

FITHEP en el camino de la diferenciación

Las actividades serán transmitidas en tiempo real y podrán ser seguidas a través de computadoras, tablets y teléfonos inteligentes

FITHEP, desde sus comienzos en 1980, se destacó como una feria diferente dentro del segmento de manifestaciones especializadas. Su preocupación por ofrecer una correspondencia plena entre oferta y demanda o, lo que significa lo mismo, entre los profesionales de la gastronomía (heladeros, panaderos, pasteleros, chocolateros, pizzeros, fabricantes de pastas, etcétera) y los proveedores de equipamientos, accesorios, packaging, envases, materias primas, aditivos e ingredientes, fue generando un acontecimiento profesional que sumó voluntades y contenidos enriquecedores. Los Campeonatos Nacionales de pasteleros y heladeros, el Campeonato Latinoamericano del Helado, las conferencias empresarias, entre otras, ya vienen siendo animaciones de primer nivel de la feria. Pero hay más para esta edición 2015. Más diferenciación y más valor agregado.

La 17° edición de FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana, que se desarrollará del 1 al 4 de junio próximo en el Centro Costa Salguero de Buenos Aires, mostrará de un modo contundente su razón de ser. A los ya clásicos Campeonatos y demostraciones se sumarán nuevas actividades enfocadas a la capacitación y la innovación. Por primera vez se presentará el Foro de la Industria Panadera. Una iniciativa apoyada por la FAIPA, Federación de Industriales Panaderos de la República Argentina. Esta entidad, que ha hecho cambios en los últimos tiempos, se encuentra abocada a trabajar por la unidad de toda la familia panadera. Y la acompañan en esta meta muchos centros panaderos del país. En el Foro se analizará la problemática del panadero, la tecnología y el pan, la capacitación y muchos otros temas de interés. Pero también hay que destacar que una importante empresa proveedora de levaduras –Lesaffre– ha decidido apoyar este foro y aportar allí a los panaderos que llegarán de nueve países para participar de la Copa Américas. Los representantes de cada país brindarán al foro experiencias valiosas.

Por primera vez también se llevará a cabo el Simposio Visión de la Innovación en la Tecnología de Alimentos. Con la co-organización de la Universidad de Parma, la Facultad de Agronomía de la Universidad de Bs. As. y Publitec se llevará a cabo esta jornada en la cual destacados profesionales provenientes de industrias procesadoras mostrarán las tendencias en el diseño de nuevos alimentos. Esta iniciativa se desarrollará en el marco del Salón de Soluciones Alimentarias que inaugura su espacio dentro de FITHEP en el pabellón 4 del Centro Costa Salguero.

Con la co-organización de Proargentina se realizará una Rueda de Negocios dirigida a promover las oportunidades comerciales y la exportación de equipamientos y materias primas argentinas a Latinoamérica.

Estas actividades serán proyectadas a través de un sistema de transmisión en tiempo real para que aquellos que quieran seguir las vicisitudes de los certámenes, las disertaciones, la actividad de las empresas expositoras, puedan hacerlo a través de sus computadoras, tablets o teléfonos celulares desde todos los puntos de país, de América Latina y del mundo. Este modo de poner a FITHEP ante los ojos de un amplio sector de interesados, de todos los centros de panaderos y heladeros de América Latina, de tecnólogos y de proveedores es inédito en nuestro país y será una interesante manera de emplear las redes sociales para potenciar el meritorio trabajo que desarrollarán todos los participantes en la feria en sus cuatro intensos días.



VISITENOS
STAND 104 Y 143

GELI
_GELI.CO



PRODUCTOS DE AUTOR

Ingredientes y Sistemas funcionales

-  **Estabilizadores neutros y específicos**
Línea 90
Línea 2000 integrados
-  **Complementos Sabor y Color**
-  **Bases completas GELITALIA**
-  **Pastas cálidas y frutales GELITALIA para elaboración.**
-  **Variegatos y complementos GELITALIA**
-  **Mousses y Semi-fríos**
-  **Líneas integrales Diet y Light**
-  **Cacaos especiales, Chocolates, Baños y Granizados**
-  **Pulpas y Frutas preparadas**
-  **Topping's y Salsas dulces para decoración**
-  **Sabores, Extractos y Souling's**

GELI&CO SAICA.

