

Revista

# EL GREMIO PANADERO



Año 21 // Número 97

Setiembre 2023





**Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche**




**Contacto: 11 7090 0402**  
**ventas@prodalsa.com**

**CONTACTO**

info@elgremiopanadero.com.ar

ventas@elgremiopanadero.com.ar

administracion@elgremiopanadero.com.ar

 **11 2578 3913**

Revista

# EL GREMIO PANADERO



Año 21 // Número 97  
Setiembre 2023

Revista  
**EL GREMIO PANADERO**

AÑO 21 - Número 97  
Setiembre 2023

Director / Propietario  
Gerardo A. Ávalos  
Fabio R. Videla



Revista mensual de distribución gratuita para empresarios, obreros proveedores e instituciones panaderiles de la República Argentina

La Revista **EL GREMIO PANADERO** no se hace responsable de la opinión de sus colaboradores en sus trabajos publicados, ni se identifica necesariamente con la opinión de los mismos. Asimismo la responsabilidad de la información vertida en cada artículo es de su autor.

# Sumario



- 4 Noticias Internacionales
- 10 Noticias Nacionales
- 42 Noticias Policiales
- 46 Humor



revistaelgremiopanadero



El Gremio Panadero

# NOTICIAS INTERNACIONALES



DINAMARCA.

## PANADERÍA MIRABELLE BAKERY



Mirabelle Bakery, donde el amor por el pan y la pasión por los pasteles se unen en una dulce sinfonía de delicias.

Considerada una de las mejores panaderías europeas, la historia de Mirabelle comenzó en 2014 en una pequeña esquina en Norrebro, un barrio de Copenhague, Dinamarca. En aquel entonces, Christian Puglisi, el emprendedor y chef detrás de este lugar, buscaba simplemente llevar a cabo su pasión por la panadería.

En 2016, Mirabelle se mudó a un espacio más grande, lo que resultó en un gran éxito. La amplitud del lugar permitió a Christian expandir sus operaciones y agregar una cocina para ofrecer servicios de restaurante.

ESPAÑA, NIGRAN.

## “...CIERRO LA PANADERÍA, PESE A TENER 1.200 CLIENTES, POR FALTA DE PERSONAL CALIFICADO...”



La Flor de Nigrán abrió sus puertas hace 35 años en la Rúa dos Pazos bajo la gestión de Pablo Sanromán y Luisa Pazó, sus fundadores.

Su hija Andrea, que con 16 años ya les

ayudaba en el reparto y desde hace más de veinte está al frente del negocio, ha tomado la decisión al toparse con un mal que comienza a ser endémico. *“...Tengo que cerrar la panadería, pese a tener 1.200 clientes, por falta de personal cualificado y sobre todo, con ganas de trabajar...”*, explica con la agri dulce sensación de la inminente despedida.

Quiso delegar y ampliar su capacidad operativa pero fue misión imposible. *“...No había candidatos, al menos ninguno con ganas de trabajar o iniciativa y, cuando pasa eso, en vez de aliviar la carga, provocan más estrés...”*, señala la empresaria. Así que tuvo que recortar servicios.

CUBA.

## ASÍ ES EL PAN QUE VENDEN EN LAS BODEGAS DE MATANZAS



En la isla comunista, los habitantes no pueden comerse ni siquiera un pedazo de pan decente, y así lo evidenciaron desde la provincia de Matanzas, donde el alimento lo único que provoca es asco.

*“...Mi gente... ¿ustedes creen que esto es un pan para darlo en la bodega de su pueblo? Lo acabo de comprar en la bodega para que mi nieta tenga qué desayunar y me encuentro con esto. Qué vida más miserable la de un cubano...”,* fueron las duras palabras de una habitante del municipio Jagüey Grande.

Entretanto, otro residente de la provincia opinó, de forma contundente, que *“...no es digno...”* el pan que se le brinda a la población -especialmente a niños y a esas personas que trabajan duro- y calificó de *“...desvergonzado...”* a quien no se atreva a reconocerlo.

AUSTRIA

## LA MEJOR PANADERÍA PARA VEGETARIANOS O VEGANOS: GREEN VANILLA EN VIENA



Lo mejor que tiene la localidad de Green Vanilla es que tiene su propia panadería.

Los visitantes de esa ciudad entran y son recibidos por el aroma de productos horneados.

¿Pan integral? ¡Por supuesto! ¿Bajos en carbohidratos? ¡Claro que sí! ¿Sin azúcar y veganos? ¡Obviamente! También son para destacar los muffins y cuernitos recién hechos.



**HYDROSOLAR**  
Tecnología Sustentable



- RESIDENCIAL
- COMERCIAL
- INDUSTRIAL
- AGRO



*Ahorra  
en tu  
factura!*

contáctanos



📞 11-4089-2819    ✉️ hydrosolarargentina @ gmail .com

🏠 [www.hydrosolar.com.ar](http://www.hydrosolar.com.ar)

GRAN BRETAÑA, LONDRES.**LA PANADERÍA IDEAL PARA AGARRAR CALORCITO EN LAS CALLES DE LONDRES, BRICK HOUSE BAKERY**

Brick House Bakery fue fundada por Fergus Jackson y su esposa Sharmin.

Ubicada en Londres en una antigua bodega al sur de la ciudad, este espacio icónico construido con ladrillos se ha convertido en un lugar popular.

Su especialidad, los panes de levadura, son como un abrazo al paladar, pero no son panes cualquiera, son panes de levadura elaborados mediante un proceso de fermentación lenta al estilo San Francisco.

E.E.U.U., SAN FRANCISCO**LA MEJOR PANADERÍA DE SAN FRANCISCO, MR. HOLMES**

En San Francisco, Estados Unidos, es muy común ver una fila larga en Larkin Street desde antes de que la panadería abra sus puertas a las 7 de la mañana, ¿la razón detrás de este drama mañanero? Nada más y nada menos que la famosa panadería, Mr. Holmes.

Este spot se ha convertido en el secreto peor guardado de la ciudad, atrayendo a todos como abejas a la miel. ¿Y, cómo no? Mr. Holmes ha logrado lo que muchos solo sueñan: juntar lo tradicional y lo innovador gracias a sus mezclas de



sabores y texturas que despiertan todos los sentidos.

El maestro detrás de este rincón es el visionario Aaron Caddel y su cómplice Ry Stephen, juntos, han creado el producto estrella que es el "cruffin", un pan nacido del croissant francés y el muffin.

Esta creación ha dejado huella en los corazones (y paladares) de los habitantes de San Francisco y su demanda ha sido tan alta

que los fundadores, han decidido limitar las ventas a solo dos unidades por persona.



AUSTRALIA, SIDNEY

## ¿CAFÉ Y CROISSANTS? ROLLERS ES LA OPCIÓN



En 2018, Bo y James unieron su pasión por el café y la panadería artesanal para crear Rollers, un concepto urbano fresco y moderno en Sídney, Australia. Este dúo logró fusionar de manera perfecta dos de los productos favoritos de los habitantes de Sídney: el café y los croissants.

Pero lo que hace que Rollers sea aún más especial es la habilidad para ofrecer el equilibrio perfecto entre rapidez y comodidad. ¿Necesitas un croissant y un café de emergencia antes de entrar al trabajo? No hay problema, el servicio de este lugar es sumamente rápido. También cuentan con cómodas mesas para pasar un momento agradable y empezar tu día con el pie derecho.

## FABRICA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

### CORRENTINO



#### SERVICIOS:

- \* Lavadero de Tendillo
- \* Técnico en Horno Rot. 24 Hs.
- \* Mecánica de Máquinas en Gral.
- \* Hornos
- \* Sobadoras
- \* Amasadoras



ALBARIÑOS 3544 - LANUS ESTE - Tel.: (011) 4246 7859 - Cel.: 15 3236 9332  
Facebook: correntino maquinarias E-mail: luis\_german\_gomez@hotmail.com

# NOTICIAS NACIONALES



CHACO.

## EL TRIGO COMIENZA A MANIFESTAR DAÑOS POR LA FALTA DE LLUVIAS

Los pronósticos del tiempo no anuncian lluvias para los próximos días y el trigo, con poco más de 90.000 hectáreas en la provincia comienza a sentir el estrés, registrándose hasta el momento un quince por ciento de la superficie dañada. La angustia sigue siendo el sentimiento del productor chaqueño «y, si bien se sucedieron lluvias en las últimas semanas, el problema es que no se alcanza a recuperar el perfil de humedad en el suelo».



arranque, unas 450 hectáreas, según el informe de la Subsecretaría de Agricultura.

La falta de humedad comienza a manifestarse, presentando lotes manchoneados, con cuadros que en su estado van de buenos/regulares a malos.

El trigo, si bien pudo haber sido sembrado temprano, no tiene ni tres hojas y está ya con la flor, lo que da la pauta de que el cultivo se aceleró demasiado, detallan. La ausencia de humedad se agrava además con el fuerte viento del Sur que se registra en los últimos días que incrementa mucho más el estrés en las plantas.

El cultivo de trigo tuvo una intención de siembra de 134.600 hectáreas, pero se sembraron 92.670 hectáreas, es decir solo el 69 % de lo estimado. Ya se perdieron, de

SERVICE

MIGA

MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS

ATENCIÓN

24 HORAS

REPARACIÓN DE TODO TIPO DE MÁQUINAS  
ENGRASE Y MANTENIMIENTO MENSUAL  
RESTAURACIONES CON GARANTÍA  
SERVICE PREVENTIVO Y CORRECTIVO  
VENTA DE REPUESTOS



REPARACION DE MAQUINAS MGA



11 3504 6154 / 11 3374 1129

# PRECIOS JUSTOS: ACUERDO CON PANADERÍAS POR EL PRECIO DEL PAN



La Secretaría de Comercio acordó con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.) y la Cámara de Industriales Panaderos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C.I.P.C.) un precio para el pan en el marco del Programa Precios Justos. A partir de este acuerdo, el kilo de pan francés tendrá un valor máximo de hasta \$680 hasta el 30 de septiembre y de \$715 durante el mes de octubre.

Participan del acuerdo más de 5 mil panaderías de todo el país, que deberán señalar sus locales con cartelera de Precios Justos para que los consumidores puedan identificarlas.

La medida, además, cuenta con el respaldo de los molinos que forman del Fideicomiso del Trigo (FETA) y que abastecen a las panaderías,

en tanto que la Secretaría de Comercio fiscalizará el cumplimiento del acuerdo.

Este entendimiento garantiza el abastecimiento del kilo de pan francés a precios acordados en todo el territorio nacional al tiempo que refuerza el funcionamiento del Fideicomiso del Trigo (FETA) que compensa el costo de la bolsa de harina 000 que venden los molinos a las panaderías.

