

EL GREMIO PANADERO y su Gente

Distribución Gratuita en más de 3000 panaderías

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
MAYO-JUNIO DE 2006 AÑO 3 N° 11



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE LA MATANZA

La Revista de los Panaderos



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DEL OESTE



Los festejos de
SAN HONORATO

TRIMESTRAL DE
F.A.I.P.A.

EZEIZA
UNIFICÓ EL
PRECIO DEL PAN

F.I.P.P.B.A.
en **MAR DEL PLATA**

SEGURIDAD EN LAS PANADERÍAS

COMIENZAN LAS CLASES
EN LA ESCUELA DE PANADERÍA
DEL C.I.P.D.O.



CAMILO FERRON S.A.
CARDONE

Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar

MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

**Tel: 4647-0168/0268
Nextel: 167*1328
Cel: 15-5881-8833**

**"000"
"0000"
SEMOLIN**



Servicio Técnico de Hornos Rotativos Julio Leal

**Juan B. Alberdi 2535
San Antonio de Padua
Tel: 15-4421-5655**

**Sr. PANADERO
RECUPERE \$\$\$**

**CAMBIE SU PAN
RALLADO
POR HARINA
O EFECTIVO**

25 AÑOS A SU SERVICIO

SR. CARLOS

Telefax: (011)4651-9145

Cel.: 15-5564-9854

Atendemos en todo el país



KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

**MATERIAS PRIMAS PARA:
* PANADERÍAS * CONFITERÍAS
* PIZZERÍAS Y AFINES**



Av. Ricardo Balbín 3197 - Merlo (1722)

Pcia. de Buenos Aires

Tel.: (0220)4800380

E-mail: karmadist@aol.com

COMPETENCIA Y COMPETITIVIDAD

Que el mercado ha cambiado drásticamente en los últimos años es algo que resulta innegable. Y que la competencia ha aumentado en todos los sentidos, es un elemento relevante que tiene que ser tenido en cuenta.

Pero hay tipos y tipos de competencia. Una es la que representan las grandes superficies, los grandes locales con nuevos formatos y múltiples servicios de variados rubros, que se instalan en cada esquina con gigantescas infraestructuras. Contra ellos resulta duro competir, porque tienen condiciones de precios especiales, pago a proveedores a más días, menores exigencias sindicales y, en ocasiones, ejercen una suerte de competencia desleal, vendiendo a valores por debajo del costo de producción, aprovechando los márgenes altos obtenidos de otros artículos.

Pero existe también otro tipo de competencia, más peligrosa y más directa y que atenta contra las condiciones de libre mercado. Nos referimos a la competencia producida por el comercio clandestino. Varios son los temas contra los que este tipo de comercio atenta. Por un lado está todo el aspecto tributario, ya que muchos impuestos no son pagados, no hay permisos ni patentes, y algunas materias primas se adquieren también de manera ilegal, como por ejemplo la harina que se compra en lugares establecidos, pero con boleta, como si fuera para consumo doméstico, obviando las retenciones y todo el aspecto legal.

Ni que hablar de exigencias en cuanto a condiciones laborales, ni fiscalizaciones en términos contables. Tampoco nada en relación a las condiciones de higiene y manipulación para elaborar, producir y vender alimentos. En síntesis, muchas variables que implican costos enormemente menores, riesgos sanitarios para la población y un modelo de competencia que es capaz de derribar a cualquier sistema de comercio establecido.

La gran pregunta es *¿por qué las autoridades hacen mucha vista gorda frente a esta*

situación y por qué no refuerzan los controles para terminar con estas prácticas? A veces pareciera que las políticas de fiscalización sólo se orientan a ser implacables y persecutorias contra los empresarios que de manera legal y leal, intentan cumplir de la mejor manera posible con todas las exigencias.

Pero, ¿de qué sirve efectuar los más grandes esfuerzos para tener todo en regla, si al final del día los comercios legales se encuentran desamparados frente al clandestino, porque no se aplican las mismas normas ni el mismo celo para detener una práctica perniciosa, que socava el principio más básico de la ley de mercado: la igualdad de condiciones para desarrollarse y competir con buenos argumentos?

Ciertamente, no se trata aquí de pedir que las normas no se cumplan ni se obvian para el comercio establecido. Sólo se trata de exigir ley pareja, sin doble estándar, para asegurar que todos puedan surgir, sin depender de variables ajenas que desvinculen el mercado y perjudiquen de paso a industriales y consumidores.

El crecimiento y la competitividad para asegurar la supervivencia en un mercado muy complejo, con clientes cada vez más evolucionados y exigentes, debe girarse únicamente por factores que tengan relación con la creatividad,

la innovación o el valor agregado que sean capaces de generar los empresarios.

En ese sentido, los desafíos y requerimientos actuales deben estar orientados a poder detectar lo que los clientes buscan, a entregarles servicios y soluciones y a trabajar arduamente sobre la base de la calidad para entregar productos de primera línea, que marquen la diferencia y que nos permitan asegurar un nicho de compradores cautivos, fieles y con el más alto nivel de satisfacción.

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 2 - Nº XI - Mayo-Junio de 2006

Directores-Propietarios

FABIO RUBÉN VIDELA - CARLOS A. VECCHI

Colaboración Periodística:

Valeria Susperreguy

Tel: 15-4084-1090 // 15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin. Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654 - grafica@netizen.com.ar

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.