José de Maturana 4843

C1417GKC - Buenos Aires

Tel.:011-4566-6869 / 4567- 4227

Tel/Fax:011-4567-9425

e-mail: gelico@argentina.com

www.gelico.com.ar

AUDITORIO A

CONFERENCIAS EMPRESARIALES

LUNES 1 DE JUNIO



EL BAHIENSE 15:00

Aireantes para panadería y heladería: fácil, práctico y rentable. Agentes de batido en la industria

CHEF DIANA DELSSIN

CHEF DIANA DELSSIN 16:00

Sabores regionales del Chaco



ALYSER 17:00 - Chocolate Callebaut y la tendencia Slowcial



RICH'S® 18:00

¿Es posible ahorrar costos mejorando calidad?



MAGLA 19:00 - Las castañas y el mercado gourmet

MARTES 2 DE JUNIO



GUARNER 14:00

Soluciones enzimáticas de última generación y masa madre

MIÉRCOLES 3 DE JUNIO



FUMIGADORA SABA 14:00

MIP - Manejo Integrado de Plagas en la industria alimentaria



RICH'S® 15:00

Bettercreme®. La solución para cupcakes y tortas infantiles



SOLVAY 16:00

BICAR® FOOD: bicarbonato de sodio - regulador de acidez y agente de crecimiento. Govanil: el sabor de la vainilla



LABORATORIOS BASSO 17:00

Innovación en helados saludables y dietéticos premium. "Núcleo Gelato Zero"



FOOD S.A. - 18:00

Lactofood modificador reológico aplicaciones en la industria alimentaria



MAGLA- 19:00

La revolución de las redes sociales en el ámbito gastronómico

JUEVES 4 DE JUNIO



DVIGI 14:00

Agua, ¿qué consumimos realmente? Nuestro cuerpo es 90% agua, nuestra calidad de vida depende del agua que consumimos



IMEPA 15:00

Orientación para incorporar tecnología a la panificación referente a insumos y maquinarias. Jorge Omar Albamonte



SOLVAY 16:00

Rhovaniil/Rhodiarome: seguridad alimentaria.

Tixosil: sílica precipitada amorfa



UIFRA 17:00 (Unión Industriales Fideeros de la República Argentina)

Pastas alimenticias: nuevos paradigmas de producción y consumo

AUDITORIO B



Foro Latinoamericano de Tendencias en la Industria Panaderil

1, 2, 3 de Junio - 16:00 a 20:00 hs

Organización integral:



Auspician:



4 de Junio de 2015

Ceremonia de premiación de la "Selección Internacional Américas de la 4° Edición de la Copa Louis Lesaffre"



CONEXIÓN PABELLONES 1- 4



Espacio Innovación 2015

Espacio Innovación

En Fithep Expoalimentaria Latam 2015 se ha destinado un espacio dedicado a la difusión de la innovación tecnológica que presentarán las empresas expositoras. Para ello se ha dispuesto un área especial, de la cual tanto los visitantes como la prensa especializada puedan llevarse la información necesaria para divulgar el alto nivel tecnológico alcanzado por las empresas en nuestro sector.

PABELLÓN 2



Ronda de Negocios Internacional de maquinaria para la alimentación, ingredientes, aditivos y servicios para la industria

Participarán empresarios argentinos e importadores concurrentes del exterior. Tendrá como finalidad promover la exportación de productos y servicios nacionales del sector maquinaria para la alimentación. La participación en la Ronda de Negocios será de carácter gratuito.