En ese sentido, el precio de la tonelada de harina de trigo subsidiada del FETA continúa en un 40% por debajo del precio de la harina del resto del mercado. Además, la variación interanual del precio de la harina compensada por el FETA fue de 81,2% mientras el incremento general de los precios fue de 113,4% interanual en julio.

BUENOS AIRES, ALTE. BROWN

# “LA ESPIGA DE ORO” CELEBRÓ 100 AÑOS

La panadería “La Espiga de Oro” de Longchamps celebró, el 31 de agosto, sus primeros 100 años de vida y recibió un reconocimiento por su compromiso y arraigo con la comunidad por parte de las autoridades de Almirante Brown.



querida panadería barrial y agradeció su labor, empuje y permanencia durante tantos que años en el distrito. Además, mantuvo un diálogo con vecinos y

clientes del lugar, quienes atesoran recuerdos y anécdotas con quienes mantuvieron vivo el tradicional local destacado por la calidad de su producción artesanal y cocción a leña.

Pedro Alfonso García, propietario del lugar, su esposa Marta y su hija Milagros recibieron con emoción la distinción otorgada a través del Concejo Deliberante, que declaró de interés municipal el 100 aniversario de la fundación del emblemático comercio, que aún conserva intacto sus orígenes y siempre funcionó en el mismo lugar sobre la calle Rivadavia al 1400 de Longchamps, Partido de Almirante Brown.

La panadería abrió sus puertas el 31 de agosto de 1923 de la mano de José Benito Ramírez, de profesión banquero; y a él le siguieron los abuelos, padres y hermana de Pedro García, quien hoy sigue con orgullo el legado familiar, con una tarea que ha permitido que varias generaciones de brownianos pasaran por sus mostradores y que aún sigan eligiéndolos.

En la ocasión, el candidato a intendente Mariano Cascallares felicitó a los dueños de la

 An advertisement for Rot-Carr, a factory of rotating ovens, conveyors, carts, and trays. The background is dark blue. At the top, there is a large stylized 'R' and 'C' logo. Below it, the text reads 'ROT-CARR' and 'Fábrica de Hornos Rotativos, Conveectores, Carros y Bandejas'. Further down, it says 'IDEAL PARA PANADEROS, PASTELEROS, HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS'. Contact information includes 'Tel: (011) 4769-7494 / 4739-4002' and a Facebook icon. At the bottom, there are three images: a metal cart with shelves, a large stainless steel oven, and a smaller stainless steel oven on a stand.
 

**ROT-CARR**  
Fábrica de Hornos Rotativos,  
Conveectores, Carros y Bandejas

**IDEAL PARA PANADEROS, PASTELEROS,  
HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS**

Tel: (011) 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar / rotcarr@rotcarr.com.ar  
(011) 2473 9764



## **CENTROS DE INDUSTRIALES PANADEROS AGRUPADOS**

Tel.: (+54) 9 - 6835 - 9638

cipanargentina@gmail.com

## **COMUNICADO**

# **¡NO VAMOS A CERRAR NUESTRAS PANADERÍAS POR UN CONVENIO QUE NOS PERJUDICA!**

En muchos medios se comunicó que José Hernández (Vicepresidente 2do. de la F.A.I.P.A. y Presidente del C.I.P.A.N.) firmo el lamentable acuerdo de vender el pan a \$680, lo desmentimos rotundamente y repudiamos la falsa información.

Aclaremos a todos los panaderos del país que tampoco fuimos convocados a las negociaciones previas ya que de haber sido así hubiésemos aportado ideas mejoradoras y superadoras que no perjudiquen nuestros mostradores tal como lo hace este convenio al que, repetimos...

## **¡NO NOS ADHERIMOS Y NO LO ACEPTAMOS!**

Reamente no entiendo qué le pasó por la cabeza a estos dirigentes (que dicen representarnos) para exponernos públicamente con una medida que no fue consensuada, por ejemplo, con la Provincia de Buenos Aires (donde vive cerca del 40% de la población del país). Tampoco comprendo cómo, a cambio de un supuesto FETA que no llega a más del 20% de las panaderías del país, nos quieren obligar al 80% de los industriales panaderos restantes a vender el pan a un valor inferior a los costos que tenemos.

## **NOSOTROS NO VAMOS A TOMAR NINGUNA MEDIDA QUE PERJUDIQUE A NUESTROS ASOCIADOS.**

Estamos soportando un incremento del 40% en las boletas de luz y gas, sufrimos aumentos constantes en nuestros insumos (levadura, grasa, margarina, papel, harina, etc.), el Gobierno Nacional lanza un Decreto donde nos obliga a pagar un bono de \$60.000 a nuestros trabajadores (que lo tienen bien merecido), ayudamos constantemente a Comedores Escolares, Merenderos e Instituciones que lo necesitan y no aumentamos el valor de venta el porcentaje que necesitaríamos porque intentamos (como lo hicimos siempre) seguir colaborando con la población para que **EL PAN NO FALTE EN LA MESA DE LOS ARGENTINOS.**

Para ser más coherentes y no perjudicar a nuestros colegas hubiésemos preferido proponer no aumentar nuestros productos durante 30 días pero **NO ACEPTAMOS SER EL ÚNICO GREMIO QUE OFRECE BAJAR EL PRECIO DE SUS PRODUCTOS** cuando apenas nos sostenemos con los valores que manejamos actualmente. Y todo esto... ¿a cambio de qué?

En el 80% de las panaderías es casi imposible vender pan a \$680 al público. ¿Cómo explicamos a nuestros clientes que esto fue firmado por un minúsculo grupo de dirigentes que tienen escasa representatividad? ¿Tenemos que explicarle a cada uno sobre las internas de nuestro gremio? Solo estuvieron presentes en la firma el Presidente de la F.A.I.P.A. (Miguel Di Betta, de Mendoza), el Vicepresidente 1ro. (Dante Cauvet, de Entre Ríos) y un sector de los panaderos de C.A.B.A. (José Álvarez) y se informó que es para las panaderías del país. Aclaremos que en el país hay cerca de 35.000 panaderías pero informan que el convenio es para 5.000, por lo tanto... ¿a quienes representan los firmantes?

Por último deseamos que el Gobierno convoque a todas los Centros de Panaderos, Cámaras y Federaciones para llegar a un acuerdo que sí beneficie a la población pero sin perjudicarnos ni exponernos al futuro de cierre de establecimientos provocando aún más la caída de las fuentes laborales.

## ¡DE NADA SIRVE FIRMAR UN ACUERDO QUE NO ESTA RESPALDADO POR TODOS LOS PANADEROS DEL PAÍS!

### SE INSCRIBIÓ UNA NUEVA VARIEDAD DE TRIGO PAN CREADA EN UNA CHACRA EXPERIMENTAL

El Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires y el INTA lograron la inscripción de una nueva variedad de trigo pan en el Registro Nacional de Cultivares y en el Registro Nacional de la Propiedad de Cultivares del Instituto Nacional de Semillas (INASE).

La variedad MS INTA MDA Bonaerense 324 proviene de la cruce de un trigo invernal europeo y de una línea del programa de la CEI Barrow. Posee alto potencial de rendimiento, fertilidad de espiga, resistencia a la roya amarilla, un ciclo muy largo, resistencia a las royas de la hoja y tallo y alta adaptación a ambientes contrastantes argentinos. Se caracteriza por su buen peso en hectolitros, altura baja y una excelente adaptación a las siembras tempranas.



**Útiles panadería**

**CALIDAD DE SERVICIO**

☎ 11-3458-1595      ☎ 11-7362-1952

f adalautilespanaderia      📷 adalautilespanaderia

# COSTUMBRES ARGENTINAS APUESTA POR LAS PANADERÍAS VEGANAS: ABRIRÁ TIENDAS PROPIAS Y OFRECERÁ FRANQUICIAS



En su 10° aniversario, la cadena de panaderías Costumbres Argentinas planea darle el último horneado a su próximo gran negocio: los productos veganos. La marca de Grupo Almar creó un joint venture junto al fondo especializado Vegan Capital Fund y desarrolló Costumbres Veganas. Tras un primer test en supermercados, ahora proyectan abrir hasta cinco tiendas propias antes de lanzar el sistema de franquicias. *“...En tres años puede ser un 30% de lo que es la empresa...”*, asegura Luis Videla, cofundador de la compañía.

La semilla del proyecto nació hace un par de años. A pedido de los clientes, Costumbres Argentinas empezó a desarrollar panificados con margarina vegetal. *“...Hicimos una medialuna, que la llamamos cornetto vegano, que llegó a estar en el top 10 de los productos más vendidos. También un sándwich vegano que quedó segundo en ventas...”*, recuerda el

emprendedor.

Vegan Capital Fund aportó su experiencia en el mundo plant based, mientras que Grupo Almar puso su know how en comercialización y producción. Juntos ya desarrollaron casi 20 productos, desde pizzas y empanadas hasta tortas y budines. Esperan cerrar este año con 50 productos veganos en su portfolio y llegar a los 200 en 2024. *“...Hoy el producto vegano está un 30% arriba del precio de una medialuna tradicional, pero apuntamos a que pronto sea solo un 10 o 15% más caro. Queremos ser accesibles para todos...”*, señala Videla.

La producción se lleva a cabo en la planta de U\$S 20 millones del grupo en Don Torcuato. Ahí cuentan con seis líneas industriales que desarrollan todos los ítems de sus locales, además de producir para terceros como Havana, Mostaza y McDonald's.



*“...Una vez que se termina la elaboración de un producto tradicional, la línea se sanitiza para eliminar todos los derivados grasos y ahí mismo se hacen los productos veganos...”*, explica el dueño de Costumbres Argentinas. Su línea tiene capacidad para producir 40.000 cornettos veganos por hora y 500.000 tortas por mes.



BUENOS AIRES, ITUZAINGO.

## OFRECE PAN GRATIS A QUIENES BAILEN Y LOS CLIENTES ARMAN LA FIESTA



Los dueños de la panadería "Tutto Pane", ubicada en Ituzaingó, hicieron una promoción para sus clientes con la que les regalarían pan con una sola condición: **entrar bailando**.

En la grabación se puede ver cómo los clientes entraban e inmediatamente sacaban sus mejores pasos de baile, alguno de salsa, otros de reggaetón y algunos solamente improvisaban algo. No importó la edad, ya que por el comercio desfilaron jóvenes, adultos y personas de la tercera edad.