OFICINA ESPECIALIZADA

COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL



Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento

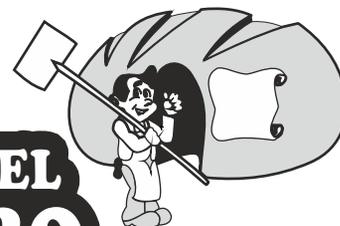
ROJAS 1285 (1416) Bs. As.
Tel: 4581-0777 / 6845



Distribuidora D.D.V.

Presenta

LA
CUEVA DEL
PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

Jujuy 3288 - San Justo - Tel: 4651-1264 Telefax: 4484-8677

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

PRESIDENTE: Osvaldo García
VICEPRESIDENTE: Oscar Pesce
SECRETARIO: Hugo Lasca
PROSECRETARIO: Evaristo A. Tomba
TESORERO: Julio César Paz
PRO-TESORERO: Gabriel Stillitano
VOCAL TITULAR 1ro: Elvira Pillado
VOCAL TITULAR 2do: Juan Pereyra
VOCAL TITULAR 3ro: Víctor Addamo
VOCAL TITULAR 4to: Carlos Lemos
VOCAL TITULAR 5to: Alfredo Presta
VOCAL SUPLENTE 1ro: Oscar Romero
VOCAL SUPLENTE 2do: Mónica Malarino
VOCAL SUPLENTE 3ro: Walter Spiandorello
VOCAL SUPLENTE 4to: Roberto Faiella
REV. DE CTAS. TLAR. 1ro: Nicolás G. Battista
REV. DE CTAS. TLAR. 2do: Emma Laraignee
REV. DE CTAS. TLAR. 3ro: Francisco Stillitano
REV. DE CTAS. SUPL. 1ro: Miguel Ferriño
REV. DE CTAS. SUPL. 2do: Mario Nelson Barrios

El Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

El lugar ideal para el festejo de sus eventos.
Calidad y Distinción

Situado en el corazón de San Justo,

Consulte valores o planes de pago
para su alquiler a los teléfonos:

4651-1264 / 4484-8677

HARINAS

RyR

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS,
FÁBRICAS DE PASTAS Y
PIZZERÍAS**

**RUTA 3 Km. 27,700 -esq. Da Vinci
G. de LAFERRERE - Tel: 4626-4654**

Nextel: 167 * 3733

FRESCOMASA

MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO

en

**PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE**

**OTORGA
MÁS FRESCURA
Y FLEXIBILIDAD
EVITANDO
EN EL TIEMPO
LA SEQUEDAD
Y DESGRANE**



**OTRO PRODUCTO DE
LECITEC**



Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar

*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*

Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

Distribuidor exclusivo en Argentina Paraguay y Uruguay
Morón 1006 (1742) Paso del Rey, Pcia. Bs. As.
Tel/Fax: 0237-462-5429/463-6888
e-mail: info@flair.com.ar

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>SPIRO 5469 Gonzalez Catán</p>	<p>DARDO H. GRONDONA PANADERÍA Y CONFITERÍA La Boutique del Pan AUTOSERVICIO La Boutique</p> <p>Panadería y Confitería O. Andrade 610, Laferrere Tel.: 4467-0432 Autoservicio H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4626-8009</p>	<p>CONFITERÍA "Anti" 4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>Panadería y Confitería CERVIÑO Elaboración Artesanal Servicio de Lunch Fábrica de Pastas MASAS - TORTAS - POSTRES CERVIÑO 3850 - San Justo 5232-4523 Gral. ACHA 428 - R. Mejía 4484-1162</p>
<p>Confitería Tío Juan Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas <i>En Capital Federal:</i> Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586 <i>En Lomas del Mirador:</i> Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>	<p>Panadería - Confitería y Cafetería Elaboración propia Servicio de Lunch Masas, tortas, bombones Av. Juan Manuel de Rosas 663 (Ex Provincias Unidas) 4699-4523 - Lomas del Mirador</p> 	<p>La Juanita Da Vinci 3920 - Laferrere Tel: 4698-0829</p> 	<p>Panadería La Victoria de Juan R. Braco <i>Reperto de:</i> Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p> 
<p>Panadería - Confitería de Rodolfo Monteserin "RIGLOS" Lisandro de la Torre 1101 - V. Luzuriaga</p>	<p>CONFITERÍA Patricio Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28 Tapiales - Tel: 4442-1192</p> 	<p>Panadería - Confitería "LA ÑATITA" de Albarracín Dalía de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel: 4698-6125</p>	<p>PANADERÍA "LOS PINOS" Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339</p>
<p>Panadería & Confitería GUADALUPE Av. Luro 5550 - Laferrere</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA "Santa Rosa" Hualfin 1853 R. Castillo</p>	<p>PANADERÍA de Juana de Castellano "La Estrella" Albarellos 2056 I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA "LA VICTORIA" Norquinst 1075 R. Castillo</p>
<p>Panadería & Confitería "LA RURAL - EL ENTERRRIANO" HORNO A LEÑA Castañón 658 - Isidro Casanova</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA "SANTA ROSA" Hualfin 1853 R. Castillo</p>	<p>Panadería - Confitería "MARCARI" Vélez Sarsfield 224 Ciudad Madero</p>	<p>Panadería - Confitería "EL REGRESO" Av de Mayo 2025 - Ramos Mejía</p>
<p>PANADERÍA "SANDRA" J. M. de Rosas 6634 I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA EL PROGRESO de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán</p>	<p>PANADERÍA "SANTA RITA" de PABLO PEREYRA CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246</p>	<p>PANADERÍA "Avenida" Av. Seguí 5746 - I. Casanova Tel: 4625-3490</p>
<p>PANADERÍA y CONFITERÍA "San Francisco" C. Casares 4873 - LAFERRERE</p>	<p>Panadería - Confitería "GUADALUPE" Av. Luro 5550 - Laferrere</p>	<p>PANADERÍA "SAN CARLOS" Lavalle 272 Ramos Mejía</p>	<p>CONFITERÍA "SELECTA" De Gisela Haerig Chavarria 1750 - R. Castillo</p>

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Fleibor
Las Dos Marcas...