PABELLÓN 3

CAMPEONATOS PROFESIONALES



VI CAMPEONATO ARGENTINO DE MAESTROS PASTELEROS

Organización

SELECCIÓN NACIONAL



VIII CAMPEONATO ARGENTINO DE PASTELEROS

Organización



SHOW DE LA PIZZA

Organización



SHOW DE LA EMPANADA

Organización



III CAMPEONATO NACIONAL DEL HELADO ARTESANAL ARGENTINO

Organización



AFADHYA



II SEMIFINAL LATINOAMERICANA DE LA COPPA MUNDIAL DELLA GELATERIA

Organización



AFADHYA

PABELLÓN 4

SIMPOSIO SOBRE SOLUCIONES ALIMENTARIAS

“Visión de la Innovación en la Industria de los Alimentos”

2 de junio de 2015 / Centro Costa Salguero de Buenos Aires



En el marco del Primer Salón de Soluciones Alimentarias se realizará el Simposio Visión de la Innovación en la Industria de los Alimentos. El evento tendrá lugar en el Auditorio del Centro Costa Salguero de Buenos Aires y estará dirigido a todos los sectores de la industria procesadora de alimentos. Será indispensable la acreditación previa a info@publitec.com.ar. El ingreso al Simposio y al Salón es gratuito pero es obligatoria la acreditación. Publitec es la organizadora y cuenta con la colaboración de entidades sectoriales y académicas de indiscutido prestigio.

Programa

(Sujeto a modificaciones)

15:00-16:30

Innovación en el producto, proceso y metodología de innovación. Casos específicos PPMS.

Disertante: Gabriel Raya Tonetti, Gerente Corporativo de Innovación. Estratégica y Tecnológica Grupo Arcor.

16:30-17:15

Soluciones de vanguardia en packaging.

Disertante: Gustavo Silvestro, Ex R&D Packaging Manager Kraft Foods, Mondelez (Profesor del MITA).

17:15-18:00

Adaptación del menú Mc Donald a la demanda de dieta saludable.

Disertante: Dolores Pizarro, Calidad de Arcos Dorados (Mc Donald).

18:00-18:45

Tendencias de mercado y soluciones tecnológicas para la industria. **Disertante:** Silvia Marteau, Ingeniera Química, Master en Administración de Empresa. Profesora Adjunta Comisión de Investigaciones Científicas de Buenos Aires. Directora Propia UNLP Prodanys. Premios, distinciones y reconocimientos de I Honorable Cámara de Diputados de la Nación; Honorable Senado de la Nación; Premio INNOVAR 2011 – Categoría “Producto Innovador”. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Nación.

18:45-19:30

Caso práctico: Línea de productos saludables Granix.

Disertante: Elías Gomez, Gerente de Planta Granix (Alumno del MITA).

INSCRIPCIÓN GRATUITA / ACREDITACIÓN OBLIGATORIA

www.fithep-expoalimentaria.com

La unidad de la familia panadera



Emilio Majori y Luis Benito

El nuevo presidente de FAIPA, Sr. Luis Benito, está empeñado en trabajar por la unidad de todo el sector. Junto con la Federación de la provincia de Buenos Aires, presidida por el Sr. Emilio Majori y con APACA, liderada por Omar Hernández, estarán ofreciendo en FITHEP una interesante de labor sobre la problemática del panadero argentino en el Foro de la Industria Panadera.



Luis Benito, Presidente de FAIPA

Nuestra expectativa para FITHEP es grande, ya que queremos reunir al gremio y a todos los centros del país para que luchemos juntos por el bien del panadero. Esta feria nos ayuda a reencontrarnos como una verdadera familia. Gracias al espacio que los organizadores nos ofrecen, vamos a recibir a panaderos de todas las provincias, elaborar panificados durante todos los días de la feria y restablecer contactos con toda la cadena de la producción del pan. Comienza una nueva etapa en FAIPA. Hemos asumido esta gestión sabiendo que debíamos poner en orden muchas cosas. Lo estamos haciendo paso a paso y como objetivo primordial está el trabajo por la unidad. Por eso FAIPA quiso acercarse más a la Federación de la Provincia de Buenos Aires para desarrollar, en forma conjunta con APACA, el centro de la Capital Federal, una acción que muestre lo que podemos hacer si sabemos integrarnos. Tanto el Foro de la Industria Panadera como el stand que Publitec le dio a la FAIPA serán bien aprovechados para estos objetivos.

