



**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
UNIDOS DE MATANZA SUR**

Esperando el 2016 !!!



**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
UNIDOS DE MATANZA SUR**



COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente

Andrés Venice

Vice Presidente

José Ramón Hernández

Secretario

Hugo Alberto Reyes

Tesorero

Alegre Martires

Vocales

Sergio G. Leiva / Diego R. Ferreyra

José L. Aguiar / Gabriel A. Peryra

Lobo P. Martín

Revisores de Cuentas

Ramón Contreras / Carlos A. Gómez

Rubén Sánchez / Roxana Ruiz Díaz

**J. M. de Rosas 16.755 - V. del Pino / González Catán
La Matanza - Buenos Aires - República Argentina**

Queridos amigos...

Como presidente del CIPU Matanza sur tengo la responsabilidad de representar a mis colegas, tarea que realizamos en conjunto con mis compañeros de Comisión Directiva.

Juntos buscamos la mejor forma de expresar el sentir y el pensar de los panaderos de La Matanza y, unidos, buscamos las mejores soluciones a los problemas que nos emergen a diario.

Es una tarea enorme y compleja que asumimos con gusto ya que consideramos un honor el poder, en nombre de mis compañeros y mío propio, luchar por nuestros ideales y transmitir el mensaje de nuestras inquietudes de una manera clara y entendible.

Cuando llega fin de año, pensamos en todas las metas y objetivos que nos planteamos al inicio del periodo lectivo, las vivencias, las sonrisas compartidas, los sueños cumplidos y los que aún quedan por concretar.

La culminación de un nuevo año es una etapa de balance y la muestra de lo que nuestro Centro de Panaderos hizo durante el año.

Lamentablemente no podemos solucionar todos los problemas de nuestros colegas, hacemos lo que podemos y muchas veces más. Somos conscientes que tenemos problemas muy graves como la competencia desleal y los negocios clandestinos. Intentamos solucionarlo, dejamos nuestros mostradores para visitar y conversar con quienes venden pan por debajo del costo, eso nos lleva tiempo y sacrificio pero, cuando solucionamos algún problema... aparecen otros tres.

No obstante fue una etapa muy positiva: afianzamos la amistad y camaradería que nos caracteriza en nuestras reuniones semanales de los días viernes, reafirmamos la representación de los panaderos de nuestra zona, mantenemos una excelente relación con nuestras autoridades municipales, colaboramos con la Fundación del Padre Mario Pantaleo, colaboramos con los vecinos que se inundaron, logramos que el CIP de La Matanza reconozca su error y nuestro Socio Fundador José Hernández volvió a ser socio, continuamos ampliando nuestra querida sede, etc.

Son muchos los logros pero, el más importante, es que aprendimos a no darnos por vencidos, a creer en nosotros mismos, a escuchar, a no dar la espalda y, por sobre todas las cosas que: SOMOS TODOS IGUALES.

Gracias a todos y que tengan un próspero 2016.

Andrés Venice
Presidente del CIPU Matanza Sur
Panadería "Oro Verde" (Ruta 3 Km. 36.800)





COLABORAMOS CON LOS FESTEJOS POR LOS 100 AÑOS DEL NACIMIENTO DEL PADRE MARIO

“...Al principio se sentirán solos, pero luego vendrán cientos, miles...”, le dijo el Padre Mario a Perla, poco antes de partir a la casa del Señor. Y el sábado 1° de agosto, cerca de 15 mil vecinos circularon por la Obra para celebrar los 100 años de su nacimiento y acompañar a esa trabajadora incansable con alegría, con esperanza, en familia. Nuestro CIPU colaboró con una torta de 100 metros y recibió el agradecimiento de los vecinos y de los responsables de la Fundación.



Desde temprano, las instalaciones de la Capilla Cristo Caminante fueron desbordadas por los miles de amigos de todas las edades que no se quisieron perder la emotiva misa. “...*Volvamos a las homilias del Padre Mario. Él marcó el camino para amar a Jesús...*” dijo el Padre Pedro Eugenio Mazzeo. Ante la imposibilidad de acceder a la Capilla por la gran cantidad de feligreses presentes, innumerables vecinos y amigos debieron seguir la ceremonia religiosa desde la pantalla gigante ubicada en el escenario montado sobre la calle Conde.