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

**Panaderías
Confiterías
Reposterías
Heladerías
Fábrica de Productos Alimenticios**

Laboratorio Fleibor S.R.L.
30 de agosto 162 - (1766) Tablada
Telefax: 4652-8035 (Rot.)
E-mail: fleibor@speedy.com.ar

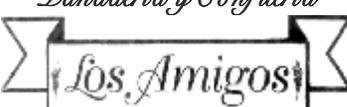


DISTRIBUIDORA "JOSÉ"
Materias primas para panaderías, confiterías pizzerías y fábricas de pastas

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

SAF ARGENTINA S. A.   

J. M. De Rosas 5499 - San Justo
Tel: 4484-8177

<p>PANADERÍA "JOHANA" de Torres Olimpio</p> <p>Hualfin 2166 R. Castillo</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "Crovara"</p> <p>Crovara 5655- I. Casanova</p>	<p>Panadería y Confitería</p>  <p>Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>	<p>PANADERÍA "Mi Gran Sueño"</p> <p>Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA PAMPA</p> <p>Pampa 4069 - San Justo</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA "San Cayetano"</p> <p>L. G. San Martín 3962 San Justo</p>	<p>Panadería "Las Violetas"</p> <p>Achupallas 6461 - B° Dorrego</p>	<p>PANADERÍA y CONFITERÍA</p> <p>Atendido por sus Dueños ITAR</p> <p>Arieta 1759 - V. Luzuriaga</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "Nuestras Delicias"</p> <p>F. de Arana 976 - R. Mejía</p>	<p>PANADERÍA ARTESANAL "Verónica"</p> <p>R. Lista 593 - R. Castillo</p>	<p>Confitería</p>  <p>La Pequeña Nacional HAGA SU PEDIDO AL 4654-7372 ALEM esquina GUEMES - RAMOS MEJÍA</p>	<p>PANADERÍA "ROMA"</p> <p>Madariaga 3502 San Justo</p>
<p>Panadería Confitería</p>  <p>Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p>CLAUDIO PIACQUADIO QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPEDIDAS - PEDIDOS A DOMICILIO "Haga sus reservas con 2 años de anticipación a su evento y páguelo en todo ese tiempo"</p> <p>PRESUPUESTOS Y CONSULTAS 4626-1033 O PERSONALMENTE EN HONORIO LUQUE 6047 LAFERRERE Recomendamos "TESORO" Videofilmmaciones Tel: 4626-1378</p>	<p>Panadería Confitería EZEQUIEL</p> <p>de Hugo Veliz Servicio de Lunch GRANVILLE 535 - Rafael Castillo</p>	<p><i>Panadería y Confitería</i></p>  <p>Elaboración Propia Montañeses 4375 - San Justo ☎ 4691-0981</p>
<p>Panadería "San Francisco"</p> <p>G. Merou 7529 - Laferrere</p>	<p>Panadería & Confitería "La Gran Buenos Aires"</p> <p>Pan Horno a Leña - Servicio de Lunch Mñor. Marcón 3025 - San Justo Tel: 4484-3322</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA NUEVA VERDAD"</p> <p>SERV. DE LUNCH DE LUIS PFEIFER TALCAHUANO 1295 MADERO - 4655-0724</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA TALCAHUANO 511 VILLA MADERO</p>
<p>PANADERIA Y CONFITERIA SAN EDUARDO</p> <p>MOCORETA 3754 - I. CASANOVA</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA LA ROMANA</p> <p>PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA OMAR</p> <p>TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "SAN CEFERINO"</p> <p>J. I. Rucci 2240 I. Casanova</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "EL 47"</p> <p>Ruta 3 - 44700 Virrey del Pino</p>	<p>Panadería y Confitería</p> <p>Especialidad en Productos Panificados</p>  <p>LA NUEVA PAMPA</p> <p>de Antonio Pires</p> <p>MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "La Victoria 2000"</p> <p>Norquinst 1075 Rafael Castillo</p>	<p>LA NUEVA ITALIA</p>  <p>SERVICIO DE LUNCH CONFITERÍA PIZZA - CAFÉ</p> <p>Llevamos todo sin monto mínimo y sin cargo</p> <p>Richieri 101/5 - R. Mejía 4654-0785 // 4656-9215</p>

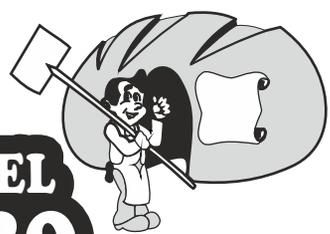
PANADERÍA & CONFITERÍA "LA HISPANO ARGENTINA"

Elaboración de Pan Rallado

Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino
02202-440219 02202-441752

 Distribuidora D.D.V.
Presenta

LA CUEVA DEL PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071



SAPORITI



SAF ARGENTINA S. A.



Bacalar



Carnevali Hnos. S.A.