FITHEP
EXPOALIMENTARIA
LATINOAMERICANA 2015
Stand 117

FENIX

Solis 2032 (c1134adr) Bs. As. · Argentina · Tel.: (5411) 4304 1524/5 · 4306 1141 · Fax.: (5411) 4304 3206 · www.chocolatesfenix.com



Emilio Majori, Presidente de la FIPBA

Nuestra Federación reúne a la mayor cantidad de panaderos de la provincia de Buenos Aires. Es la entidad más representativa del sector en el país, pues nuclea al 85% de los establecimientos existentes en su territorio. En números esto significa unos 8500 panaderos. Somos muy activos como entidad, visitamos todos los centros de la provincia, colaboramos con las acciones que nos proponen y los ayudamos a resolver sus conflictos. Nuestra expectativa en FITHEP es grande. Aceptamos la amable invitación que nos hizo Luis Benito para ser parte de esta vitrina que será el stand de la Federación en FITHEP. Hemos puesto todo el empeño en convocar a los panaderos de la provincia y reunirlos en la feria. También queremos elaborar pan a la vista y explicar a la gente cómo se hace un buen pan artesanal. Yo provengo de La Matanza y de ahí traigo la experiencia de Expo Matanza, en donde la última vez elaboramos en tres días 3000 kilos de harina en panificados. Es una cifra importante. En FITHEP queremos revertir la situación de cierto aislamiento que había entre los centros y generar un espacio común, de unidad, de trabajo y de proyectos para el futuro. Nuestra Federación llevará disertantes para hablar en el Foro de Industriales Panaderos, estaremos directamente involucrados en la elaboración del pan en el stand de todos los panaderos y estaremos visitando los stands para ponernos en conocimiento de toda la tecnología. La FITHEP es una ventana abierta a la innovación. Cada vez que visitamos la feria nos amplía el horizonte, nos cambia la cabeza.



Omar Hernández, Presidente de APACA

Hoy hay que luchar mucho para que un panadero se asocie y además, sea activo dentro de la entidad. Diez años atrás todavía se veía cómo los panaderos que provenían de pueblos de España o de Italia buscaban en la asociación el modo de encontrarse con colegas de su tierra y eso le daba vida a la entidad. Había vínculos fuertes entre los miembros. Con el paso de las generaciones esto cambia y las múltiples ocupaciones hacen que muchas veces no tengamos esa fuerza de las bases. Hace tres años asumí la presidencia de APACA. Le dedico mucho tiempo a esta labor. Todos los días tenemos que aprender a negociar a favor de nuestros asociados y mantener buenos vínculos con los sindicatos y todos los sectores que integran este sector. La asociación trabaja para ofrecer servicios con sus contadores y abogados, editamos una revista -La Capital del Pan- desde hace 17 años, nuestros 400 socios reciben ejemplares.

Desde nuestra entidad buscamos abrir nuevos negocios y mostrar nuevos caminos. Hoy no se sobrevive elaborando pan y facturas. Es necesario generar nuevas unidades de negocio, pero especialmente darle importancia al valor artesanal de nuestros productos. A veces el panadero no se anima a elaborar productos con mayor valor agregado, por ejemplo con semillas o los multicereales hoy tan de moda, porque piensa que no los va a vender, pero luego vemos cómo en los supermercados se venden a nivel industrial y a precios muchos más altos que los de la panadería. Creo que hoy el panadero debe buscar las tecnologías apropiadas y adquirirlas. No pensar cuándo va a recuperar la inversión, sino pensar cuánto más va a vender y cuánto va a crecer. Este es el cálculo que debe hacer. Por eso es tan importante la feria FITHEP, porque ahí es donde vemos las tecnologías, donde nos inspiramos, donde tomamos coraje para encarar nuevos desafíos.

Estamos muy entusiasmados con la participación de APACA en FITHEP, tanto en el Foro de la Industria Panadera como en el stand de FAIPA. La feria es también la posibilidad que tenemos de mostrar nuestras instituciones y de que los panaderos se asocien porque pueden ver cómo estamos trabajando. Por ejemplo, el año pasado el Gobierno de la Ciudad declaró de Interés la Semana del Pan y este año volveremos con este proyecto. Básicamente consiste en armar un paseo de panaderías en la Av. de Mayo de la Ciudad de Buenos Aires. Serán un par de cuadras donde las panaderías expondrán sus productos, los darán en degustación y tal vez podamos también lograr el permiso para la venta. Es una forma de salir a la calle a mostrarle a los consumidores el valor de la artesanía del pan.