*"...Parte dos de nuestros clientes poniéndole mucha onda. Gracias a todos por sus mensajes, recibimos mucho amor de todas las provincias, hasta hemos llegado a otros países, nos alegra saber que le sacamos a mucha gente sonrisas..."*, escribieron en el post.

Sobre cómo habían tomado la idea sus clientes, contó: *"...reaccionaron súper bien, se coparon un montón con la idea, hubo gente que vino disfrazada, con peluca, otra que venía con su música, su parlante. Mucha alegría hubo..."*.

BUENOS AIRES, LOMAS DE ZAMORA.

## COMIENZAN LAS ACTIVIDADES EN EL TALLER DE PANADERÍA DE LA UNIDAD 58

El nuevo taller fue habilitado por el Departamento de Seguridad e Higiene de la Dirección de Trabajo Penitenciario del SPB, incorporando un total de siete internos en el área de producción. Las actividades dentro del taller se dividirán en dos horarios: por la tarde se realizará la preparación de la masa y se realizará el amasado para luego dejarlo levar; y por la mañana se realizará el horneado y se distribuirá a la población y el personal.

Cabe destacar que las actividades comenzaron con una producción de aproximadamente 150 kilogramos, proyectando en las próximas semanas ampliar la capacidad y proveer de pan a la Unidad 40 lindera al establecimiento.

Asimismo, en este espacio quedará disponible para el dictado de diferentes cursos de capacitación entre los que se destacan el de manipulación de alimentos, repostería, panadería, entre otros.

**HARINAS**

**25**  
Años en la zona

**MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS/CONFITERÍAS**

**PEDIDOS VÍA INBOX O AL**

**11 6434 8276**

---

LUNES A VIERNES DE 8HS A 16 HS  
RUTA 3 KM 27700 ESQ. DA VINCI  
G. DE LAFERRERE - LA MATANZA



RÍO NEGRO.

# CIENTÍFICOS RIONEGRINOS ESTÁN CERCA DE CONVERTIR LA CERVEZA EN PAN

La iniciativa es una de las ocho propuestas seleccionadas por la Provincia, tras la convocatoria del Programa de Proyectos Federales de Innovación 2021 (PFI) del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Nación.

El bagazo cervecero es el mayor subproducto de la elaboración de cerveza y, por su alto contenido en fibra, proteína y bioactivos, puede ser utilizado como ingrediente funcional en la elaboración de alimentos como panes, galletitas, pastas u otros productos farináceos.

La directora del proyecto e investigadora de la Universidad Nacional del Comahue, María Victoria Santos indicó que “en poco tiempo, la harina de bagazo cervecero será incorporada al Código Alimentario Argentino. Se determinaron las condiciones operativas de secado en capa fina, adecuación y estabilización para que las cervecerías de Bariloche puedan implementar este proceso y obtener un producto funcional y estable”.

Con la primera parte del desembolso del Aporte No Reembolsable (ANR) recibido por PFI 2021, se han podido elaborar alimentos utilizando harina de bagazo cervecero, como galletitas y panes, donde el reemplazo de harina de trigo fue entre el 20 y 50% en volumen.

El aprovechamiento del bagazo de cerveza



genera un impacto ambiental y socio-productivo sumamente favorable en diferentes aspectos. Por un lado, su correcta estabilización y aprovechamiento evita el descarte en rellenos sanitarios que afectan el medio ambiente. Y por el otro lado, su deshidratación, molienda e incorporación a productos farináceos, permite su utilización como ingrediente funcional por su alto contenido de fibra, proteína y bioactivos.

## KOR-DAL S.H.



\* PAÑOS y LONAS  
VENTA DE REPUESTOS  
"Todas la marcas"

- \* MÁQUINAS PARA PANADERÍA
- \* AMASADORAS
- \* COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

**HORARIO: Lunes a Viernes**  
de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:00 HS.  
**Sabados de 8:00 a 12:00 HS.**



Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA

E-mail: kor\_dal@hotmail.com



## SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE Y ESCOBAR

Tel.: (011) 4744-0992 Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325  
San Fernando - Buenos Aires [www.sopste.org.ar](http://www.sopste.org.ar)

### EL S.O.P.S.T.E ACOMPAÑANDO A LOS COMPAÑEROS/AS DEL SINDICATO DE PANADEROS DE LA PAMPA



El jueves 28 y viernes 29 de agosto Gonzalo Wetez, Sec. Adjunto del S.O.P.S.T.E. y miembro del Consejo Directivo de la F.A.U.P.P.A., estuvo presente en la Provincia de La Pampa junto a nuestro compañero y Sec. Gral. a nivel nacional Gastón Frutos y miembros de la Comisión Directiva acompañando a los compañeros/as del Sindicato de Panaderos La Pampa.

El motivo de la reunión fue, además de presenciar el acto eleccionario, el cierre de un importante acuerdo con el Secretario de Trabajo y Empleo de la Provincia de La Pampa, Marcelo Pedehontá y el acuerdo y compromisos de trabajo en conjunto con las cámaras empresarias del sector.

Tenemos el agrado de comunicar que la Sra. Cecilia Cejas, después de trabajar más de 15 años solucionando los problemas ya las necesidades de los trabajadores/as de la zona, es la nueva Sec. Gral. después del acto eleccionario.

Por último informamos que ya comenzaron a funcionar las prestaciones de la Obra Social (O.S.P.E.P.) para los afiliados y se presentaron propuestas que van desde la mejora de los salarios, las mejoras en las condiciones de trabajo y una mejora integral en el sistema de salud.



**METALÚRGICA FREYRE**  
Fabricación de insumos para panaderías

J. M. FREIRE 368/376 - (1870) AVELLANEDA  
Tel.: (011) 4208 5510 / (011) 7712 1747  
(+54) 11 3191 3728  
ventas@metalurgicafreyre.com.ar  
www.metalurgicafreyre.com.ar

## EL S.O.P.S.T.E. JUNTO A LA JUVENTUD SINDICAL CELEBRANDO EL DÍA DE LA NIÑEZ

Conscientes de la necesidad de los pobladores de la zona, un barco solidario partió desde Tigre para llevar donaciones al comedor Romance Isleño, ubicado sobre el pasaje Otamendi del Río Sarmiento, con motivo de celebrar el día de la niñez. Muchos chicos y chicas que concurren a dicho lugar, recibieron mochila con accesorios escolares y juguetes; también se hizo entrega al comedor de ropa y alimentos no perecederos.

Destacamos que nuestro Sec. Adjunto, Gonzalo Wetzel (representando a los trabajadores/as panaderos) fue el encargado de organizar la contratación de lancha y el

almuerzo para los compañeros pertenecientes al área de Acción Social de la Juventud Sindical Peronista de la C.G.T.

También agradecemos la colaboración del Sec. General del S.O.P.S.T.E (José Wetzel) quién se tomó el tiempo necesario para acompañar esta acción así como a la compañera Ana Velazquez ,anfitriona y miembro de la C.D. del Sindicato de Panaderos de La Matanza.

Fue una maravillosa jornada para compartir con los únicos privilegiados, como llamaban Perón y Evita, que esperamos se vuelva a repetir.



BUENOS AIRES, BAHÍA BLANCA.**EN LA CÁRCEL ELABORARON 7.100 BOLLITOS DE PANADERÍA EN BENEFICIO DE NIÑOS Y NIÑAS**

La experiencia solidaria se llevó adelante en la Unidad 4 del Servicio Penitenciario Bonaerense (SPB) para colaborar en las celebraciones por el Día de las Infancias. Se trata de un proyecto contemplado en el programa “Más Trabajo, menos Reincidencia”, que impulsa el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la provincia de Buenos Aires, a cargo de Julio Alak.

A través del Centro de Formación Profesional N°401 que funciona dentro del establecimiento penitenciario, personas privadas de su libertad previamente capacitadas como panaderos y supervisadas por el maestro Pablo Amarilla, elaboraron los bollitos para el disfrute de niños y niñas.

La Agrupación Portuaria Felipe Emiliano Oseores del Puerto de Bahía Blanca en Ingeniero White recibió 6000 bollitos. A lo largo de la jornada las familias disfrutaron en la localidad portuaria de regalos y una amplia gama de actividades organizadas por distintas instituciones.

Por otra parte, se destinaron 500 productos panificados a la Escuela N°64 “Campaña del desierto” de Bahía Blanca, y 600 fueron entregados a la asociación sin fines de lucro “Tribal motoqueros del sur” para ser distribuidos en barrios de escasos recursos.

CÓRDOBA, SAN FRANCISCO.**“...TRABAJO HAY MUCHO, LO QUE NO HAY ES PODER ADQUISITIVO...”**

Claudio Rivolta, Sec. Gral. del Sindicato de Obreros Panaderos de San Francisco quien indicó que “...*todos los compañeros coinciden en que los sueldos están muy bajos...*”, si se tiene como parámetro los índices de inflación del país.

Entrando en detalles, el sueldo promedio de un panadero inicial está entre 155.000 y 165.000 pesos, con 7 horas de jornada laboral, de lunes a sábado. “...*Se hace muy cuesta arriba para el trabajador panadero. Si bien siempre tuvo un sueldo bajo, últimamente estamos quedando muy por debajo...*”, enfatizó el referente de los obreros panaderos.

Para Rivolta, el escenario más propicio para discutir el salario son las paritarias nacionales. “...*Esta pelea por un mejor sueldo tiene que contemplar el oficio y el sacrificio que conlleva ser panadero...*”, consideró.

**ALZOL**  
MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTACIÓN

IMPORTACIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA  
REPOSTERÍA - PANIFICACIÓN - PASTELERÍA - HELADERÍA

- Aditivos
- Azúcares
- Cacaos
- Confituras
- Granás
- Cremas
- Mousses
- Flanes
- Gelatinas

VENTAS SÓLO POR MAYOR  
consultas@alzol.com.ar

20 AÑOS

BUENOS AIRES, JUNIN.**PANADEROS AGRUPADOS PIENSAN REALIZAR COMPRAS CONJUNTAS PARA BAJAR PRECIOS**

Luciano Crespillo, vicepresidente de la Cámara de Panaderos del Noroeste bonaerense, dijo que una de las medidas que se piensa adoptar para paliar la situación económica actual y bajar los costos es “...hacer compras masivas conjuntas...” de harina e insumos.

Sobre la actividad desarrollada en este mes de funcionamiento, contó que “...hemos logrado una adhesión casi total de las panaderías de Junín y muchas de la zona, ya somos alrededor de 70 en la ciudad. Nos hemos conocido entre todos, hemos intercambiado opiniones en este tiempo”.