Al finalizar la misa, los presentes escribieron sus deseos y se realizó una suelta de globos multicolores encargados de transportarlos.



El broche de oro fue la inmensa torta de 100 metros que preparó durante toda la tarde, a la vista de todos los presentes, el Centro de Industriales Panaderos de Matanza Sur. De ese modo, al caer el sol, pudieron compartir el postre y cantar el Feliz Cumpleaños para desear una larga vida a la Obra del Padre Mario.



A continuación, se inauguró un nuevo sector en el Museo: la sala Perla Gallardo. *“...Habrá exposiciones temporarias de artistas locales y una pared dedicada a la muestra de todos los premios y distinciones que durante estos años han recibido tanto la Obra del Padre Mario como Perla...”*, dijo Nora Garavelli, directora del área Cultura.



Sobre la calle Conde se instalaron distintos stands, muchos de los cuales mostraban las distintas actividades que se desarrollan a diario en la Obra. Otros, junto con el tradicional espacio “El Retoño”, fueron los encargados de proveer comidas y bebidas a los amigos presentes.



Mientras tanto, en el escenario principal comenzaba una tarde a plena música. Así, fueron pasando el cantante de tangos Víctor Frontera, el grupo de música tropical 7 Noches, el trío de música folklórica y contemporánea Van Stemme y el cierre con Nico Dominí, artista exclusivo de Sony Music: “Estoy ciento por ciento orgulloso de ser parte de esta Obra”, dijo el cantante y compositor, ex alumno de la escuela, y le agradeció a Perla la convocatoria, a la vez que recordó su paso por el grupo de estudiantes voluntarios.



LA FUNDACIÓN DEL PADRE MARIO PANTALEO NOS OTORGÓ EL PREMIO MANOS SOLIDARIAS



ACOMPÑAMOS A CARLOS GARABELLI - PRESIDENTE DE LA FUNDACIÓN- Y A LA FIEL CONTINUADORA DE LA OBRA, NUESTRA QUERIDA AMIGA PERLA GALLARDO DURANTE LA CENA A BENEFICIO DE LA FUNDACIÓN DEL PADRE MARIO PANTALEO.

“Para mí, agradecerle a un panadero es como agradecerle a mi papá”, dijo Perla al distinguir con la Mano Solidaria al CIPU Matanza Sur.

450 amigos de la Obra concurren a la tradicional Cena Anual de recaudación de fondos que se desarrolló en Tango Porteño, en la Ciudad de Buenos Aires y el CIPU Matanza Sur fue uno de los invitados especiales.

Este año la conducción estuvo a cargo de Silvina Chediek, madrina de la Obra, junto con la entrañable Cecilia “Caramelito” Carrizo y la inconfundible presencia de Claudio Rígoli.

Fernando Espinoza, afirmó que “...vine para acompañar a Perla. Estoy seguro de que el Padre Mario la ilumina para que cada día pueda conducir la Obra de manera tan

brillante junto con todos los colaboradores. La Obra es una joya que nos distingue y nos trasciende a los matanceros mucho más allá de las fronteras de nuestro distrito. Espero con ansiedad, junto con millones de argentinos, la beatificación de nuestro querido Padre Mario...”

Por su parte, la diputada nacional Verónica Magario sostuvo que “...seguiremos apoyando las actividades de la Obra porque es un ícono de La Matanza y se ha transformado en una de las ONG más importantes del país, desde González Catán. Por eso seguiremos renovando nuestro compromiso y cuentan con el del Municipio y con el



Verónica Magario y José Hernández

de todos aquellos que construyen día a día La Matanza. La Obra del Padre Mario es un pilar de los que consagran su vida a construir bienestar...”.

“...Queremos agradecer todo lo que el Padre Mario hizo y hace por los demás, y queremos agradecer también que nos hayan permitido participar de la celebración de los 100 años de su nacimiento...”, expresó el Presidente del CIPU Matanza Sur, José Hernández, cuando recibió la distinción de manos de Perla Gallardo.