FITHEP visit  centros panaderos de la mano de la FIPBA

El comité organizador de la feria está desarrollando una campaña de promoción de visitantes en la mayor provincia argentina con el acompañamiento de los dirigentes de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

En Mar del Plata

El Presidente de la entidad, Emilio Majori, el Vicepresidente Rub n Santoandr , el Secretario Alberto Alonso y el Tesorero Juan Bellizzi viajaron con la directora de FITHEP, Ana María Galibert y la coordinadora ferial Laura Galli al Partido de la Costa. All  fueron recibidas por la comisión directiva del Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata, por la Cámara de Panaderos de Necochea y por el Secretario de Gobierno de la Intendencia de Necochea.

El Presidente del Centro de Panaderos de Mar del Plata, Antonio Brion, presidió la reunión en la cual directivos de FITHEP expusieron las novedades de la próxima edición e invitaron oficialmente a la entidad a participar tanto de la feria como del Primer Foro de la Industria Panaderil que tendrá lugar en esos días. La reunión fue muy animada porque la Cámara de Panaderos tiene una excelente relación con la Federación de Provincia y trabajan de forma mancomunada en muchos de los proyectos. *"Vamos a participar de FITHEP porque es ahí donde nosotros encontramos la información, las ideas y también los vínculos con nuestros colegas."*

La entidad marplatense nació el 26 de abril de 1913 como un centro de panaderos; los estatutos datan de 1972 y hoy cuenta con 75 socios. El 4 de agosto de 2014, Día del Obrero Panadero, inauguraron la Escuela de Panadería, y hay muchos otros proyectos por realizar. Est  en estudio

un programa de capacitación para preparar a los hijos de los propietarios de panaderías con la finalidad de darles más herramientas para que den continuidad a la empresa familiar.

Antonio Brion es un hombre sereno, que con gran amabilidad recibí a las representantes de FITHEP con una generosa mesa de desayuno. All  explicó que él se inició en la profesión por un familiar que abandon  el oficio y él decidió hacerse cargo del negocio. Hoy cuenta con varios locales. Su establecimiento se llama La Panadería, ubicado en Marconi y Alberti, de la ciudad de Mar del Plata. Su especialidad es el pan de horno a leña, una elaboración artesanal que marca una gran diferencia con panes de otras cocciones. En su establecimiento cuenta con una amplia variedad de panificados, entre panes, panes especiales y galletas.



La Cámara apoy  la participación activa en FITHEP

El almuerzo con Elvio Favoretti, Gerente de la Cámara de Panaderos de Necochea



En Necochea

En la ciudad de Necochea la comitiva compartió un sabroso almuerzo con el Gerente de la Cámara de Panaderos, el Sr. Elvio Ariel Favoretti. Este joven y activo profesional ha sido un acierto para la Cámara local pues con entusiasmo y eficiencia ha logrado acercar nuevos socios. La entidad cuenta con tres años de vida y con treinta asociados. Es un número importante si se tiene en cuenta que la ciudad no pasa de las cincuenta panaderías registradas. La Cámara busca como objetivo ir profesionalizando la administración del industrial panadero para que sea cada vez más eficiente, no sólo en sus líneas de producción sino en el manejo de su negocio como empresa. Necochea tiene el honor de ostentar el título de "Ciudad Amiga del Celíaco" ya que fue allí donde mejor se trabajó para ofrecer soluciones a quienes adolecen de este mal.

Las entidades panaderas junto con directivos de Fithep fueron recibidos por el Secretario de Gobierno de la Intendencia de Necochea quien declaró que es muy importante apoyar al sector porque representa la posibilidad de dar trabajo a muchos jóvenes con necesidad de empleo.



El Presidente de la Cámara de Necochea, Raúl Gopar, junto con el Secretario de Gobierno Juan Di Francesco, E. Majori y Ana Galibert.