LA TARANTELA



LEVADURAPRENSADA
levina



PROIN



Emeth

PRODUCONF



Dánica



ENVÍOS AL INTERIOR - ATENCIÓN DIRECTA A PANIFICADORAS



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

Materias primas para panaderías y confiterías

La Heras 3052 - (B1752BBV) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina
Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161 E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Uruguay 153 - Morón - Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729

EL CIPDO LE OFRECE AL COLEGA PANADERO



ASESORIA GREMIAL

Sr. Daniel Insúa

Lunes a Viernes de 10 a 13 hs
Tel.: 4629-3792 / Tel/fax: 4627-8727



ASESORIA NOTARIAL

Escribano Raúl Malatini

Lunes a Viernes 12 a 18 hs en
Belgrano 183 2do "A" Morón
Tel.: 4628-1320



ASESORIA CONTABLE

Dra. Graciela Bennardo

Entrevistas los Lunes de 9 a 13 hs y
Jueves de 18 a 20 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729
Cel: 15-5933-7479



ASESORIA JURIDICA

Dr. Rodrigo Manzano

Entrevistas los Lunes de 11 a 13 hs y
Jueves de 20 a 22 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729 /
Cel: 15-5600-8888

ASESORIA PREVISIONAL Jubilaciones, Pensiones, Moratorias,
Reajustes de haberes // **Sr. Raúl Perez** // Lunes de 9 a 13 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729

COMISIÓN DIRECTIVA

PRESIDENTE **Daniel C. Insua**

SECRETARIO **Alberto Alonso**

TESORERO **Juan Scardillo**

VOCAL TITULAR 1° **Crescencio Abbate**

VOCAL TITULAR 2° **César Leonardi**

VOCAL TITULAR 3° **Javier Silva**

VOCAL TITULAR 4° **Santos Ezeurra**

VOCAL TITULAR 5° **César Lorenzo**

REV. CTA. TITULAR 1° **Pedro García**

REV. CTA. TITULAR 2° **Raúl Mandia**

SAN HONORATO FESTEJOS A CARGO DE C.I.P.D.O.

De acuerdo a lo resuelto por la Comisión Directiva de FAIPA en la trimestral de Marzo de este año, los festejos del Santo Patrono de los panaderos estarán a cargo del Centro de Industriales Panaderos del Oeste.

El lunes 15 de mayo el Centro de Industriales Panaderos del Oeste festejará San Honorato, por tal motivo se realizará la tradicional comida de los panaderos en el Salón del Centro, ubicado en Uruguay 153, partido de Morón, según nos comunicó el Sr. Daniel Insúa, Presidente de C.I.P.D.O.

Para los festejos se contará con la presencia de autoridades de la FAIPA, la FIPPBA, Centros de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires y del Interior del País, además de los panaderos invitados del Distrito Local y, la invitación de honor, será para el Sr. Angel Distéfano.

Se contempla la posibilidad de realizar una misa en la Catedral de Morón donde se cumplirá con el rito de la bendición de los panes.

Establecimiento Salinero PASO DEL REY

45 años de experiencia en
Molienda y Fraccionamiento
de Sal Comestible e Industrial

VENTAS DIRECTAS A PANADERÍAS
ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES



Bme. Mitre 224 - (1742) PASO DEL REY

Buenos Aires - Argentina

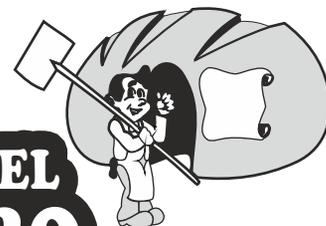
Tel.: (0237) 466-4237 - E-mail: salinera@infovia.com.ar



Distribuidora D.D.V.

Presenta

LA CUEVA DEL PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS - CONFITERÍAS
PIZZERÍAS - FÁB. DE PASTAS



Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.
Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar

FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



BATIPLANE

AMASADORAS - BATIDORAS
PLANETARIAS Y
PASTELERAS - SOBADORAS



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654
batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

El pan tiene muchos nombres:

Flautita Casero Figaza Baguette Negro Francés Roseta De vi
Miñón Arabe Milonguita Salvado De sandwich Felipe Lactal

La pizza tiene muchos nombres:

Muzzarella Fugazza De cancha Napolitana Margarita Primave
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo

Premezclas

///Ch
Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

¿ FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO y SUBSIDIO DE SEPELIO por qué debemos pagarlo ?



Amigos lectores en esta oportunidad deseo hablarles de los aportes que el Centro de Industriales Panaderos del Oeste, conjuntamente con el Sindicato Obreros Panaderos, Galleteros y Medialuneros tiene la obligación y el derecho de recaudar. En muchas oportunidades, en esta misma revista se han encontrado con artículos en los que se les informaba la necesidad de no atrasarse en el pago de los mismos y de los perjuicios que podría traer aparejado no efectuarlos. Esta vez, mi intención es la de comentarles la historia de estos conceptos, cómo fueron creados, para que se utilizan y el porque de la importancia de aportar los mismos, intentando de esta manera, que entiendan que no es un capricho de la institución el hecho de reclamarlos y pedirles permanentemente que los aporten.

El Fondo Convencional Ordinario ha sido creado por el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 (que es el que rige a todos los obreros panaderos, galleteros y medialuneros) el 28 de febrero de 1994 con el objeto de contribuir a brindar fondos al Centro de Industriales Panaderos del Oeste y al Sindicato Obreros Panaderos en virtud de que ambas entidades prestan servicios de representación, capacitación y que realizan actividades para la satisfacción de los intereses particulares y generales de los trabajadores y empleadores, sean o no afiliados al sindicato. En particular, el Centro de Industriales Panaderos del Oeste utiliza parte de los mismos para poder solventar los gastos de todos los cursos gratuitos que brinda y los de la escuela de panadería que en la misma funciona como así también para abonar los honorarios de todos los profesionales que brindan asesoramiento gratuito entre otros. A este Fondo se debe contribuir con un 3 % de la remuneración bruta mensual de los empleados de los cuáles el 1% los aportan los empleados y el 2 % restante los empleadores. Del total recaudado, se reparte en partes iguales entre las dos instituciones intervinientes (el centro y el sindicato) pero, del 50 % que le corres-

ponde al Centro de Industriales Panaderos del Oeste el 15 % debe remitirse mensualmente a la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA). Es por eso que nos encontramos obligados a verificar que todas las panaderías efectúen los aportes correspondientes ya que no sólo depende de nosotros dicha recaudación sino que también hay otros organismos que nos presionan para que obtengamos los niveles mas elevados de efectividad en el cobro.