Fernando Espinoza y José Hernández



mapriconf

*"Acompañando siempre
a toda la industria panaderil"*

*30 años
junto a*



DISTRIBUIDOR OFICIAL

calsa*

Centro de Distribución, Casa Central: Tomás Edson 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.
Tel./Fax: (011) 4485.4972/(011)4486.2818 - info@mapriconf.com.ar - www.mapriconf.com.ar
<https://www.facebook.com/pages/Mapriconf>





LEY BONAERENSE 13.006

La Ley Bonaerense 13.006 regula habilitación y funcionamiento de panaderías fue aprobada por la Cámara de Diputados y Senadores de la Provincia de Buenos Aires el 24 de enero del 2003

En dicha Ley, entre otras cosas, se aclara “legalmente” qué es una panadería artesanal, despacho o sucursal así como se especifica qué requisitos tiene que tener un local para ser habilitado; también se deja aclarado que no se puede habilitar una panadería o sucursal a 300 metros de un local legalmente habilitado.

Para que las autoridades municipales puedan aplicar la 13.006 el Honorable Concejo Deliberante de la Municipalidad de La Matanza se debe adherir a la Ley y, hasta el momento, ninguna autoridad del gremio panadero logró avanzar al respecto.

Fruto de un arduo trabajo y de intensas reuniones de las autoridades que dirigen el Centro de

Industriales Panaderos Unidos de Matanza Sur (C.I.P.U. Matanza Sur) con concejales de nuestro distrito logramos el compromiso de APROBAR Y ADHERIR AL MUNICIPIO DE LA MATANZA A LA LEY 13.006.

Desde el CIPU Matanza Sur consideramos fundamental que nuestras autoridades municipales tengan las herramientas necesarias para hacer cumplir una Ley que favorece a todos los panaderos y nos permitirá trabajar en igualdad de condiciones.

A Continuación les transcribimos el texto de la Ley 13.006 para se informen sobre los detalles de la misma.

LEY 13.006 (HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE PANADERÍAS)

TITULO I PANADERÍAS

ARTICULO 1°: La habilitación y funcionamiento de Panaderías en la provincia de Buenos Aires se regirá por la presente ley.

Las personas físicas o jurídicas que exploten Panaderías deberán contar con la correspondiente habilitación, así como su inscripción en el registro que se creará al efecto.

Toda transferencia de titularidad

del establecimiento, así como toda ampliación, modificación o cambio de actividad deberá ser notificada previamente a la Autoridad provincial y municipal, las que de corresponder otorgarán las respectivas habilitaciones.

ARTICULO 2°: Quedan correspondidos en las disposiciones de esta ley los siguientes establecimientos:

a) Panadería Artesanal: son los establecimientos donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base en cereal, harinas y derivados). En dichos locales podrán expender además fiambres y quesos envasados al

vacío; embutidos frescos y secos; mermeladas y dulces; leche envasada y sus derivados; frutas secas y/o abrigantadas en sus envases originales: artículos de cotillón (velas, velitas, adornos para tortas, etc.) bebidas con o sin alcohol envasadas en origen; helados en sus envases originales, alimentos congelados en sus envases de origen.

b) Sucursal: Se atenderá por tal las siguientes: Sucursal de Panadería: local de comercio que expenda pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados al local de venta de la panadería matriz. Sucursal de panadería y confitería: local comercial que expende todos los

productos que están autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.

e) Despacho de pan: al local de venta, que no posee una planta destinada a la elaboración.

Las sucursales que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

ARTICULO 3°: La panadería Artesanal a que se refiere el inciso b del artículo 2° podrá contar con áreas complementarias, a saber.

a) Confitería: La Panadería Artesanal con cuadra de pastelería además de los productos citados podrá elaborar productos de repostería, confitería, masas, postres helados, bombones y sándwiches.

b) Local cocina: podrá elaborar productos rostizados y comidas frías y calientes, pizzas, empanadas y tartas.

c) Servicio de cafetería: La Panadería Artesanal que reúna las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

Los locales de las panaderías artesanales que reúnan las condiciones de espacio e higiene podrán cocinar y/o calentar los productos de expendio en hornos adecuados y perfectamente instalados dentro del mismo

TITULO 2 HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

ARTICULO 4°: Compete a los municipios otorgar la respectiva habilitación comercial de los establecimientos mencionados en el título 1 de esta ley, previa inspección técnica que constate el cumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente. El Poder Ejecutivo Provincial



designará la Autoridad de Aplicación Provincial de la Ley, la que tendrá como principal función verificar su cumplimiento sin perjuicio de las demás competencias que le otorgue la normativa vigente.