Equipos Accesorios para la Elaboración de Helados y Alfajores

TAN TALLERES AENE

www.talleresaene.com.ar // info@talleresaene.com.ar // 5411 4756-5984

FITHEP
EXPOSICIÓN INTERNACIONAL LATINOAMERICANA 2015
Stand 210



FITHEP visitó la Escuela de Pasteleros de Mar del Plata

Luis Mulvay



La actividad de la Escuela del Sindicato de Pasteleros de Mar del Plata es incesante. Los cursos están completos y llama la atención el entusiasmo de una generación joven captada por la pastelería. El Director de la Escuela es el Sr. Héctor Rojas y el Director Académico es Luis Mulvay. Una propuesta novedosa la constituye el curso para "Pasteleritos", niños de 9 a 14 años que durante la recesión escolar de invierno

y verano participan de un curso de elaboración. Según Luis "no damos abasto con la demanda, los chicos se entusiasman de tal modo que los padres nos solicitan que continuemos con este proyecto. En sus casas los niños son grandes defensores de la pastelería y de las buenas

prácticas. Colaboran con sus padres y elaboran productos dulces para los encuentros familiares".

En relación con la participación en FITHEP la escuela está presentando un equipo integrado por tres jóvenes talentos que competirán en el Campeonato Nacional de Pasteleros.



Siempre hay una gran actividad en la Escuela de Pastelería



FRESCOS Y CONGELADOS | ENVIOS A TODO EL PAÍS • PRODUCCIÓN PROPIA | MÁS DE 20 AÑOS DISTRIBUYENDO FRUTOS ROJOS

arándanos
frambuesas
moras
mix de berries
frutos tropicales
maracuya- mango - etc.

México 5245 (CP 1603) Villa Martelli, BsAs // Tel./Fax: +54 11 4838-1381 / Tel: +54 11 4709-5489 | e-mail: info@gergalberries.com | www.gergalberries.com | [f](https://www.facebook.com/Gergalberries) Gergal berries




“VIENEN POR EL HELADO...”

“VIENEN POR EL DULCE DE LECHE...”

San Ignacio

Somos líderes indiscutidos en el mercado del Dulce de Leche Heladero, posición lograda por la calidad de nuestros productos y nuestra búsqueda constante para poder mejorar día a día.

NOS ELIGEN LAS HELADERÍAS PORQUE NOS ELIGE LA GENTE.

www.sanignacio.com.ar



FITHEP

más allá de las fronteras

Lanzamientos y promociones de FITHEP en América latina



PARAGUAY



1 al 4 de junio de 13:00 a 20:00

La convocatoria abarca a nueve países de la región.

Es indispensable la acreditación por internet:
www.fithep-expoalimentaria.com

Durante la reunión Ana Galibert y Laura Galli mostraron a través de un power point los ejes por donde transitará la próxima edición y luego se abrió un espacio para preguntas y comentarios de todos los presentes.



Enrique Finochietto presentó a la joven talento que concursará en la Copa Américas de Lesaffre

Chile

FITHEP visitó al país hermano de Chile. Fue, como en ocasiones anteriores, una bella experiencia. El móvil de Publitex atravesó la Cordillera llevando invitaciones, revistas y todo el material útil para su difusión. Chile es uno de los países que más visitantes profesionales acredita en cada edición de FITHEP.

La reunión de lanzamiento se realizó en la magnífica residencia del Embajador de la Argentina. Allí los directivos de FITHEP se reunieron con la Federación de Panaderos, FECHIPAN, cuya participación en la feria está garantizada, SOCHITAL, la Sociedad Chilena de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con los equipos de heladeros y panaderos que llegarán a FITHEP para competir en los campeonatos, con la Cámara de Comercio Chileno-Argentina, con proveedores del sector, medios de prensa y personal calificado de la Embajada.



La Comisión Directiva de FECHIPAN junto a la dirección de FITHEP en el lanzamiento



ÚLTIMA TECNOLOGÍA en BANDAS TRANSPORTADORAS de TRANSMISIÓN POSITIVA

SUPER DRIVE

DUAL DRIVE

DUAL DRIVE SP

**INFINITAMENTE REPARABLES
RESISTENTE AL DESGASTE
SIN ESTRUCTURA TEXTIL
ALTÍSIMA HIGIENE**



OMANCINI y CIA

DISTRIBUIDORES OFICIALES





STARO Distribuidores Esband




**Gral. González Balcarce 1527
Morón, Prov. de Buenos Aires
(+54-11) 4696-1714
contacto@omancini.com
www.omancini.com**

FITHEP visitó a Helados Artesanales Filippo

En Santiago de Chile, FITHEP tomó contacto con un establecimiento heladero que está creciendo de un modo exponencial. Es sabido que Chile es el principal consumidor de helado industrial en América Latina. Por otra parte, los heladeros chilenos están modernizando sus instalaciones e incorporando tecnologías y estilos de vanguardia. Muchos de estos activos empresarios están preparando sus valijas para visitar FITHEP.