El Subsidio de Sepelio fue creado también por un convenio empresario sindical de agosto de 1988 y por ende, su aporte es obligatorio para todos los obreros y empleadores de panadería estén o no afiliados al sindicato. A este fondo contribuyen en partes iguales el empleador y los empleados (1% cada una de las partes) También en este caso, el total recaudado se distribuye en partes iguales entre el Centro de Industriales Panaderos del Oeste y el Sindicato.

En el caso de este concepto los beneficios que se obtienen por parte de quienes deben aportarlos, son mas tangibles siendo que la contraprestación que se brinda a las partes es, como su nombre lo indica,

un "subsidio por fallecimiento" que se otorga en el caso de fallecimiento del empleador o los trabajadores y los miembros de su grupo familiar primario. El mismo asciende a la suma de tres sueldos de la máxima categoría, que en este momento es de \$ 2532. Es decir, que lo que se aporta se recibe, en caso de ocurrir algún deceso, en forma de subsidio. Es por ello que lo recaudado por este concepto debe mantenerse siempre disponible ya que en cualquier momento puede surgir la necesidad de abonar el mismo.

Es importante que conozcamos que ambos conceptos son de aplicación obligatoria ya que no depende de un capricho institucional el hecho de reclamarlos sino que fueron creados por normas que indefectiblemente deben cumplirse ya que, de no ser así, existen tres organismos diferentes que tienen la facultad para reclamarlos, e iniciar las acciones judiciales respectivas hasta lograr el efectivo pago de las mismas con todos sus accesorios, ya sea intereses multas y honorarios judiciales.

Es por ello que insistimos tanto desde nuestra institución para que los aporten mensualmente ya que nosotros intentamos de este modo defender el bolsillo del industrial

panaderos que sabemos que por estos tiempos está bastante desgastado por los altos costos que cada vez mas deben cubrir tratando de evitarles los gastos innecesarios en los que se incurre en caso de mora. Aparte es importante entender que aunque estos conceptos no hayan sido descontados oportunamente en los recibos de sueldos de los empleados, cuando se reclama el pago de los mismos dicho reclamo se le hace por su totalidad al empleador sin que sea oponible el hecho de decir que no han sido descontados para que no le reclame al mismo la totalidad de las deuda ya que para la ley el agente de retención (empleador) es solidariamente responsable por los aportes de sus empleados es decir que aunque no los haya retenido deber hacerse responsable por el pago total.

Hasta aquí intenté aclararles respecto de estos dos aportes de cuales son sus orígenes y el porque de su aplicación, espero me hayan comprendido bien y tomen conciencia de que los mismos son obligatorios porque esa fue mi intención.

Para aclarar sus dudas de lunes a viernes de 9:00 a 13:00 hs. en el Centro de Industriales Panaderos del Oeste o por teléfono al 4629-3792.



Damián Benitez

Metalúrgica CRB

Reparación y Venta de Maquinarias para la industria panaderil

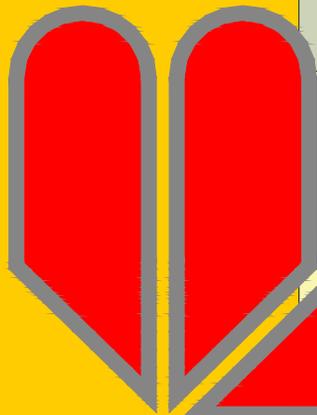
Tel: 4691-1954 // 2968 - ID 167*240
Cel: 15-5161-9086 // 15-6092-8707



Distribuidora Belgrano

HARINAS Y MATERIAS PRIMAS

15-5104-3362
LA GACETA 695 4697-5685
MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)



Es momento de cambiar

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo, dándole un marco más apropiado a la presentación de todos sus productos.

Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas

VI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

www.vilusrl.com.ar email: vilu@sion.com



Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Consulte nuestros planes de pago



Casa Central: Ayacucho 949 S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.

Tel-Fax: (0220) 4832168/4855768

Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 Capital Federal

Tel-Fax: 4932-6154 / 4932-4477

REPORTAJE A DANIEL INSUA

“...la tarea que realizamos es muy difícil, pero si asumimos este compromiso es porque estamos convencidos de que ésta es la forma de elevarle los costos a los que no pagan nada y que se vean obligados a levantar los precios y a no bastardear nuestra profesión...”

-¿Sr. Insúa, qué pasa en el gremio que los panaderos se quejan por el precio del pan y preguntan por qué no hay una actitud más firme del CIPDO con ese tema?

-El precio, no solo del pan, sino de todos los productos de la panadería es el resultado de un sinfín de causas. Una de ellas es el no hacer de las autoridades nacionales y provinciales, los intendentes, los políticos; todos ellos quieren un pan barato. A ellos pareciera que no les interesa donde se produce esa mercadería. En los últimos 15 años crecieron los galpones clandestinos que fabrican pan, facturas y todas las especialidades incluidas las prepizzas. He visto con mis propios ojos, en una de las inspecciones que realizamos, 7 carros de prepizzas recién cocidas y cientos de bandejas de ¼ Kg de palmeritas, scones, bizcochitos, cañoncitos y todo lo que Ud. se pueda imaginar.