ARTICULO 5°: Los Municipios reglamentarán el procedimiento de habilitación de modo que antes del otorgamiento pueda intervenir como parte interesada y en forma útil las Cámaras o Centros de Panaderos respectivos con sede en cada distrito.

Las Cámaras o Centros de Panaderos podrán interponer observaciones a los pedidos de habilitación fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente.

Estas observaciones deberán ser resueltas por la Autoridad interviniente.

ARTICULO 6°: Los municipios, por ordenanza, podrán fijar límites al número de habilitaciones a otorgar con fundamento a la relación habitante - comercio, la salubridad y el impacto socio - económico que se produzca.

TITULO 3 REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO

ARTICULO 7°: Los establecimientos destinados a la elaboración de pan, masas, pastelería contarán con las siguientes dependencias:

- a) Cuadra de elaboración
- b) Depósito de harina
- c) Cámara de fermentación
- d) Baños y vestuarios
- e) Lugar para carga y descarga interna (de 30 m²)
- f) Depósito de materias primas
- g) Depósito de combustible, cuando las características de funcionamiento del establecimiento lo hagan necesario.

Por vía reglamentaria el Poder Ejecutivo podrá exigir otras dependencias o espacios para la salubridad y seguridad de los establecimientos.

ARTICULO 8°: Los locales donde funcionen los establecimientos a que se refiere el título 1 de esta Ley deberán reunir características edilicias ambientales y de personal que aseguren la salubridad, seguridad e higiene. Estas características y requisitos se establecerán por vía reglamentaria.

ARTICULO 9°: Prohíbese fumar y/o comer dentro de la panadería. En los locales se colocarán letreros con la leyenda *"terminantemente prohibido fumar y/o comer - Terminantemente prohibido salivar en el suelo"*. La leyenda será seguida del número de la presente ley.



ARTICULO 10°: Prohíbese colocar en exhibición masas y postres sobre mostradores, debiendo exponerse solamente en vitrinas. Cuando en los locales de venta se coloca el pan en canastas, éstas no estarán directamente sobre el suelo, sino sobre pequeñas tarimas o bancos. Prohíbese todo sistema de



autoservicio.

ARTICULO 11°: Las personas que efectúen el despacho al público, cuidarán el aseo personal y usarán ropa limpia con saco o guardapolvo en colores preferentemente claros. Cuando los cabellos sean largos y/o puedan tomar contacto con la mercadería deberán estar recogidos y/o con cofias. Le está prohibido manejar dinero al personal que manipula el pan o los alimentos directamente con las manos.

ARTICULO 12°: En todos los casos deberán respetarse las cadenas de frío y las normas bromatológicas e higiénicas pertinentes.

TITULO 4 TRANSPORTE DE PANIFICADOS Y AFINES

ARTICULO 13°: Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal. Para el traslado del pan no se permitirá usar bolsas de papel o lienzos, debiendo utilizarse los canastos correspondientes.

ARTICULO 14°: Las personas físicas o jurídicas que elaboren pan y otros productos afines que

se comercialicen en municipios distintos al del lugar de elaboración deberán contar con la habilitación de la Autoridad de Aplicación Provincial. Con igual habilitación deberán contar con las personas físicas o jurídicas que transporten de un municipio a otro el pan y otros productos afines, las que circularan con la documentación que establezca la reglamentación.

TITULO 5 DESPACHOS DE PAN

ARTICULO 15°: El despacho de pan se limitará a la comercialización de productos panificados y afines y no podrán efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sean estos congelados o no.

ARTICULO 16°: Les estará expresamente prohibido hacer publicidad al público anunciándose como panaderías y/o confitería. Deberán en todos los casos anunciarse como Despachos de Pan. A los fines de facilitar el controlar correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.