Felipe Pollman



Se trata de Helados Artesanales Filippo. Su gerente, el joven profesional Felipe Pollman, está desarrollando una intensa actividad desde hace tres años, aunque la heladería se inició en el 2007. El entusiasmo de Felipe hizo que la empresa tomara un nuevo dinamismo, que se demuestra en las cinco bocas de expendio con las que hoy cuenta, mientras que se prepara para abrir dos más. "Es que el consumo de helados en Chile es muy alto, pero la novedad es que está creciendo la preferencia por el helado artesanal", afirma el entrevistado.

El local se caracteriza por la venta de copas heladas pero cuenta con otro local a pocos metros en donde sólo se expendían helados en vasitos. Es un servicio rápido y a un costo muy accesible, razón por la cual tiene un enorme movimiento.

Según Pollman el concepto de helado artesanal está ligado al

tipo de textura y al cuerpo. "Todos saben que los helados soft tienen un alto porcentaje de aire, mientras que los que elaboramos con calidad artesanal tienen un peso y un cuerpo diferente. Además sólo usamos leche fluida en nuestras elaboraciones. La leche en polvo sólo interviene en los procesos de helados light". En cuanto a las preferencias en sabores, Pollman afirma "personalmente, soy un fanático del dulce de leche pero en este local lo que más sale es el gusto chocolate en todas sus variantes (con almendras, con naranja, con pasas, etcétera.) También trabajamos gustos que podrían ser exóticos para los que no son chilenos como el "mote con huesillo". Este helado es una derivación de una bebida típica que se elabora con durazno deshidratado y semillas de trigo. También tenemos el helado de arroz con leche que es un verdadero manjar.

Chile en la Semifinal Latinoamericana del Helado

El equipo chileno se está preparando desde hace varios meses para tener una alta calificación que le permita llegar a competir en la Copa Mundial de 2016 en Rímini, Italia. Dos integrantes del equipo que viajará a Buenos Aires se hicieron presentes en el lanzamiento que FITHEP realizó en Chile.

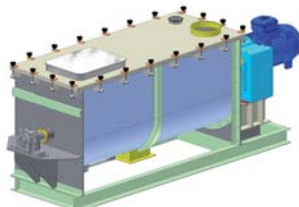
Ian Bortnik y Jorge Ortega
están entusiasmados con el desafío



Ian Bortnik Waisbein es un joven heladero que inició su trayectoria profesional en la empresa Greca, que representaba varias marcas de productos para heladería, como Bravo y Aromitalia. Estudió gastronomía y luego se interesó por el mundo de la heladería a tal punto que tomó la decisión de explorar ese camino. En el 2014 comenzó con un socio a abrir heladerías vendiendo sólo helado de palito con un amplio abanico de sabores y texturas con base crema o al agua. Según afirma Ian "este tipo de productos tiene una enorme salida en los shoppings o molls de Santiago. Como el precio es competitivo todo el que lo desea puede acceder a consumirlo." Con respecto a su participación en la Semifinal Latinoamericana del helado, afirma "Estamos preparándonos con muchísimo entusiasmo porque sabemos que es una oportunidad de aprender y de conocer a los mejores. Tenemos todas las ganas de llegar a Rímini, aunque sabemos que es muy difícil. De todos modos le estamos poniendo todo el empeño y la dedicación".

65 AÑOS BRINDANDO SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA

Molinos - Mezcladoras - Dosificadores
Transporte y Elevación - Ingeniería
Aspiración y Filtrado del Aire
Embolsado y Paletizado - Repuestos



INDUSTRIAS
Tomadoni.S.A.

Alianza 345 (B1702DRG) Ciudadela -Bs. As.
Tel./Fax: 46533255 rotativas
www.tomadoni.com / tomadoni@tomadoni.com
Skype:ventas.tomadoni

SI DE AZÚCAR SE TRATA...