-¿A donde va toda esa mercadería?

-A los autoservicios, quioscos, almacenes, etc., a todo esto agréguele el pan y los derivados. Encontramos más de 10 de estos galpones en los distintos partidos que inspeccionamos y he escuchado palabras de los dueños de estas fabricas clandestinas que me han dejado boquiabierto, no pueden darse el lujo de comentarme que hace más de 10 años que trabajan en negro y que no se van a acostumbrar a trabajar en regla. Me parece una caradurez total y nos hacen un daño terrible. Todos estos galpones están armados como verdaderas fábricas y al no pagar nada han hecho una diferencia económica impresionante, son ricos. Esto es culpa de las autoridades municipales compartida en parte por los dirigentes, porque tampoco ellos hicieron nada para cambiar esta situación.

-¿Qué persigue con estas inspecciones que están realizando?

-La idea es que normalicen su situación, que se blanqueen. El Ministerio de Trabajo los obliga a inscribir a los obreros en negro y a la vez efectúa reclamos que han llegado a ser de hasta \$60.000. Cuando podemos salimos con la Municipalidad o con el Ministerio de Salud.

-¿Por qué muchos dirigentes no hicieron nada con anterioridad?

-No sé, tal vez sea por falta de convicción o quizás no se dieron cuenta que esto daña a todos los colegas. Convenimos que la competencia desleal es una de las principales causas de la crisis que vivimos pero tampoco es fácil firmar una nota para solicitar una inspección. Tampoco es fácil entrar a estos lugares, acompañando a los inspectores, y ayudarlos a buscar a los trabajadores que están escondidos en los lugares más insólitos. La tarea que realizamos es muy difícil, pero si asumimos este compromiso es porque estamos convencidos de que ésta es la forma de elevarle los costos a los que no pagan nada y que se vean obligados a levantar los precios y a no bastardear nuestra profesión. Siempre opiné que el precio del pan fue usado por muchos colegas que creyeron que iban a fundir a todos sus vecinos; ante el requerimiento de que levanten el precio escuché de muchos de ellos la respuesta “...tengo 2000 bolsas para reventar...” hoy esos mismos panaderos están comprando de a 2 bolsas en pequeños depósitos. Tenía un dicho que decía: “...antes de mal vender unos kilos de pan en la calle, dejemos la harina en la harinera...” si me hubieran hecho caso hoy no existirían los depósitos.

-¿En qué se equivoca el panadero?

-Muchos panaderos se dan cuenta que tienen una pequeña industria cuando tienen que pagar, ante la demanda de algún trabajador, miles de pesos y, en ese momento, no tiene disponible el dinero porque anduvo regalando pan en la calle. Otro de los errores graves es que no leen esto que les digo. Es muy común que vuelvan a preguntarme cosas que ya he escrito en la revista o que han recibido en sus panaderías a través de circulares. Son muchos los colegas que no conocen el Convenio Colectivo de Trabajo y, las ventajas que les otorgan, por eso están desaprovechadas.

Lamentablemente el panadero es muy individualista y eso no es bueno. Yo creo que unidos somos invencibles y conseguiríamos a todo nivel hechos positivos para nuestra industria. Mientras sigamos peleando por miserables 5 Kg de pan en un almacén esto va a ser cada día peor y van a ser más los panaderos



fundidos. No aprovechan lo que tienen ni son capaces de mirar el futuro, en los años '86 y '87 cuando vino CALSA con la mentira de los productos congelados para los panaderos, fuimos los únicos dirigentes que denunciábamos que estos productos no estaban pensados para nosotros. Toda la dirigencia tranzó y a la mayoría de los colegas no les importó. Hoy perdimos un pedazo muy importante del mercado. Además de lo que produce Fargo hay panificadoras que tienen hasta 300 obreros donde elaboran pan de todos los tipos, facturas y demás especialidades... pero nosotros nos seguimos peleando por los 5 Kg de pan de los boliches. Mire, las panaderías no están construidas en el campo, a todas las rodean casas y barrios enteros que poseen un poder adquisitivo mayor o menor; a todos los consumidores les gusta comer bien, necesitan productos de primera calidad. Si Ud. tiene personal idóneo, una buena harina y elabora el pan, las facturas y el resto de los productos con dedicación y esmero la calidad será la ideal. Esa es una buena forma de defender el precio y el mostrador. Pareciera, en muchos casos, que es mejor someterse a un bolichero que los manosea constantemente, vende nada más que 20 Kg de pan por día y además tiene a su disposición a otros 3 panaderos más que se pelean entre ellos por abastecerlo de “5kg” de pan cada uno, por poco este bolichero es el dueño de su panadería. Se perfectamente que dedicarse al mostrador no es fácil, la panadería debe ser un engranaje que funcione perfectamente, de la cuadra directamente al mostrador, en eso no se puede fallar. Si lo que se está elaborando es de buena calidad y en el mostrador no se defiende el precio, no funciona; lo mismo sucede si es al revés. Ud. puede tener el local más higiénico, el mejor uniforme para sus empleados y las mejores vitrinas pero si la mercadería no es buena no va a vender.

