nutricionales en todas sus barras.

La Unión Europea está planificando introducir un Reglamento sobre Información Alimentaria (RIA). Su objetivo es consolidar en un solo Reglamento la legislación en materia de etiquetado de alimentos en general y de etiquetado nutricional. El 16 de Marzo de 2010 se reúne el Comité UE de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria para las últimas deliberaciones sobre este asunto.

La Comisión Europea no se limitará a meramente consolidar los reglamentos existentes, sino que está contemplando extenderlos considerablemente, demostrando con ello una ambición excesiva.

¡Nuestra meta es encontrar soluciones voluntarias nacionales con un enfoque práctico!

Por favor, ayúdenos a conseguir este objetivo

- limitando el alcance del RIA exclusivamente a los alimentos destinados al comercio transfronterizo
- no permitiendo ni una sola discriminación más al comercio de productos de panadería debida a obstáculos burocráticos adicionales a la venta de productos no envasados
- excluyendo de los requisitos de etiquetado a los alimentos envasados que se comercializan a nivel regional, en el caso de que el alcance del RIA se extienda a todos los alimentos envasados

El protocolo del Artículo 3b del Tratado de Lisboa relativo al uso de las competencias de la Unión, gobernadas por los principios de subsidiaridad y proporcionalidad, pretende asegurar que la Unión Europea actúe en los ámbitos que no son de su exclusiva competencia solo cuando las medidas de la UE sean más eficaces que las medidas nacionales.

En las discusiones sobre el RIA, la Comisión Europea parece haber olvidado que hay un extenso mercado de productos regionales en los respectivos Estados miembro que NO se encuentran dentro del ámbito de responsabilidad de la Comisión. En el sector de panadería, a nivel regional, el pan se comercializa en exclusiva como producto no envasado. Nunca ha habido ni habrá comercio transfronterizo de productos con raíces locales tan profundas como el pan.

Les pedimos su apoyo para el sector panadero y demás alimentos que constituyen especialidades regionales en Europa.



Henri Wagener



Dr. Eberhard Groebel

“RECETA DEL MES”



Pan Rústico Danés

Pan de cereales integrales según la tradición danesa. Muy bueno como tapa o acompañando sopas, cenas o simplemente con mantequilla danesa.

Agradecemos a la Federación Danesa el envío de esta Receta



La primera masa:

11 gr. de sal

11 gr. de levadura

570 gr. de harina de espelta

400 gr. de agua

Mezclar todo bien y dejar en la nevera hasta el día siguiente.

La masa principal:

1.600 gr. de harina de trigo duro

1.025 gr. de la primera masa

230 gr. de harina de espelta

1.500 gr. de agua

39.gr. de sal

50 gr. de miel

285 gr. de linaza

145 gr. de semilla de sésamo tostada

18 gr. de levadura

1,5 gr. de mezcla de especias (50 gr. de estrellas de anís, 30 gr. de canela y 20 gr. de nuez moscada)

Amasar la masa durante cinco minutos en marcha lenta, luego durante cuatro minutos más en marcha rápida. Dejar reposar durante dos horas.


Dividir en piezas de 950 gramos.

Formar la pieza procurando desgasificarla lo menos posible y espolvorear con harina de centeno antes de colocarla en cestas alargadas de mimbre y mantener en un lugar frío durante la noche.

Al día siguiente, retirar de la nevera, envolver en plástico y dejar reposar durante dos horas aproximadamente.

Hornear durante unos 40 minutos a 200 grados Celsius. Finalmente, vaporizar el pan durante diez segundos.

INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS

 La Federación Austríaca de Panaderos organiza, del 14 al 16 de abril de 2010, la 15ª Competición Internacional del Pan en Wels, Austria. En las competiciones anteriores del 2003, 2005 y 2007, participaron numerosos panaderos de países como Bélgica, Alemania, Francia, Italia, Liechtenstein, Países Bajos, Polonia, Eslovaquia, Chequia y Hungría, que ganaron medallas de oro y primeros premios. Solo pueden participar panaderos maestros que fabrican los objetos expuestos en sus propios establecimientos.

Austria



Suiza

Cupón de regalo para pan – una idea diferente para obsequiar a alguien

¡En Suiza pueden sorprender a sus clientes, amigos o empleados con un cupón de regalo para pan! Ya sea para dar las gracias, como recompensa por alcanzar unos objetivos, premio para un concurso o simplemente como un detalle – ¡las ocasiones son infinitas!

El beneficiario puede canjear el cupón en cualquier panadería miembro de la Federación Suiza SBKV – más de 3.000 tiendas, el 96% de las panaderías comerciales en Suiza. Los cupones pueden valer 30, 50 ó 100 Francos Suizos (20, 35 ó Euros aprox.) y son válidos durante un año desde su fecha de expedición.



Hungría

Italia

El Club Arti&Mesieri, una asociación italiana de promoción, organiza la Copa del Pan Sigep y el Foro de Pastelería Sigep

Se trata de un campeonato en el cual no se notan ni el estrés ni la competencia, los panaderos y pasteleros que participan en la Copa del Pan Sigep desean sobre todo compararse con otras culturas e intercambiar información sobre recetas, ingredientes y gustos. Este año la competición fue entre Australia, Eslovenia, Gran Bretaña, Polonia, Alemania, España, Portugal, Rusia, Israel y Hungría, que ganó esta edición. Además hay muy buenas relaciones con otros países como Irlanda, Bélgica y Francia.

Panaderos y pasteleros solicitan incorporarse en el Club y recibir recetas o simplemente mantener el contacto con los amigos del Club.

Este año Hungría ganó la competición: un equipo fuerte, apasionado, trabajador y honrado con una tradición de pan importante que sigue presente y viva en este país. Los panaderos húngaros Roland Tuckacs, Miklos Janko, Norbert Harsi y Zoltan Tako ganaron el primer premio para pan artístico, pan innovador y categorías de pasteles y en consecuencia el Campeonato 2010.

Un agradecimiento especial se dirige a la UIB, en particular a Boldiszar Ilonka, que asistió a la competición como miembro del jurado. Aprovechó la ocasión para presentar la UIB a una

Copa Sigep - Rimini, Italia

audiencia de 10 países diferentes. El diálogo con la UIB comenzó hace unos años cuando el entonces presidente Bert Kolkman fue invitado a conocer el evento.



RECORDATORIOS

POR FAVOR, INFÓRMENOS LO ANTES POSIBLE SOBRE SU VIAJE A CHANIA, CRETA (CUÁNTAS HABITACIONES NECESITAN Y PARA QUÉ FECHAS)

NO OLVIDEN ENVIAR SUS PROPUESTAS PARA “PANADERO DEL AÑO”

Se ruega a todas las Asociaciones que no lo hayan hecho todavía que paguen sus cuotas del Ejercicio 2010.

De momento, muy pocas Asociaciones nos han enviado la relación de revistas técnicas de su país. Por favor, ¡hágnosla llegar cuanto antes!

Las próximas “Recetas del mes” deben ser remitidas por

FINLANDIA (Fecha límite: 15 de abril 2010)

FRANCIA (Fecha límite: 15 de mayo 2010)

ALEMANIA (Fecha límite: 15 de junio 2010)

FECHAS A RECORDAR

Junta Directiva, del 18 al 20 de abril 2010 en Creta (Grecia)
Congreso, del 12 al 15 de septiembre de 2010, en Poznan (Polonia)