“...En este número hay registrados, no registrados y gente que está en situación irregular, con quienes estamos charlando para

*que sean más competentes y que haya igualdad de condiciones...”,* dijo, señalando que “...muestran voluntad y tienen ganas de hacerlo...”, para “...conformar una comunidad de panaderos que tenemos las mismas problemáticas...”. Crespillo adelantó que “...estamos trabajando mucho entre dueños de panaderías, definiendo valores, capacitándonos con nuestro abogado Germán Pérez...”.

La Cámara ya cuenta con personería jurídica, aseguró el dirigente, remarcando que “...estamos tratando de ponernos del lado del capital humano que tenemos, los chicos que trabajan con nosotros, porque todos pasamos por un momento complicado...”.

CÓRDOBA, RÍO CUARTO.**LA PANADERÍA DEL CENTRO INTEGRAL COMUNITARIO CRECE Y ABASTECE A LOS JARDINES MATERNALES**

La panadería “Pan Amigo” que funciona desde el 2019 en el Centro Integrador Comunitario de barrio Obrero, en la ciudad de Río Cuarto, crece en materia de producción y continúa abasteciendo a 32 jardines maternales municipales, además de copas de leche y comedores que trabajan con el municipio.

Se trata de un emprendimiento que procesa 150 kilos de harina por día y que está liderado por cuatro mujeres. La idea surgió en el marco del Presupuesto Participativo y desde sus inicios ha ido experimentando

interesantes avances, a tal punto que hoy se trabaja en distintos turnos, incluyendo uno por la madrugada.

Florencia Dal Molín, una de las trabajadoras, dijo que actualmente producen unas 250 tiras de pan que van a los jardines maternales y otras 400 que se destinan semanalmente a las copas de leche y a los comedores.



**SAN JUAN.**

# SE ORGANIZARÁ EL PRIMER CONGRESO NACIONAL DE MUJERES PANADERAS

El oficio de panadería y pastelería no es exclusivo para hombres, sino que muchas mujeres sanjuaninas se han animado en incursionar con el paso de los años. Es tan importante este crecimiento, incluso a nivel nacional, que decidieron realizar el Primer Congreso Nacional de Mujeres Panaderas, el cual tendrá sede en la provincia, y el designado para organizarlo es el secretario general del Sindicato de Panaderos y Pasteleros de San Juan, Jorge 'Cacho' Bustos.



Calculan que participarán más de 100 mujeres panaderas y pasteleras, con aproximadamente 90 que vendrán de distintas filiales de otras provincias. El congreso tendrá lugar en la provincia el 30, 31 de octubre y 1 de noviembre, y tendrá un tema medular que tendrá que ver con

cuáles son las problemáticas actuales que enfrenta el sector de mujeres panaderas y pasteleras del país. *"...Va a ser muy importante. Hemos sido designados para organizarlo, lo que es un orgullo para mí, y la gente que me acompaña que está muy capacitada para hacerlo..."*, expresó Bustos.

**BUENOS AIRES.**

## VENTAS DE FACTURAS CAEN HASTA UN 30%



Raúl Santoandré FIPPBA

*"...El poder adquisitivo de los clientes no es el mejor como para que te compren algo por fuera del pan y en los precios que debemos manejar frente a las subas de las materias primas. Todo lo relacionado con facturas, tortas, budines y masas secas no se está comercializando en el nivel que uno quisiera..."*, explicó Raúl Santoandré, presidente de la Federación Industrial

Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

*"...Es una realidad que venimos sufriendo desde hace varios meses en el sector y nos preocupa mucho..."*,



## SOBADORA

**SERVICIO TÉCNICO DE MÁQUINAS Y HORNOS ROTATIVOS**  
 Gastón Martínez. 11-3539-4439. 11-6853-7279  
 Ignacio Monges. 11-5578-7759  
 Jorge Martínez. 11-5713-3389

BUENOS AIRES, TRENQUE LAUQUEN.

## “LA UNIVERSAL”, UNA PANADERÍA TRADICIONAL

Hay comercios en Trenque Lauquen a los cuales no hace falta describir ya que son conocidos por todos los habitantes de la ciudad desde hace mucho tiempo. Y la panadería “La Universal” es uno de ellos. No sólo se trata de un negocio tradicional que lleva varias décadas trabajando, sino que su servicio es sumamente reconocido por la calidad de los productos que ofrece a nivel local y que muchas veces también son adquiridos por ocasionales visitantes que suelen comprar elaboraciones que no encuentran en sus ciudades de origen.



Aníbal Lancuba, quien recordó detalles de la historia de la panadería, analizó el movimiento económico actual y contó cómo se imagina el futuro del comercio que hoy atiende junto a miembros de su familia. “...Nuestra panadería nació el 15 de diciembre de 1946. Mi abuelo se instaló en calle 9 de Julio 15, él ya venía de trabajar en 'La Favorita' (ubicada en Avellaneda y Oro) donde también trabajó mi bisabuelo llegado de España. Le habían dicho que en Trenque Lauquen había oportunidades y él se instaló en esa esquina. Luego, mi abuelo se independizó de él y se fue a 9 de Julio 15 donde se inició 'La Universal'...”, rememoró.

También recordó que “...anteriormente en ese lugar había otro panadero a quien mi abuelo le compró la panadería y se instaló ahí junto a mi abuela. Tuvieron cinco hijos, entre ellos mi vieja, Ana Nelly Andrade, quien fue la que se quedó con la panadería y nosotros nos criamos ahí adentro. Yo soy la cuarta generación,

*ahora tengo a mis hijos que también trabajan conmigo y que quizás sean la quinta generación. Siempre fue un trabajo familiar, tanto mi abuelo y mi abuela trabajaron con los hijos, después mi vieja trabajó con mi papá, también mis hermanos, aunque ellos luego se dedicaron a otra cosa*

*y el único que quedé fui yo. Ahora está mi señora, María Florencia, y mis dos hijos que colaboran con la panadería...”, dijo antes de agregar: “...Nosotros hoy no estamos en la calle 9 de Julio porque la alquilamos, y nos fuimos a Pte. Uruburu y Alsina. Todo arrancó en Oro y Avellaneda, siguió por 9 de Julio y luego nosotros nos vinimos para este lado donde el 2 de noviembre próximo vamos a cumplir 30 años. Vamos conociendo la ciudad y brindando oportunidades a todos los hogares de Trenque Lauquen...”.*

Respecto de cómo es la tarea diaria de un panadero, comentó: “...A este trabajo lo mamé de muy chiquito y tuve la oportunidad de irme a estudiar afuera, pero me dieron más ganas de quedarme a trabajar en la panadería que hacer una carrera. Mis hermanos sí estudiaron. Es un trabajo arduo por el tema del horario que se cumple dentro de la panadería que es desde las 4 de la mañana cuando hay que levantarse, empezar a elaborar y cocinar y adelantarse siempre a los horarios de la gente que a las 7 u 8 se levanta para desayunar y empezar su tarea diaria. A esa hora nosotros ya tenemos que tener el servicio de brindar las facturas, el pan o cualquier otra demanda...”.

SALTA.

## INVITAN A CHICOS DE LA ZONA SUR A PARTICIPAR DE UN TALLER DE PANADERÍA KIDS



La Municipalidad invita a los vecinos de los barrios de la zona sur a participar del taller de panadería kids que se dicta los martes y viernes de 18:30 a 21 en el Centro Integrador Comunitario (CIC) "Cabo Luis Guillermo Sevilla" de barrio Limache. Los niños de 6 a 14 años pueden sumarse a las clases gratuitas que brindará la profesora Carolina Flores.

En el marco de la descentralización municipal, la harina es provista por la comuna, por lo que los chicos deben llevar los otros ingredientes para las preparaciones como roscas de pascuas, tacos, bizcochuelos, maicinitas y otros productos panificados.

"...La Municipalidad les brinda la harina, tenemos la disponibilidad para cocinarla para que cada chico lleve el producto cocinado a la casa para que lo deguste con la familia...", dijo Flores.

Quienes deseen sumarse podrán hacerlo comunicándose al 4712822 o asistir personalmente al CIC ubicado sobre camino a San Agustín, en Dr. Demetrio Herrera esquina Avda. Gaucho Méndez de barrio Limache.

CÓRDOBA, RÍO CUARTO.

## PANADEROS LOGRARON UN INCREMENTO PARA EL TODO EL 2023 DEL 114%

Por primera vez el Sindicato Regional de Obreros Panaderos de Río Cuarto negoció paritarias a nivel local y logró un importante incremento salarial. El titular de la entidad, Ariel Peralta manifestó que los índices inflacionarios superaron lo estipulado para lo que va del año, pero destacó que lograron un buen acuerdo con la patronal para mejorar el sueldo de los trabajadores del sector.

"...Cerramos paritarias a nivel local y logramos un porcentaje anual de un 114%. El valor es muy importante y es la primera vez que se firma paritaria en Río Cuarto...", dijo Ariel Peralta, quien remarcó la importancia de este primer acuerdo en el plano local.

JLP **M** Distribuidora **MUNDO**

**calsa** \*

Seguí 5767 - I. CASANOVA

Tel: 4625-0011

WhatsApp: 1160051540

Instagram: @mundo.harinas



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR “Corazón de los panaderos”

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



**CONTINUAMOS CON LAS REUNIONES  
SEMANALES DE LOS DÍAS VIERNES  
DEMOSTRANDO QUE PODEMOS PERDURAR A  
TRAVÉS DEL TIEMPO SI NOS MANTENEMOS  
UNIDOS Y SOMOS GUIADOS POR UN LÍDER  
EJEMPLAR**



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR



## “Corazón de los panaderos”



**Su vit**  
 INSTALACIONES COMERCIALES  
 R. Falcón 3586 - San Justo - 11-2229-3090

BUENOS AIRES, VICENTE LÓPEZ.

## LAS CLAVES DEL ÉXITO DE LA CENTENARIA CONFITERÍA DE ZONA NORTE QUE EMPEZÓ REPARTIENDO PANES A CABALLO



Hay historias que traspasan las épocas, los siglos. Emprendimientos que atraviesan las generaciones de una familia. Tal es el caso de La Vicente López, panadería emblemática del barrio homónimo en la zona norte de la provincia de Buenos Aires.

Si bien no hay un registro certero de la época en la que comenzó su existencia, Pedro Arenas, encargado del establecimiento, asegura que sus inicios datan de 1905. *“...En ese momento se repartía el pan a caballo - comenta Arenas-. De hecho, hace algunos años reformamos lo que era el antiguo garage de las carretas. Ahora ahí está la bombonería...”*.