TITULO 6 VENTA CLANDESTINA Y/O NO PERMITIDA OTROS PUNTOS DE VENTA

ARTICULO 17°: Queda totalmente prohibida la venta de pan y productos afines, por medio de reparto ambulante o domiciliario.

ARTICULO 18°: Podrán expender pan y alimentos farináceos además de las panaderías, sus sucursales y los despachos de pan a que se hace mención en la presente Ley, los siguientes establecimientos.

- a) Los supermercados
- b) Los comercios habilitados bajo el rubro de almacén, despensa, rotisería y/o similar.

En ambos casos, deberán cumplir con las disposiciones de esta Ley y su reglamentación en materia de salubridad, seguridad e higiene y demás normativa vigente. Por vía reglamentaria y a los fines procurar las salubridad, seguridad e higiene, la reglamentación podrá determinar qué tipos de pan o subproductos pueden comercializarse en estos establecimientos, así como las

características de envasado, conservación, exhibición y transporte.

TITULO 7 REGIMEN SANCIONATORIO

ARTICULO 19°: Las infracciones a las disposiciones de la presente Ley serán sancionadas con:

- a) Multa de \$ 500.- hasta \$ 20.000.-
- b) Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.
- c) Clausura de hasta 60 días.

ARTICULO 20°: Las infracciones a esta Ley serán juzgadas por las disposiciones del Decreto Ley 8031. La Autoridad Municipal tendrá competencia concurrente con la provincia en la constatación de infracciones a la presente Ley. Las sanciones de esta Ley se impondrán sin perjuicio de las que pueda aplicar el municipio donde se hubiere cometido la falta por infracción a

la normativa local.

TITULO 8 DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 21°: La Ley 7315, su reglamentación y las normas que en el futuro las reemplacen serán de aplicación supletoria de la presente.

ARTICULO 22°: Todo establecimiento deberá dar estricto cumplimiento al Código Alimentario Argentino, reglamento Alimentario de la provincia de Buenos Aires y/o toda otra norma reglamentaria en vigencia.

ARTICULO 23° : Los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados anualmente por el término de cinco días corridos como mínimo, con el fin de utilizar dicho período para desinfección general y eventuales refacciones del local o maquinaria.

CONTINUAMOS AMPLIANDO NUESTRA SEDE

Estamos en el tramo final de la ampliación de los baños y de las nuevas oficinas para optimizar el trabajo que venimos realizando en beneficio de los panaderos de La Matanza.







Distribuidora de materias primas para panaderías:

LA BELUSTINA

Excelencia en Servicio - 24 años de Trayectoria

· Teléfono: 4699-1382 · ID: 150*3110

· Dirección: Roque Saenz Peña 2848, Lomas del Mirador

· Mail: labelustina@hotmail.com



Margolan

DEWEY

Emeth



GLUTAL

LIDAR S.A.



PRINDAL

CERESINAS



LESAFFRE



TAXONERA

ARGENFRUT



METALÚRGICA C.R.B.

* de Damián Benítez

Cel: 15-6837-8421

- * Service * Mantenimiento * Repuestos
- * Todo tipo de reparaciones * Service
- * Compra de máquinas * Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



DISTRIBUIDORA DE HARINAS



Materia Prima para Panaderías, Pizzerías y Fca. de Pastas

HARINAS "0000" "000" - GRASA MARGARINA - DULCES - LEVADURA

Horario: Lunes a Sábados de 8 a 16:30

Tel.: 02202-427780

M. Acosta 4450 - G. Catán



Virrey Tecnologías

Sistema de seguridad TOTAL para su FAMILIA

SUPER PROMOCIÓN PARA SU HOGAR

Micrófonos Ocultos
Alarmas vecinales



A LA DELINCUENCIA

MENCIONANDO ESTE ANUNCIO OBTIENE UN DESCUENTO

Nuestro Sistema de Cámara Vecinal, Domiciliarias y Negocios. Sea Ud, quien controle la seguridad de su hogar en donde se encuentre!



camara de vigilancia desde el celular
Consultenos!



Cámaras Profesional



Cámaras IP



Cámaras CCTV

Controle visualmente desde su celular y o computadora su cuadra y la entrada de su hogar, con nuestro sistema de seguridad.

