



UNION INTERNATIONALE DE LA BOULANGERIE ET DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Carta Magna

1. Introducción

La Carta Magna es una declaración de intención de los miembros de la UIB que tiene por objetivo de promover y de preservar la imagen de la panadería artesanal, lo mismo que de asegurar la existencia de cada empresa de panadería de cada uno de los países afiliados. La Carta Magna da la prioridad al intercambio de experiencias con el fin de reconocer los problemas a tiempo y de poder tomar las medidas necesarias. Igualmente atribuye la importancia a la identificación rápida y global de las tendencias para ponerlas al servicio del artesanado.

Además, esta Carta Magna esta basada sobre la reglamentación legal propia de cada país, sobre las obligaciones particulares de las asociaciones, sobre los reglamentos de la formación, sobre las disposiciones legales, sobre la garantía de calidad, sobre los sistemas de control de calidad y los consejos propios de los artesanos y sobre las medidas de control y de declaración. Igualmente, esta basada sobre las diferentes esperas de los consumidores y sobre las condiciones de acceso a la profesión polivalente dentro de los países miembros.

2. Nivel de vida

Los objetivos principales son de asegurar un nivel de vida optimo al trabajador, unas estructuras empresariales modernas y adecuadas al nivel de vida actual y una cultura de trabajo evolucionada. La ambición es de adquirir una calidad de vida adecuada y de asegurar principalmente el futuro de la panadería artesanal.

3. Modelo

El jefe panadero debe servir permanentemente como ejemplo en su empresa y motivar a sus colaboradores con su profesionalismo. La creación y el mantenimiento de la imagen deber ayudar a toda la corporación a afirmar su identidad y a contribuir al mensaje de modernismo dado al exterior. Este proceso también permite de asegurar la promoción de una sucesión necesaria y sana.

4. Individualismo

El panadero artesano se caracteriza por el individualismo y la calidad constante de sus productos, frutos de su formación y de su experiencia profesional. La exclusividad es una de sus fuerzas. Con respecto a la comunicación, nosotros trabajamos de común acuerdo. La homogeneidad del artesanado se ve en la solidaridad existente.

5. Formación

La formación de colaboradores competentes y capaces a todos los niveles y en todos los campos des actividad, esta asegurada por los establecimientos de formación y por las escuelas profesionales, ofreciendo programas de enseñanza moderna y actualizada en permanencia en los diferentes países. El interés necesario también es atribuido a la seguridad del trabajo. Sobre el plano nacional, los panaderos artesanos se consagran en favor de los programas de formación reconocidos y crean las bases optimas para los jóvenes y futuros panaderos. Con el certificado profesional y con los programas de intercambio internacional, la UIB pone, a través de las asociaciones de los países miembros, todos los instrumentos importantes a la disposición de los artesanos para permitirles de adquirir le experiencia profesional.

6. Calidad

Los contactos personales que establece el panadero artesano con sus clientes le permiten de aconsejarlo y de mostrarle las diferencias y las variedades de los productos. Los sistemas de control de calidad y de consejos específicos a los países también intervienen en este tema - los criterios que son a menudo reconocidos por el estado.

6.1 Calidad de los productos

Cada producto es elaborado con cuidado, profesionalismo y orgullo, para hacer un producto de primera calidad. Este es presentado de un modo adecuado en los almacenes.

6.2 Frescura

La frescura tiene un papel principal . Las necesidades del consumidor son completamente satisfechas con la variedad, la calidad, la frescura y el servicio.

6.3 Mejoramiento

Los productos son fabricados según los últimos conocimientos en materia de tecnología alimentaria y con las agentes conservadores aprobados por los panaderos y que corresponden a las prescripciones legales.

6.4 Materia primas

La calidad de las materias primas es la primera condición que permite la obtención de productos de calidad impecable. El recurso a la producción ecológica y a el uso de materias primas económicas y de cultivos racionales son estimulados y preservados. Los productos auxiliares utilizados, son naturales y garantizan también la calidad superior de los productos.

7. Comunicación

Los panaderos artesanos llegan a crear una imagen fuerte de su profesión gracias a la comunicación global. Los instrumentos de comunicación son también utilizados por el panadero artesano para separarse de la producción industrial y para aumentar sus propias partes del mercado. Nosotros también ponemos a disposición de las empresas los instrumentos de comunicación con los consumidores.

8. Nivel de calidad

Los productos de las empresas artesanales son de calidad impecable; estos son realizados a partir de materias primas naturales y vendidos a un precio apropiado. En este sentido, la comunicación apoya la promoción de las ventas y pone en adelante la calidad de los productos protegiéndolos por una especie de "AOC" (Denominación de origen controlado).

9. Protección de la salud

El panadero artesano se esfuerza de evitar, dentro de lo posible, el uso de organismos genéticamente modificados. El se compromete a declarar la composición de los productos. Apoya una legislación de los productos alimenticios aplicable y correcta en los países correspondientes.

Hans Bolten
Presidente Vice

Andrzej Szydowski
presidente "elegido

Esta Carta Magna fue aprobada el 14 de octubre de 2002
Por el congreso de la UIB en Wroclaw, Polonia.