Ramón Val fue el responsable de darle vida al

emprendimiento. Inmigrante español, le heredó la panadería a su hijo, quien la llevó adelante hasta 1955, cuando se la vendió al maestro panadero Baldomero Pombo. Es entonces cuando comienza la tradición familiar y las vueltas de la vida: en la década del 80 la vendieron, pero en el 94 Norberto Pombo, nieto de Baldomero, la volvió a comprar y nunca más quedó en manos ajenas. De hecho, aún trabajan en ella los hijos de Norberto y su yerno, el propio Arenas.

La confitería La Vicente López comenzó como un emprendimiento de 1905; hoy tienen tres sucursales, producen 16.000 medialunas los fines de semanas y cuentan con 85 empleados en total. Ubicada en Avenida Maipú 707, la confitería se convirtió, con los años, en un ícono indiscutido del barrio, y hoy ofrece brunch, servicio de restaurante y café. *“...Siempre estuvimos en el mismo lugar. La estructura se mantiene igual...”*, comenta Arenas, y explica que parte de lo que consiguieron se debe a las recetas con las que conquistaron los paladares de más de un vecino: *“...Muchos de nuestros productos se fueron pasando de generación en generación, como la receta de las medialunas de grasa...”*.

Quizás este es uno de los puntos clave del éxito que cosecharon. La demanda fue en claro aumento, lo que llevó a que necesitaran “descomprimir” el caudal de gente que se acercaba a la sucursal de Vicente López. Entonces surgió la oportunidad de expandirse: además de la original, en los últimos cuatro años lograron inaugurar dos sucursales más, una en Martínez, con la idea de ser un local más “al paso”, y otra en Nordelta. *“...Varios de nuestros clientes, o hijos de nuestros clientes de toda la vida, se empezaron a ir para esos lados. Nos comentaban que allá no había tantas opciones de confitería...”*, argumenta

Arenas respecto de esta última locación.

Además de agrandarse con más locales, un hecho que demuestra la historia ascendente de La Vicente López es que hoy elaboran cerca de 16.000 medialunas por fin de semana y cuentan con 85 empleados en total en las tres sucursales. Lejos de aquellos comienzos de panes y caballos.

Esto es algo que les da valor y popularidad en el barrio: *“...Nos caracteriza la forma de elaboración de los productos, todo es bien artesanal -sostiene Arenas-. De a poco vamos incorporando máquinas y tecnologías nuevas para optimizar, pero la realidad es que todo es artesanal...”*.

Para los Pombo, los tres locales fueron un escalón necesario y suficiente, y todavía no hay intenciones de agrandarse más. Esto también los caracteriza: lo “exclusivo”. Por eso, aunque se fueron ampliando y remodelando según las necesidades y los volúmenes de producción, por el momento hay satisfacción respecto de todo lo que consiguieron en la vida del emprendimiento.

*“...Lo que sí nos gustaría es tener un lugar en donde podamos elaborar los productos de forma más ordenada y organizada -agrega el emprendedor-. Tener una planta en donde se pueda organizar la producción desde cero sería espectacular...”*.”



## MISIONES, POSADAS.

### SE ENAMORÓ DE LA CIUDAD Y FUNDÓ UNA PANADERÍA EN VILLA SARITA

Federico Suárez, oriundo de Bragado (Buenos Aires) es el fundador de un proyecto que surgió el 17 de septiembre de 2021. *“...Viajé a Posadas, me enamoré y terminé viviendo acá...”*, destacó el dueño de “La Pana”.



Suárez destacó que esta profesión tiene algo muy lindo: *“...Interviene en la vida de la gente desde lo cotidiano en un montón de momentos. Es algo muy barrial, donde pueden venir para desayunar y comprar de todo...”*.

El espacio de la panadería siempre fue un lugar de relax para él, un día fue a visitar el local de al lado para comprarlo y el propietario le dijo: *“...Tengo este local pero no tenemos todavía el cartel...”*. Era una fachada totalmente distinta a la que tenía pensado, hasta que entró y no lo podía creer. *“...Me quedé mirando el techo, pensando que esta era mi panadería...”*, añadió.

Todos los productos que ofrece son de masa madre. En el listado tienen panes, facturas, croissant, cinnamon roll y danesas de hojaldre. La Pana apunta a la elaboración artesanal, se respetan los tiempos de fermentación y descanso de cada producto, tipos de harina y fermento.

**Mundo fiesta**  
EL SABOR DE LA DIVERSIÓN



*Mundo Trigo*

Panchos Bizcochuelos  
Hamburguesas Chips  
Pebetes Pizzetas







**Artigas 7111 - José L. Suárez**  
11-6414-0878

  **MUNDO TRIGO - MUNDO FIESTA**

# DIFERENTES POSICIONES POR LA PROPUESTA DE LA FAIPA DE VENDER PAN A \$ 680



## ROSARIO. NO LLEGA HARINA SUBSIDIADA

Panaderos rosarinos expusieron sus reparos al congelamiento del precio de la harina establecido por el Gobierno, aseguran que ese insumo no llega a todas las panaderías.

*"...El acuerdo fue hecho sobre la harina subsidiada. Se trata de un molino que muele sólo el 20 por ciento de la producción nacional. En algunos casos, (la bolsa) llega a las panaderías, pero en otras no y no todas la van a tener..."*, explicó el presidente de la Asociación Industriales Panaderos y Afines de la ciudad, Ariel Paglia. Por otra parte, afirmó que la harina subsidiada tiene muy bajo contenido de gluten y que no todos la quieren trabajar para respetar la calidad.

## BUENOS AIRES, MORÓN. "...LA HARINA SUBSIDIADA LLEGA A LOS GRANDES SUPERMERCADOS, PERO NO A LAS PANADERÍAS DE BARRIO..."

Desde el Centro de Panaderos del Oeste (entidad oficial que nuclea a los panaderos de Morón, Hurlingham, Ituzaingó, Moreno, Gral. Rodríguez, Luján, Mercedes, Las Heras y Navarro) denuncian que, dadas las condiciones de la economía actual, es muy difícil para los negocios de barrio mantener el precio de \$680 que les exige el gobierno.

El presidente del C.I.P.D.O. comentó que *"...Todas las medidas del Estado y del Ministerio de Economía son bien tomadas, pero en muchas oportunidades las voces de los trabajadores no son escuchadas... En la mesa de negociaciones faltaron las voces de los camioneros, harineros, proveedores, cerealeros y demás, que son los verdaderos responsables del precio de la harina. Si la harina sube, indefectiblemente va a subir el pan y esto hace que al trabajador no le alcance el mango para llegar a fin de mes..."*.

Y continuó: *"...Sentimos que se están burlando de la gente... Estaría bueno que se exija que baje el precio de la harina y que llegue a las panaderías, que llegue la harina subsidiada y no a unos pocos lugares como ocurre actualmente; porque llegan a las góndolas de los grandes supermercados y no a las panaderías barriales..."*.

En medio de la incertidumbre que les generan a los consumidores y a los industriales los anuncios aseguró: *"...Este es un negocio que se reparten entre unos pocos. Con este tipo de decisión siento que retrocedemos en la historia de la Argentina..."*.

## ENTRE RÍOS. PAN EN PRECIOS JUSTOS: "...NO REGISTRARÁ EN TODAS LAS PANADERÍAS..."

Pablo Jacob, presidente de la Federación de Industriales Panaderos y Afines de Entre Ríos (Fipaer) hizo importantes aclaraciones al respecto.

*"...El valor de referencia del kilo de pan a \$680 es para las panaderías con harina subsidiada, no para todas las panaderías. La harina subsidiada es el 20% de la molienda y no está llegando de forma uniforme a todo el país..."*, indicó Jacob. Y agregó: *"...Esto significa que*



*habrá Precios Justos en una panadería cada cinco...".*

En lo que hace a Paraná, hay dos molinos que están entregando harina subsidiada, que a su vez por la alta demanda no están aceptando nuevos clientes: *"...El panadero que no reciba el producto puede manejar su propio valor. En el casco céntrico ronda los 800 pesos y en la periferia ronda los 700 pesos..."*.

### **SAN JUAN. FUERA DEL ACUERDO DE PRECIOS EN PANADERÍAS Y CON EL KILO A \$800**

La situación de los panaderos en San Juan es cada vez más compleja. Bajas ventas, aumentos semanales y la difícil decisión de sostener o no los precios.

A principio de septiembre, la Secretaría de Comercio acordó con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, y con la Cámara de Industriales Panaderos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires un valor para el kilo de pan en el marco del programa Precios Justos. A partir de este acuerdo, el kilo de pan francés tendrá un valor máximo de hasta \$680 hasta el 30 de septiembre y de \$715 durante el mes de octubre. De acuerdo a la información brindada desde Nación, más de 5.000 panaderías formarían parte del acuerdo, pero ninguna de ellas de San Juan.

### **LA RIOJA. NO SE PUEDE APLICAR EL NUEVO ACUERDO**

Oscar Carrizo presidente de la Cámara de Panaderos aseguró que *"...nosotros fuimos consultados por nuestra entidad madre que es la Federación Argentina de la Industria del Pan sobre este acuerdo que se puede analizar en general y particular..."*.

*"...En particular se puede estudiar en el sentido de que es fundamental entender que se habla de pan francés solamente y en La Rioja hacemos, pan francés, grasa y miñón.*

*Únicamente debe venderse en despachos de panadería, y en nuestra provincia cuántas panaderías tienen despachos, acá se venden en kioscos, en despensas..."*, explicó el presidente.

A su vez indicó que *"...lo más importante, es que para que se haga ese pan se debe contar con harina subsidiada y si no lo tengo no se puede fijar ese precio. En La Rioja no llega la harina subsidiada, si llega es muy poca y de muy mala calidad. Al resto del país no llega..."*.

### **TUCUMÁN. EL PAN SE VENDERÁ ENTRE \$600 Y \$700 EN SEPTIEMBRE**

Pablo Albertus, presidente del Centro Industriales Panaderos de Tucumán, expresó: *"...Nosotros sugerimos un rango de \$600 o \$700, o sea que estamos dentro de ese rango, ya lo habíamos previsto y se firmó eso durante un mes y ya el mes que viene va a tener un incremento del 5%. \$680 va a ser el precio que vamos a tener en plaza en el mes de septiembre..."*.

Por otro lado, comentó que ya en mes de octubre va a aumentar un 5%. Respecto a la situación actual, aseguró que hay un 20% más de aumentos en todas las materias primas, esa devaluación se la hizo correr rápido.