J. M. de Rosas 19878 (a 30 mts. de terminal 88)

Teléfono: 02202-447725

I. D.: 816*4100 / CEL.: 15-6096-3550



FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



**Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño**

**Proyecto y
asesoramiento
SIN CARGO**



San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamientos@gmail.com
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697
(011) 15-2027-0355 / ID 632*234

INFORMACIÓN IMPORTANTE

!!! INSPECCIONES !!! NO SE DEJE ENGAÑAR !!!

**NO TENEMOS LA OBLIGACIÓN DE
DEJAR ENTRAR AL SINDICATO**

SI NO ES INSPECTOR DEL GOBIERNO NO ENTRA

**LAS ÚNICAS PERSONAS AUTORIZADAS A ENTRAR A LA CUADRA DE
ELABORACIÓN SON LOS FUNCIONARIOS DEL ESTADO: INSPECTORES DEL
MINISTERIO DE TRABAJO, A.F.I.P. O MUNICIPALES.**

Los panaderos de La Matanza estamos siendo controlados en nuestros comercios y eso no lo consideramos mal. Pero el método pareciera no ser el correcto o, por lo menos, no es del todo claro.

Muchos colegas están siendo engañados en su buena fe al permitir que cualquier persona entre al lugar de elaboración. Desde hace varios meses recibimos la visita de varias personas: una de ellas informa que es del Ministerio de Trabajo y le flanquea la entrada a integrantes del Sindicato y a una abogada. El resultado de esta "visita" es, en general, una serie de multas que no están del todo claras.

Desde el C.I.P.U. Matanza Sur informamos a nuestros colegas que tenemos varias dudas sobre esos procedimientos que se realizan ya que los funcionarios del Ministerio de Trabajo no labran actas de inspección pero quienes los acompañan sí lo hacen y nos vemos obligados a firmar convenios por deudas con la Obra Social, con el Sindicato y con el Centro de Panaderos de La Matanza; y también deudas "estimativas".

Hasta donde nos informaron en la Secretaría de Trabajo de La Matanza tenemos la obligación de dejar pasar a la cuadra de elaboración solo a los representantes del Trabajo pero...

**NO TENEMOS LA OBLIGACIÓN
DE PERMITIR EL INGRESO A
NUESTRAS CUADRAS DE
ELABORACIÓN A OTRAS
PERSONAS
(tampoco a los representantes
de ningún sindicato).**

Nuestras cuadras de elaboración son propiedad privada y quien entre a ellas tiene la obligación de identificarse...

**si no son funcionarios de
algún área del gobierno
NO PUEDEN ENTRAR.**

Otra duda que tenemos y lo estamos evaluando con los letrados es que, si bien nos hacemos cargo de las multas o las deudas que tenemos, solo estaríamos obligados a pagar las mismas y NO TENDRÍAMOS OBLIGACIÓN DE PAGAR PORCENTAJES A NINGÚN LETRADO que represente a otras instituciones.

En el caso de que firmemos un convenio de pago por deuda de Obra Social necesitamos un "recibo oficial" que avale dicho pago, si el pago es por deuda de Fondo Convencional Ordinario el pago suponemos que se debería hacer en forma bancaria (según lo establece el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94) ya que otra forma de pago NO TENDRÍA VALIDEZ.

Lamentablemente no tenemos ningún tipo de información ni asesoramiento del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza y, lo que es peor...

**ES NUESTRA INSTITUCIÓN MADRE LA
QUE NOS COBRA DEUDA DE FONDO
CONVENCIONAL CON UNA
"INSPECTORA DEL SINDICATO".**

La situación que estamos viviendo los panaderos de La Matanza es dramática: el pan se vende a precios irrisorios, los

establecimientos clandestinos siguen funcionando con total normalidad (sin habilitación y con obreros "en negro"), la materia prima aumenta constantemente pero nosotros no podemos aumentar el pan (por los clandestinos) y, como si fuera poco, estamos obligados a pagar impuestos que son prácticamente imposibles si no vendemos bien nuestra mercadería.

La presión fiscal es insostenible, quienes deberían velar por nuestros intereses no encuentran solución a nuestros problemas y NOS MANDAN A COBRAR CON INSPECTORES DEL SINDICATO... Una pena.