ES LA RESPUESTA

- Dedicados a abastecer con azúcares comunes y refinadas a pequeñas, medianas y grandes empresas.
- Calidad y servicio adaptados a brindar la solución que su empresa necesita.

Atentos a su consulta, los esperamos en nuestra página
WWW.MYMAZUCAR.COM.AR
o al teléfono (+5411) 4978-3662



FITHEP por las rutas argentinas

Mendoza

En la sala de reuniones de la Cámara de Industriales Panaderos de la Ciudad de Mendoza se realizó la reunión de lanzamiento de FITHEP. Allí se congregaron todos los miembros de la comisión directiva de la Cámara a lo que se sumó la participación de heladeros, pasteleros, fabricantes de pastas y representantes de la gastronomía, proveedores del sector y medios de prensa.

En la animada reunión se puso el acento en la necesidad de la participación de los centros de panaderos del país y de debatir los problemas que aquejan al sector desde una visión profesional para buscar soluciones superadoras.

El nuevo titular de la Cámara es Marcelo García, un joven empresario que expresó que *"con mucho gusto iremos a FITHEP, una feria que siempre nos da nuevas ideas y nos muestra un camino nuevo para seguir. Hoy nuestra cámara está en un proceso total de renovación y desde la comisión directiva haremos todo el esfuerzo para que sean muchos los mendocinos que viajen a la feria."*



Alberto Papini S.A.

DISTRIBUIDORA DE INSUMOS
PARA HELADERÍAS, PANADERÍAS,
REPOSTERÍAS Y COTILLÓN






Rodriguez Peña 2025
Barrio ALTA CORDOBA - C.P. 5001
Córdoba - Argentina
Tel/Fax: 0351 4720130/ 4718167
ventas@albertopapini.com.ar
www.albertopapini.com.ar














La Cámara de Mendoza busca que el sector panadero mejore en todos los niveles



Una nueva generación de dirigentes en Mendoza

Hace siete años hubo una decisión de quienes conducían la Cámara de Panaderos de Mendoza para incorporar gente joven a la institución, por esa razón la nueva comisión cuenta con integrantes entre los cuarenta y cincuenta años. Durante la visita a la pudimos dialogar con el Presidente de la entidad, el Sr. Marcelo Daniel García.

Las instalaciones de la institución son muy confortables, con una acogedora sala de reuniones en donde se desarrolló el lanzamiento y un amplio salón con equipamiento completo para el dictado de cursos teórico-prácticos de panadería para los profesionales de la región. Al respecto, García explica que *"Lo que buscamos es que cada socio tenga su establecimiento en regla, ayudarlo para que tanto desde el aspecto higiénico-sanitario como del impositivo todo sea inobjetable"*. Mendoza cuenta con aproximadamente mil panaderías pero, según afirman, un alto porcentaje están en la clandestinidad. Este es un tema que cada vez preocupa más porque representa una competencia desleal.

García afirma que la Cámara busca que los que están fuera de las reglas se vayan incorporando para que el sector panadero mejore todos sus niveles. La

entidad ofrece servicios tales como la liquidación de sueldos a los empleados de todas las panaderías asociadas, servicios legales con abogados, contadores, asesoramiento sobre ART, capacitación a través de la escuela y atención a los problemas que los panaderos plantean en su quehacer diario.

El consumo de pan en Mendoza es alto, de 200 a 250 g diarios de harina para pan por persona. Marcelo concluye diciendo *"nuestro producto típico, la tortita de cuyo, es responsable del alto consumo porque se la pide más que a las facturas. Se elabora a base de harina y margarina o grasa. Se la conoce como tortita raspada, también hay torta con chicharrón"*. Muchos panaderos mendocinos van a viajar a FITHEP porque son esencialmente innovadores y en esa feria se puede tomar contacto con todas las nuevas tendencias.

Distribuidor mayorista

Venta de artículos de:
heladería, repostería y cotillón



Cerrito 4205 - Rosario - Santa Fe
Tel./Fax: 0341-4320830/4311243
info@casanestormayorista.com.ar
www.casanestormayorista.com.ar