*"...Nosotros tuvimos desde la devaluación oficial hasta la fecha prácticamente entre un 25% y un 30% de aumento en materia prima. La levadura aumentó un 27% la semana*

*(Continúa en la página siguiente)*

**Juan Ángel Lucero**  
MATERIAS PRIMAS  
PANADERÍAS,  
PIZZERÍAS Y  
CONFITERÍAS  
Larroque 1743 - Banfield  
Tel: 4202-6742/6490 \* Cel.: 15-5877-2727  
juanluceroventas@gmail.com

*pasada, es un costo que hay que amortizarlo de alguna manera, no es fácil, es una situación bastante compleja la que se vive...".*

### **SANTA FE. PAN A PRECIOS JUSTOS, EN POCAS PANADERÍAS**

Jorge Spasitch, integrante de la Comisión directiva del Centro de Industriales Panaderos Santa Fe (Cipasfé), aclaró: *"...Es para la harina con subsidios, que en realidad son muy pocos los molinos que integran ese tipo de harina. Con esta se va a hacer un pan más económico, lo que no quiere decir que sea malo, sino un pan grande, de hasta ocho piezas que se vendería en \$680 este mes y \$715 el mes que viene. Ese es el precio más bajo para las panaderías que perciben la harina con subsidios y en Santa Fe entran muy pocas bolsas..."*.

Y anticipó: *"...Va a durar muy poco tiempo, esto está para dos meses nomás. No es la misma calidad, es una línea más económica, es un pan comible, no es una harina de primera..."*. Además, sostuvo que no es una especialidad muy demandada: *"...Hoy la gente lo lleva poco, todos buscan milonguita, mignon, especiales..."*.

### **SANTIAGO DEL ESTERO. SOLO UN 20% DE LAS PANADERÍAS LOCALES OFRECERÁ PAN A \$680**

*"...Las panaderías que reciben la harina subsidiada en Santiago son muy pocas, serán un 20% del total..."*, señalaron desde el Centro de Panaderos local. Agregaron que además, *"...la harina subsidiada a \$3.200 la bolsa, es una harina que no es de gran calidad como la que utilizan la mayoría de las panaderías locales, es una harina oscura de la que va a salir un pan oscuro, distinto al que conoce la gente..."*.

De todas maneras, señalaron que *"...las pocas panaderías que reciben esa harina, van a*

*ofrecer ese pan. Pero no van a ser todas..."*. Agregaron que la harina de mayor calidad que es la que utilizan la mayoría de las panaderías cuesta entre \$4.800 a \$5.200 con lo cual *"...es imposible salir con un pan a \$680..."*.

### **BUENOS AIRES, JUNIN. PRECIOS JUSTOS POR AHORA NO**

Romeo Forte, titular de la cámara que nuclea a los propietarios de panaderías a nivel regional, señaló que *"...a las panaderías de Junín no llegó ningún comunicado..."* al respecto.

*"...Es muy difícil poder ofrecer eso, según lo que leí en el anuncio de la Secretaría de Comercio. No a todas las panaderías de Junín llega la harina subsidiada, y en el caso que llega los molinos hacen un juego de precios que termina saliéndonos lo mismo. Los panaderos y los comerciantes terminamos siendo rehenes..."*, expresó Forte.

*"...Por ahora Precios Justos en la panaderías de Junín, no tenemos. Ojalá llegue algún acuerdo que traiga un alivio para poder vender el pan a ese precio. En la mesa de los argentinos el pan es un alimento primordial. El kilo de pan en Junín hoy cuesta entre 900 y 1100 pesos. Después de las elecciones tuvimos un aumento fuerte del precio, pero también subió la harina, la luz, los salarios. En promedio las panaderías de Junín tienen entre cuatro y seis empleados..."*, remarcó Forte.

El empresario además señaló que *"...el bono lo vamos a pagar, sabemos que la problemática de los empleados es la misma que tenemos nosotros. Vamos a pagar, ya tuvimos reuniones con colegas y coincidimos. No queremos generar un mal ambiente en las panaderías, tenemos que tirar para adelante empleados y dueños por igual..."*.

### **CATAMARCA. LA HARINA SUBSIDIADA ES ÍNFIMA**

Matías Jury, de la Cámara de Panaderos local,

al ser consultado sobre la harina subsidiada lamentó que en Catamarca no llegue suficiente cantidad y que haya solo un número menor de panaderías que la reciban.

Días pasados se firmó un convenio para que dejar el pan en un precio económico de \$680, pero "...siempre y cuando a las panificadoras

les llegue esa harina subsidiada...". A su vez, se están haciendo las gestiones para que a la provincia llegue más cantidad de esa harina subsidiada por el Estado Nacional para aplacar el esquema desolador actual. "...La verdad que es ínfimo lo que puede hacer incidir en el precio hoy en día de esa harina subsidiada...", sentenció Matías Jury.

**BUENOS AIRES, LOMAS DE ZAMORA.**

## **AMASADO SOLIDARIO**



El Centro de Panaderos de Cuartel IX se fundó el 17 de abril de 1989 con el fin de agrupar las panaderías del barrio y brindar un servicio de asesoramiento a los vecinos que ejercen la profesión: hoy son aproximadamente 100 colegas que están afiliados, con 34 años de servicio a la comunidad.

La comercialización del producto fue el puntapié inicial para que se cree la institución: los panaderos se juntaron para regularizar la venta del pan, con el fin de que solamente sea vendido en sus comercios. Y la lucha continúa ya que saben que la comercialización del pan aún se da en kioscos, carnicerías, verdulerías y supermercados.

"...Hoy es el día de una hermosa vocación. Ser panadero no es solo un trabajo, sino una dedicación, un sacrificio de lunes a lunes y un amor a la labor...", explicó Miguel Spaziante, el presidente del Centro de Panaderos de Cuartel IX. "...Todos los panaderos tenemos responsabilidad y cariño para elaborar un producto infaltable en la mesa de todos los argentinos. Aunque llueva, truene, haga frío o calor, sea de día o de noche, allí están los panaderos cocinando el pan...", agregó, dejando en claro el esfuerzo que conlleva la profesión.

El Centro de Panaderos de Cuartel IX admitió que, entre todos sus afiliados, realiza una donación estimativa de 100 kilos de pan por día a distintos comedores, merenderos y familias del barrio. "...Cada panadería tiene dos o tres comedores con los que colabora a diario. Además de darle el pan, los fines de semana también les brindan facturas y, quizás, alguna torta...", detalló Carlos Barreiro, el secretario de la asociación. Inmediatamente agregó: "...Muchos vecinos particulares se acercan a las panaderías para pedir flautas y también se les colabora, además de los aportes que se hacen cuando el Municipio nos

BUENOS AIRES, LUJAN.

# EXISTE HACE 148 AÑOS, ES LA PANADERÍA MÁS ANTIGUA DE ARGENTINA Y HASTA LE VENDIÓ PAN A MITRE: LA HISTORIA DE LUCCA



Fundada en 1875, la panadería Lucca está ubicada en Luján, provincia de Buenos Aires. Ángel Lucca, el fundador, era un inmigrante italiano que comenzó a escribir la historia de la empresa familiar que está cerca de cumplir un siglo y medio de vida en la localidad que queda al costado de la ruta nacional N° 7, a 68 km de distancia de la Ciudad de Buenos Aires. Hoy, es la cuarta y quinta generación de descendientes de Don Ángel la que lleva las riendas del

negocio y lo mantiene con vida para goce del paladar de lujanenses, turistas y eventuales visitantes.

*“...Tenemos una panadería que fluctuó por diferentes crisis, muchísimas situaciones en el mundo y en el país, el Rodrigazo, la hiperinflación con Alfonsín, la crisis del 2001 e innumerables situaciones. Todas ellas se pudieron superar y sigue abierta, nunca cerró sus puertas...”*, cuenta con orgullo Marcos Scorzato, tataranieta de Ángel, el fundador. Hoy él es uno de los responsables de que todo continúe funcionando a la perfección. Hace un tiempo, tomó la decisión de no incluir harinas en su dieta. Sin embargo, su trabajo garantiza que cientos de bonaerenses disfruten en su mesa muchos de los manjares que Lucca produce hace 148 años.

Desde el inicio hasta 1940, es decir, durante 65 años, Lucca vendía exclusivamente pan, o casi, porque también ponía a la venta un poco de galletas y tallarines. Recién en las décadas del 40s-50s es que empezaron a aparecer las primeras facturas. *“...Existe toda una historia entre los trabajadores de las panaderías de principio del siglo XX, muchas veces anarquistas, y la iglesia católica, las fuerzas de seguridad, que explica por qué algunas de las facturas que comemos tienen esos nombres: cañoncitos, vigilante, suspiro de monja, bolas de fraile. Obedecía a un recurso que los panaderos tenían para faltarle el respeto a las instituciones reguladoras del orden público...”*, cuenta Marcos al mismo tiempo que aclara que su tatarabuelo era más bien una persona de ideas socialistas.



El sándwich de miga llega recién a finales de los 80s, principios de los 90s. Si bien hoy es una de las ofertas destacadas del lugar, es un producto muy joven si se analiza toda la historia de Lucca. *"...Tiene más de 30 años el triple de miga, pero no deja de ser poquito..."*, aclara Marcos, padre de Pedro, que con cuatro años ya forma parte de la sexta generación en marcha.

Hay muchas anécdotas que tienen a la panadería Lucca como protagonista, pero una en especial es el reflejo de los años que lleva vigente: la entrega de pan a un Bartolomé Mitre detenido en el cabildo de Luján.

Hugo Mancilla, uno de los panaderos que más conoce del oficio panaderil en Lucca, trabaja en el lugar hace 18 años. Oriundo de Santiago del Estero, además es facturero y un recientemente egresado de los cursos de IAG Pastelería, la escuela de Ariel Palacios y Osvaldo Gross. *"...En la cuadra, el sector de producción, los hornos empiezan a las 4 de la mañana y no se para hasta la 1, después seguimos con los panes ingleses y los sándwiches de miga. Amasamos facturas de manteca, unos 50 bastones usando casi 100 kg de harina, así todos los días..."*, detalla sobre su rutina.

*"...Hoy en la panadería somos 38 empleados que formamos parte y que llevamos adelante Lucca los 365 días del año. Producimos 300 kg de pan por día, 1500 triples de miga diarios y facturas para una gran afluencia de público que viene a comprar diariamente..."*, explica Marcos.

## SANTA FE.

### **UNA PANADERÍA ENCERRÓ A TRABAJADORES PARA EVITAR UNA INSPECCIÓN DEL MINISTERIO DE TRABAJO**

Una reconocida cadena de panadería de la ciudad de Santa Fe fue denunciada penalmente por ocultar durante una inspección del Ministerio de Trabajo de la Provincia a 10 empleados que tenían sin registrar. La visita de los inspectores tuvo lugar el pasado 17 de marzo, en la casa central de la firma, ubicada en Tucumán al 3200.