Como panaderos estamos sujetos a las resoluciones que toma nuestra institución madre y esperamos recibir una pronta respuesta a nuestros pedidos. Necesitamos que cumplan con la función de asesorarnos tanto en la parte gremial como tributaria, es lo que dicta el Convenio Colectivo.

Somos "gente de trabajo" y queremos estar en regla pero las horas que nos insume estar en nuestras cuadras de elaboración muchas veces nos "aleja de la realidad", es por eso que necesitamos que quienes fueron elegidos para dirigirnos cumplan con su rol y entiendan que no siempre podemos acercarnos a ellos, creemos que una buena forma de solucionar nuestros problemas es que "bajen" a las panaderías y "vivan" nuestros problemas.

Por último, para no generar dudas ni suspicacias, aclaramos que

**OPINAR DE DISTINTA FORMA
O NO ESTAR DE ACUERDO CON
QUIENES NOS DIRIGEN
NO NOS CONVIERTE EN ENEMIGOS**

y reiteramos que:

**RESPETAMOS Y ACATAMOS
LAS RESOLUCIONES DE
NUESTRA INSTITUCIÓN
MADRE,
EL C.I.P. DE LA MATANZA.**



SOLICITE VENDEDOR AL



02202-611-301



Molino Olavarría s.a.

Haga su pedido llamando al:

02202-611-301





**Todo para
Pizzería - Panadería - Fábrica de Pastas**

**DISTRIBUIDOR
DE
HARINAS**



**DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE
HARINAS**



Tel.: 4626-4654 - Cel.: 15-5247-6118

Nextel: 167*3733

J. M. de Rosas 12706 - Ruta 3 Km 27,700 - G. de Laferrere

***Quienes integramos el
C.I.P.U. Matanza Sur
les deseamos a toda la
Familia Panadera***

***Felices Fiestas y
Próspero Año Nuevo !!!***





PANADERIA CUADRADO

de Gustavo Cuadrado

Barrientos 4998 - G. Catán



Seguros & Servicios

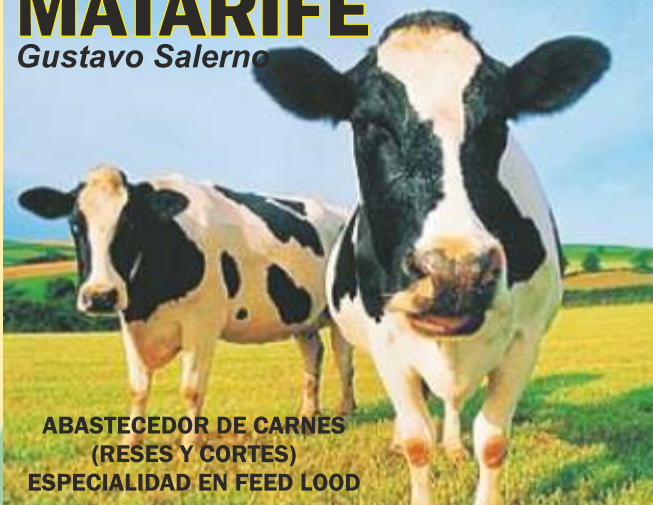
Gestoría en General
Trámites del Automotor



J. M. de Rosas 24591 - Local 5
V. del Pino
Tel.: 02202-497360

MATARIFE

Gustavo Salerno



ABASTECEDOR DE CARNES
(RESES Y CORTES)
ESPECIALIDAD EN FEED LOOD

Tel.: 15-5248-6962
Nextel: 446*2978



Encina 692 - I. Casanova
Tel.: 4626-3184

Panadería y Confitería

“El Lanín”



Solom 593 - G. Catán

La Láctea

Distribuidora Oficial de Lácteos



Pedidos al:
15-3551-0636 / Nextel: 678*1859

La Casa del Panadero

Materias Primas para Panaderías y Pizzerías

**HARINA - GRASA - MARGARINA - SAL - AZÚCAR - ESENCIAS - TOMATE - ACEITE - LEVADURA
DULCE DE LECHE - CHOCOLATES - CREMAS - FUNDAS - CARROS - BANDEJAS - MOLDES - MANGAS**



Simón Pérez 5749 - González Catán

Tel.: 02202-611-301