Según la denuncia presentada ante el Ministerio Público de la Acusación presentada por el director regional de Santa Fe, Juan Quagliotti, se advierte de la posible comisión del delito de "Privación ilegítima de la libertad", previsto en el Art. 141 y agravante del Art. 142 del Código Penal.

Aquel 17 de marzo, el apoderado de la firma autorizó el recorrido de los inspectores. Pero la sorpresa mayor fue cuando se descubrió que en una habitación podía haber trabajadores ocultos. Ante la sospecha le pidieron a una encargada que abra la puerta y esta se negó argumentando que no tiene la llave.

Por la mirilla de la puerta, los propios inspectores ratificaron que había personas encerradas, por lo cual insistieron con la necesidad de que abrieran esa puerta. Finalmente, y con la presencia del abogado de la cadena, lograron ingresar a la habitación, donde detectaron que había 10 empleados sin relevar.

Los trabajadores "en negro" estuvieron encerrados más de una hora en un pequeño espacio, sin ventilación, y en una jornada calurosa, con más de 30 grados de temperatura ambiental. La denuncia del funcionario provincial fue contra dos de los responsables de la panadería. Además, se labraron dos multas por no tener registrados a los empleados y por la obstrucción para evitar parte del operativo de inspección.

BUENOS AIRES, AYACUCHO.

## “...SON 45 AÑOS EN EL OFICIO DE PANADERO, LO HAGO CON PASIÓN CADA DÍA...”



Julio Paz, el reconocido panadero ayacuchense y propietario de la panadería “La Reina”, ha dedicado casi toda su vida a amasar sueños y compartir el delicioso resultado con su comunidad.

Todo comenzó cuando Julio tenía apenas 13 años, y por casualidad, empezó a repartir pan en la panadería “La Industrial” de la familia Rodríguez. Lo que en un principio fue una oportunidad fortuita, se convirtió en una revelación: Descubrió su pasión y amor por la profesión de panadero. A los 15 años, lo acompañaba su padre hasta la entrada de la panadería cuando se dirigía a trabajar en las madrugadas. Aquí, entre el dulce aroma de la masa y el calor del horno, floreció la vocación que lo acompañaría durante toda su vida.

En 1986, Julio contrajo matrimonio con Claudia Lezcano, y juntos emprendieron una

nueva etapa en Barker, donde establecieron junto con un amigo su propia panadería. Aunque el camino no siempre fue fácil, su perseverancia y amor por el oficio los llevaron a instalarse finalmente en Ayacucho, donde se establecieron en Murgier e Irigoyen llamada panadería “La Reina”. Han sido 23 años de pasión compartida con la comunidad, brindando sus productos y atendiendo con el cariño y calidez de siempre.

Pero Julio no está solo en esta aventura. Sus tres hijos, unidos por el amor al pan y al legado familiar, han tomado las riendas de la tradición, acompañando a su padre en la noble tarea de dar vida a cada producto que sale de su horno. Con el paso del tiempo, enfrentando desafíos económicos y tecnológicos, los hijos de Julio se convirtieron en su apoyo más valioso, permitiéndole seguir adelante con pasión y amor.

# PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS

**NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO  
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**

**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS  
SE DEDICAN ÚNICAMENTE AL SECTOR**



Revista

**EL GREMIO  
PANADERO**



**INFORMANDO A LOS  
PANADEROS DEL PAÍS**

**COMUNICATE  
CON NOSOTROS**

[info@elgremiopanadero.com.ar](mailto:info@elgremiopanadero.com.ar)

[ventas@elgremiopanadero.com.ar](mailto:ventas@elgremiopanadero.com.ar)

[administracion@elgremiopanadero.com.ar](mailto:administracion@elgremiopanadero.com.ar)

 **11 2578 3913**



El Gremio Panadero



revistaelgremiopanadero

SANTA CRUZ, CALAFATE.

## UNA PANADERÍA DISTRIBUIRÁ SUS PRODUCTOS CON UN VEHÍCULO ABASTECIDO CON ENERGÍA SOLAR GENERADA EN UNA ESTACIÓN LOCAL



La firma PANTagonia se transformará en la primera panadería de Santa Cruz que distribuirá sus productos con un medio de transporte sin uso de combustibles fósiles. Esta innovación será posible gracias a la adquisición de un vehículo eléctrico que funcionará cien por ciento con energía solar generada por la estación Winding, también de El Calafate.

La panadería PANTagonia está en la etapa final de un proyecto de sustentabilidad que inició en 2020 con la construcción de una estación solar para la generación de electricidad por parte de Grupo Winding, empresa de referencia en energías renovables en la región. El vehículo fue construido en San Luis por la empresa Corradir, y sus baterías se alimentarán con energía de la estación solar del grupo Winding localizada en la villa turística.

Ahora resta adecuar la caja del vehículo con una estructura cerrada para trasladar los productos en su interior de manera segura, luego se establecerá un periodo de prueba tras el cual Tita iniciará sus actividades durante la temporada turística 2023/4.

BUENOS AIRES, SIERRA CHICA.

## EN LA PANADERÍA DE LA CÁRCEL ELABORARON Y DONARON 14.000 FACTURAS

La iniciativa solidaria se llevó a cabo en la Unidad 2 del Servicio Penitenciario Bonaerense (SPB) en el marco del programa “Más trabajo, menos reincidencia” impulsado por el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la provincia de Buenos Aires.



Patiñano, Fernando Recofsky, Fabián Waimann y Ángel Couchez, agentes penitenciarios con amplios conocimientos en panadería y pastelería, coordinaron la acción laboral y solidaria.

Se trató de un trabajo solidario a través del cual los internos pusieron en práctica conocimientos aprendidos en distintos cursos realizados en contexto de encierro. Ariel Cardozo, Marcos

Loa agentes mencionados están a cargo de la Panadería de la dependencia carcelaria y junto a once internos que trabajan en el sector elaboraron las facturas con los ingredientes que fueron acercados por el Movimiento a la Alegría del Niño Olavarriense (MANO) hasta la dependencia.



CORRIENTES.

# PANADERÍA GALARZA DIO DETALLES DE LA VENTA SOLIDARIA DE MILHOJAS

Miguel Galarza habló de la reciente preparación, exhibición y venta de una enorme torta mil hojas. Lo que se recaudó fue destinado a varias organizaciones de Goya. La longitud de la torta superó los 100 metros de largo, según reveló el empresario de la panificación.



*producto de lo más top nuestro en cuanto a ventas".*

*"...Las instituciones comenzaron a pre vender las porciones. Teníamos casi 400 vendidos, fue una emoción y la convocatoria del viernes fue apabullante. Fue sorprendente la solidaridad*

*de la gente, no solo de los que ya habían comprado sino de la gente que quería adquirir, qué pasaba y se quedaba y quería colaborar y aparte llevarse 1 kilo de torta mil hojas..."*, destacó Galarza.

*"...La venta de la torta mil hojas fue una emoción y la convocatoria fue apabullante... La idea nació el año pasado, yo ayudo mucho a tres organizaciones. La Fundación Agrupar tuvo un problema de incendio... El Quirófano Móvil (dedicado a la castración de mascotas) también. Entonces armé un esquema y después se lo planteé a las tres instituciones: el hacer un evento relacionado con la empresa, algo que tendría que ser de características atractivas. No es un producto que lo hacemos en cantidad, habitualmente. No es un*

Para finalizar, Miguel Galarza volvió a reiterar la enorme respuesta solidaria de la gente de Goya, superando todas las expectativas en ventas, ya que se recaudó alrededor de 1.500.000 pesos, donde cada institución beneficiaria recibirá aproximadamente 500.000 pesos que fueron entregados a Munay, Agrupar y Quirófano Móvil.

SANTA FE, ROSARIO.

## MASA MADRE BAKERY CORTÓ CINTAS CON SU SEGUNDO LOCAL EN LA CIUDAD



Nacida en 2020, la firma tiene un imponente local en Callao 286 y desde este viernes abrió sus puertas en el Centro (Mendoza y España) con modalidad take away y la posibilidad de delivery a través de PedidosYa. La atención al público será todos los días de 8 a 19 y ofrecerá sus habituales productos de panadería y pastelería, sumado a café al paso, viandas frescas, productos orgánicos como yerbas y aceite de oliva de distintas intensidades. A su vez, tendrán en la carta opciones sin TACC y menús veganos y vegetarianos.

La particularidad de la marca es la elaboración propia con masa madre y harina orgánica, por lo que sus productos se venden por unidad. El trabajo de producción artesanal se realiza en Pichincha y llega al local listo para consumir.

# NOTICIAS POLICIALES



## **BUENOS AIRES, BERAZATEGUI. FALLECIÓ RECONOCIDO PANADERO**



El lamentable hecho ocurrió en la madrugada de hoy en la panadería Lagar, ubicada en calle 148 entre 11 y 12. Al lugar

arribaron agentes de la Policía Local, quienes se entrevistaron con empleados y testigos, los cuales refirieron que encontraron a Edgardo Turra en el piso, sin vida y con quemaduras en sus manos.

En el lugar los testigos encontraron también trapos de panadería quemados, al igual que en los fondos del local. En ese marco, se supo que personal del cuartel de Bomberos Voluntarios tuvo que trabajar en el comercio a raíz de un principio de incendio en la zona de hornos, el cual habría afectado a Turra y provocado su deceso.

## **CATAMARCA. INCENDIO DE PANADERÍA DEJÓ UN EMPLEADO CON HERIDAS Y QUEMADURAS**

Preocupación causó el siniestro desatado en la madrugada de este viernes en Avda. Emilio Molina y Francisco Granero, el que tuvo a una panadería en el centro de la escena. El incendio en la panificadora se habría originado por una garrafa, además de las pérdidas materiales ocasionadas en el local comercial, lo más grave fueron las lesiones de uno de los empleados. Este fue identificado como Víctor Vicente de 48 años.

Este tras la revisión médica, se confirmó que resultó con quemaduras en su brazo izquierdo y en el cuero cabelludo, por lo que fue trasladado al Hospital San Juan Bautista para su atención.

## **MENDOZA. ASALTARON UNA PANADERÍA EN GODOY CRUZ**

Una panadería ubicada en la calle Salvador Arias 1175, de Godoy Cruz, fue asaltada cerca de las 21:30 del viernes. Los delincuentes robaron 13 mil pesos y un teléfono celular. El hecho tuvo lugar cuando la víctima, de 45 años, se encontraba atendiendo el comercio. En ese momento, ingresó

una pareja al lugar y bajo amenaza con arma de fuego, sustrajeron 13 mil pesos y un teléfono celular.

## **SANTA FE: SE INVESTIGA LA MUERTE POR ELECTROCUCIÓN EN UNA PANADERÍA**

El trabajador que falleció recibió la descarga eléctrica cuando manipulaba la bandeja de un horno rotativo industrial. La víctima tenía 30 años. Ocurrió en el comercio de 25 de mayo y Larrea.

## **SANTA FE. ROBÓ UNA CAJA FUERTE DE UNA PANADERÍA Y FUE DETENIDO**

El apresado tiene 18 años. La caja fuerte había sido sustraída de la panadería Colella ubicada en Bv. Gálvez y Belgrano. La secuencia se inició minutos antes de las 4 cuando la Central de Emergencias 911 alertó sobre la presencia de un joven que levantaba sospechas en la mencionada intersección. Al llegar al lugar los uniformados avistaron a un individuo que, al percatarse de la presencia policial, intentó escapar a toda prisa. Sin embargo, su intento fue en vano, ya que fue alcanzado a pocos metros de distancia. Lo que llamó la atención de los agentes fue que el hombre llevaba consigo una caja fuerte.

## **NEUQUÉN, PLOTTIER. PRINCIPIO DE INCENDIO EN UNA PANADERÍA**



Bomberos Voluntarios de Plottier debieron acudir a un incendio en un horno a gas natural de una panadería ubicada en calle Riavitz. Se

procedió a extinguir el módulo con bandejas con panes. No hubo lesionados.

## **SANTA CRUZ. ROBÓ LA PANADERIA EN ESTADO DE EBRIEDAD, QUISÓ ESCAPAR Y PERDIÓ EL BOTÍN**

En la panadería "La Milonguita" se estaba originando un robo, intervino la policía y a los



pocos minutos lo que permitió que fuera atrapado un individuo a escasos metros del comercio robado. Los uniformados redujeron al delincuente

sobre la vereda del negocio, en Batalla Puerto Argentino al 500. El cual habría estado bajo la ingesta de bebidas alcohólicas.

La parte del depósito fue violentada, el ladrón rompió el vidrio para luego ingresar a la panadería. Al respecto, el dueño explicó que habría golpeado la puerta de vidrio con algún elemento y al romper el cristal ingresó apoderándose del cambio que había dejado a empleada en la caja, que no llegaba a 1000 pesos, algunos sacramentos con jamón y queso, una pizza, y una tarta, la cual se le cayó a momento de escaparse.

**SALTA. ARMADO Y CON EL CASCO PUESTO ENTRÓ A ROBAR A UNA PANADERÍA**



Un delincuente armado ingresó a robar a la panadería Pin Pan que se encuentra en Francia la 3.200, en un complicado barrio Constituyentes,

afectado por constantes hechos de inseguridad. Todo el robo quedó registrado en la cámara de seguridad del local donde se ve que un ladrón entra con el casco de la moto puesto y chaleco refractario, y con el arma a plena vista.

Romina, propietaria de panadería contó que "...minutos antes de las 20hs. Subieron por la bajada de la cochera dos individuos en moto, los dos con cascos. El que iba de acompañante con

chaleco amarillo y tiras refractarias, bien identificable. Se bajó e ingresó decidido, ya con el arma afuera y arrinconando a los dos chicos que estaban atendiendo atrás del mostrador, y después de amenazarlos, abrió el mismo la caja, les pidió los celulares, no los tenían a mano y en segundos, menos de 30 segundos, se llevó toda la plata..."

**BUENOS AIRES, NECOCHEA. CUATRO DETENIDOS TRAS VANDALIZAR.**

En la noche del jueves, la policía detuvo a cuatro individuos tras protagonizar un incidente en el que rompieron las vidrieras de una panadería en el barrio 9 de Julio. Las circunstancias que llevaron a este acto aún están bajo investigación, y las autoridades están trabajando para determinar si este fue un intento de saqueo o simplemente daños a la propiedad.

**CÓRDOBA, VILLA MARÍA. ROBOS Y DESTROZOS EN UNA PANADERÍA**



Una panadería de barrio Parque Norte sufrió robos y daños, el comercio sufrió un grave perjuicio por lo sustraído y los destrozos provocados. En el hecho se ve

solamente a una persona entrando, pero provocando serios daños con la rotura de una vidriera y tumbando una de las heladeras que contenía mercadería.

**MENDOZA, SAN RAFAEL. ROBARON MERCADERÍA Y LA CAJA REGISTRADORA.**



La alarma de la conocida Panadería y Confeitería "La Porteña", se activó y al llegar el propietario informó que desconocidos dañaron una de las aberturas y del interior sustrajeron

la caja registradora con dinero en efectivo.

Del patrullaje que realizaron los efectivos en

inmediaciones de calles Luzuriaga y España, se logró el secuestro de mercadería que habían sustraído como así también de la caja registradora.

**BUENOS AIRES, LA PLATA. MILLONARIO ROBO.**



El hecho tuvo lugar en la zona de diagonal 3 y calle 474, cuando el local se encontraba cerrado. Sin embargo, horas más tarde,

cuando el damnificado regresó se encontró con que desconocidos habían forzado una de las entradas y dejado un gran revuelo en su interior. En total, los delincuentes se llevaron una laptop marca HP color plateada, una caja tipo gaveta color azul y gris con algo de cambio, una caja de herramientas, una balanza electrónica y un sobre que contenía varios cheques, cuyo monto total se desconoce. No obstante, la peor parte fue sin dudas la suma de dinero en efectivo que se llevaron, ya que se apoderaron de 100.000 pesos y unos 5.000 dólares.

**CÓRDOBA. "...SIENTO MUCHA IMPOTENCIA..."**



Entre 10 y 15 personas rompieron la persiana de una panadería e ingresaron para robar al local ubicado en Av. Japón 648 en barrio Guiñazú Sur de la capital cordobesa. Se llevaron 10 garrafas, la cortadora de fiambre, 80 mil pesos, dos balanzas, y rompieron todas las aberturas. Todo el episodio quedó registrado por la cámara de seguridad del local y duró alrededor de 1 minuto y medio. El propietario dijo que ya había

habido una especie de "saqueo" en el negocio del frente y se comentaba que iban a atacar su local. *"...No resistieron los portones, ninguna puerta, entraron como 15 personas y se llevaron todas las garrafas, la cortadora de fiambre, las balanzas y todas esas cosas. No llevaron azúcar, yerba, pan, ni ningún alimento como uno piensa que puede llegar a ser esto por hambre..."*, lamentó el comerciante.

**TIERRA DEL FUEGO, RIO GRANDE. ROMPIERON LA PUERTA Y ROBARON**

El hecho se produjo en la panadería La Baguette de calle Alberdi al 600, personal de este local se encontró con la puerta forzada y que personas ignoradas habían sustraído de su interior, panificados y bebidas.

**MENDOZA. QUEDÓ GRABADO MIENTRAS ROBABA**



El sujeto ingresó en la madrugada al local de "Pan y Manteca", ubicado en Gral. Paz al 900, frente a la terminal de ómnibus. Pero con las grabaciones que arrojó la cámara de seguridad el mismo fue individualizado, revolvió

cajones y estanterías para llevarse distintos elementos de valor y dinero.

**SANTA CRUZ, CALETA OLIVIA. ROBO A PUNTA DE CUCHILLO**



El hecho delictivo ocurrió en la "Panadería el Pan de Elena", ubicada en Av. Eva Perón y Virgen del Valle. El malhechor había ingresado con un arma blanca y se llevó la recaudación en efectivo de la jornada,

consistente en 20 mil pesos, huyendo luego del lugar. Fue detenido horas mas tarde por la policía santacruceña.



# UN POCO DE HUMOR



- *¿De qué trabajás?*
- *Aprieto tuercas.*
- *¿Sos mecánico?*
- *No... Psiquiatra. ¿Y vos?*
- *¡Qué grasioso!... Yo muevo vacas...*
- *Ahhh, sos ganadero.*
- *No, soy instructor en un gimnasio.*

- Cariño, dime algo con amor.
- Amortiguador.

- Una pareja de esposos está cenando en un restaurante:
- Amor, decime algo que me acelere el corazón.
- Me olvidé la billetera en casa.

El esposo le pregunta a su esposa:

- Amor, ¿cuándo me muera vas a llorar mucho?.
- Claro, sabés que lloro por cualquier tontería.

Piropo.

- ¿Por qué un hombre le pediría un mapa a su pareja?
- Porque se perdió en sus ojos.

Llega una señora muy gorda a un bar, al verla un borrachín le dice a otro:

- Mira compadre, ¡Un tanque, hip!
- La señora que lo escucha, le contesta:
- ¡Mire viejo borracho, no me insulte!
- Y el borrachito le responde:
- ¡Y es de guerra compadre, hip!

- ¿Por qué los huracanes en su mayoría tienen nombres de mujeres?
- Porque cuando se van, se llevan el coche, la casa, y tu dinero.

Dos locos planean la fuga del manicomio, uno dice:

- Si la pared es baja la saltamos, si es alta cavamos un hoyo, ¿entendido? Si quieres puedes ir tu primero.

Pasadas tres horas regresa el loco y dice:

- No podemos escapar.
- ¿Por qué?
- Porque no hay pared.

El electricista va a la sala de Unidad de Terapia Intensiva de un hospital. Mira a los pacientes conectados a diversos tipos de aparatos y les dice:

- Respiren profundo: ¡Voy a cambiar un fusible!

Esto son dos amigos que pasaban por la acera del Congreso de los Diputados y escuchan que dicen adentro:

- Ladrón, narcotraficante, estafador, delincuente.... y uno le dice al otro:
- Escucha! están discutiendo los diputados.
- A lo que el otro le responde:
- No hombre! están pasando lista!

- *Te lastima?*

- *Sí, un poco. Metelo despacito... me duele cuando entra.*

- *Ok, probemos con otro número de zapato.*



PRÓXIMA Edición

Revista EL GREMIO PANADERO Nº 98 – Octubre 2023

Revista

**EL GREMIO**  
**PANADERO**



Año 21 // Numero 98  
Octubre 2023

35

**AÑOS**  
al servicio de la  
industria panaderil



**J. CARDONE S.A.**  
GRASAS - MARGARINAS



José Ignacio Rucci 731 1º - (1822) Valentín Alsina - Buenos Aires - Argentina

✉ [jcardonesa-fe@hotmail.com](mailto:jcardonesa-fe@hotmail.com) |  [jcardonesa](https://www.instagram.com/jcardonesa) |  [jcardone.ar](http://jcardone.ar)

☎ +54 11 3220 4800