TALLERES el rápido 

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO
PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y AFINES

CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL
Tel: 4686-1322 // 4687-5035

EL CIPDO INFORMA



Se ha recibido una circular por la cual se informó el cambio de denominación de la Empresa de Medicina Prepaga que nos brinda el servicio; a partir del mes de marzo se llama PRESMEDICA S.A. (ex ACTO). En la misma circular también nos comunicaron que debido a un reordenamiento de la empresa y con el objetivo de brindar un servicio de calidad, apuntando a la mejora continua, se cambió el sistema de recepción y realización sobre los controles médicos. Los controles de ausentismo domiciliario se han de recepcionar de lunes a viernes de 8 a 15 hs. y los sábados de 8 a 12 hs, los cuales se realizarán en el mismo día (luego de dicha hora se efectuarán el día siguiente). Con respecto a los ausentismos del día sábado después de las 12 hs. y los domingos los deberán justificar con certificado extendido por el médico asistencial. O de lo contrario podrán comunicarse al 4489-1204 para el control en domicilio el cual se realizará por un servicio de emergencias, teniendo un costo de \$50+ IVA, adicional al abono mensual. También nos recordaron que todo empleado que pueda deambular, tendrá que asistir a control de ausentismo en consultorio de lunes a viernes dentro del horario de 8 a 19 hs. Sr. Asociado, ante cualquier duda con respecto a los servicios de medicina prepaga comuníquese al CIPDO o a PRESMEDICA S.A. al 4489-1204 donde se le brindará la información requerida.

Escuela de Panadería del C.I.P.D.O.

DANIEL INSUA: "...Esta escuela fue construida desde hace más de 16 años y hasta ahora solo sirvió para que algunas empresas hicieran su propio negocio mostrando sus materias primas. Hasta ahora no salió ningún oficial o medio oficial. En la mayoría de las panaderías actuales hay mucha gente, pero que sepan de pan no hay tanta. Es la primera vez que se van a dictar cursos que realmente les sirvan a los colegas. Durarán 9 meses, repartidos en 36 clases de 3 horas promedio. Los que se reciban serán oficiales panaderos respetando las pautas del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 y van a estar actualizados con las últimas tendencias en materia de panificados. Estos cursos van a ser dirigidos por profesores de Pastelería Maestra, quienes hoy gozan de gran prestigio por la seriedad y profesionalidad que les brindan a sus alumnos. La idea es que las clases sean lo más didácticas posibles y que el alumno pueda estar bien preparado para su inserción laboral. Vamos a aceptar a alumnos de todo el país y para ello ya está abierta la inscripción, no tienen más que llamarnos al CIPDO y allí los asesoraremos..."

ÚLTIMO MOMENTO

Se firmó el convenio con la escuela de panadería "Pastelería Maestra".
Los cursos comienzan el
lunes 8 de mayo del corriente año.
Solicite información al: 4629-3792 ó 4627-8729



(de izq. a der.) Sres. Daniel Insúa - Mariano Soto y Javier Silva

FIN DE TEMPORADA EN LA QUINTA DEL C.I.P.D.O.

Agradecemos a todos los concurrentes y los esperamos el año entrante



Atención únicamente a mayoristas FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



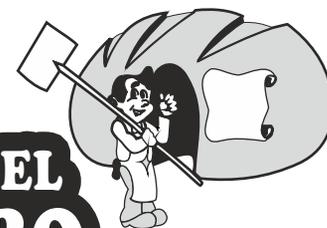
Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel
Queso Quartirollo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

PRODUCTOS LACTEOS

LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL
Telefax: 4854-3696 // 4856-4780

Distribuidora D.D.V.
Presenta

LA CUEVA DEL PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

ADITIVO **MACIA**

para Panificación sin bromato



*Si, yo crecí y mi familia también,
lo único que se achica es la dosis
del aditivo, ahora solo hasta 5 Grs.*



*... y recuerde el reemplazo de Bromato es un tema de grandes, pero los chicos
muchas veces encuentran soluciones simples a los problemas difíciles.*

*Por eso Macia Hnos. es desde hace 40 años una Empresa chica con grandes soluciones
para la industria panadera y al igual que los niños tenemos una natural y espontánea honestidad,
que la manifestamos respetando a nuestros mayores.*

LOS CLIENTES

CULPINA 744/46 - (1406) Capital Federal

Tel.: 4612-3507 - Telefax: 4612-6365

www.maciahnos.com - E-mail: ventas@maciahnos.com

SALTA:
Bonifacio Monge S.R.L.
J. M. Leguizamón 391
Tel: (0387) 421-1907

S. S. de JUJUY:
Isidro Gómez Giménez
Lamadrid 484
Tel: (0388) 422-3807

CIPOLETTI:
Rodolfo Viano
Ruta 22 Km. 1215
Tel: (0399) 477-1536

NEUQUÉN:
Rodolfo Viano
San Martín 1590
Tel: (0299) 448 0946

POSADAS:
Francisco Moroz
Tucumán 2228
Tel: (03752) 43-3912

CONCORDIA:
Walter Pereyra
Irigoyen 1670
Tel: (0345) 421-1713

PARANÁ:
Gabriel Varisco
Alte. Cochrane 1046
Tel: (0343) 424 2694

FORMOSA:
Santomé Mirta A. Gómez
Corrientes 376
Tel: (03717) 42-7390

GUALEGUAYCHÚ:
Juan M. Razzetto
P.J. Colombo 520
Tel: (03446) 42-6298

ROSARIO:
Morello S.R.L.
Rodríguez 3349
Tel: (0341) 433-2116

LOBOS:

Luis R. Zabalo

Belgrano 555 - Tel: 02227-422501

MENDOZA:
Sr. Funes
Schestakow 3030
Tel: (0261) 15-453-9186

CHACO:
Schmid Fernando
Av. San Martín 140 - Resistencia
Tel: (03722) 15548081

ISIDRO CASANOVA - Bs. As.:
La Harinera
Av. J. M. de Rosas 7764
Tel.: (011) 4694-6662

LOMAS DEL MIRADOR:
Distribuidora Las Lomas
Las Heras 3052 (Bs. As.)
Tel.: (011) 4699-4554

TALLER "LOS AMIGOS"

HORNOS USADOS Y REPARADOS
CON GARANTÍA - TODAS LAS MARCAS

de Paco Rodriguez

COMPRA VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS



ZAPIOLA 2888 - SAN JUSTO
Tel: 4441-4544

SERVICE

Máquinas de
panadería
y gastronomía /
Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas
y usadas.



Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel.: (011)4674-4455
Web Site: www.mecapan.com.ar
E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

Bateas para Batidoras y Amasadoras de Acero Inoxidable



Fabricamos bateas
para todas las marcas
y medidas del mercado.



CAAGUAZU S.A.
Av. Eva Perón 3260
Lanús Este - Buenos Aires
Tels.: (011) 4246-5236 / 4220-5246
Web Site: www.caaguazu.com.ar
E-mail: caaguazu@caaguazu.com.ar



AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES PANADERÍAS

<p>PANADERIA & CONFITERÍA "SU PAN" REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLES Entre Ríos 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3037</p>	<p>PANADERIA & CONFITERÍA "LA EUROPEA" de Juan Scardillo Brandsen 2359 - Ituzaingó</p>	<p>PANADERÍA - CONFITERÍA SAN PEDRO Elaboración Artesanal Av. Eva Perón 3002 Morón - Tel: 4697-2477</p>	<p>PANADERÍA - CONFITERÍA SAN CAYETANO S. M. del Carril 45 Paso del Rey 0237-463-7672</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA NACIONAL" Pte. Perón 25656 - Merlo Tel: 0220-483-0084</p>	<p>Panadería y Confitería "María del Rosario" Av. del Libertador 2921 Moreno</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "LA PIAZZA" Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" Pje. Bianchi 778 (Fte. plaza La Roche) 4483-3113 - Morón</p>	<p>Confitería La Catalana MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746</p>
<p>CONFITERÍA - BOMBONERÍA AGÜERO Servicio de Lunch AGÜERO 1102 - Morón Tel: 4696-4638</p>	<p>Panadería Artesanal "DON IGOA" Av. del Libertador 2823 - Moreno</p>	<p>PANADERÍA LA FAROLA J. M. Paz 764 - Ituzaingó</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LOS 3 HERMANOS" Alcorta 1448 - Paso del Rey</p>
<p>Panadería y Confitería "La Reina" Bustamante 2834 - Hurlingham</p>	<p>Panadería y Confitería "Jacecla" E. Castro 1089 Haedo 4443-3417</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "EL NUEVO SOL" Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" 9 de Julio 185 - Morón Tel: 4483-3595</p>	<p> Panadería Confitería "LA PLAZA" Servicio de Lunch AV. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548 Sucursal: Frente estación Paso del Rey</p>
<p>Panadería y Confitería "La Nueva Príncipe" Villegas 1850 Hurlingham</p>	<p>Panadería y Confitería "Abril II" F. De Late 103 V. Tessei</p>	<p>Panadería y Confitería "Pandullio" J. B. Justo 682 - Luján</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA BLANCA" Constitución 2145 - Luján</p>
<p>Panadería y Confitería "Espiga de Oro" Solari 3548 Morón</p>	<p>Panadería y Confitería "La Base" Eva Perón 2335 Morón 4697-6969</p>	<p>Panadería y Confitería Fábrica de Pastas "La Romana" Rosales 1464 Haedo</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA HORFANO AGUERO 769 - MORON 4645-1885</p>
<p>Panadería "La Gran Victoria" Eva Perón 4745 Morón</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "20 de Junio" Las Delicias de Rodolfo Tel: 4697-1535 Av. Eva Perón 3361 - Morón Marconi y Don Bosco - R. Castillo Cristianía y Granville - I. Casanova</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA  FLORES del SUR ATENDIDA POR SUS DUEÑOS ELABORACIÓN ARTESANAL PAN - FACTURAS - MASAS - TORTAS Av. Eva Perón 2371 (ex Pierrastegui) MORÓN</p>	

Panadería y Confitería **"ARAS"**

Lavallol 1299 - Haedo - 4659-3433

BIOENZIPAN

MEJORADOR PARA PANIFICACIÓN

Aditivo desarrollado a base de enzimas naturales, emulsionantes y agentes oxidantes, destinado a la elaboración de productos panificados con levadura. Teniendo como finalidad, optimizar la calidad de los mismos.

BIOENZIM

BUCHARDO 2840 - VILLA LUZURIAGA
 Telefax: 4443-3887 - bioenzim@radar.com.ar

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

TALLER JUAN

Atención Personalizada para los panaderos de zona oeste

de Juan Abendaño

4652-1721 // 15-5951-0384

Renovarse es vivir

El Gremio panadero visitó las instalaciones de la panadería La Estrella, ubicada en Albarellos 2056 de Isidro Casanova y pudo apreciar la excelente remodelación que se le aplicó al local de la mano de Vi-Lu para modernizar su imagen y ofrecer más variedad de productos a una clientela cada día más exigente.

“...La remodelación del local implicó dividir el espacio y darle más modernismo a la panadería...”, comentaba Pedro Pulera, titular de Vi-LU, quien realizó la remodelación conforme a la diagramación de los espacios y ubicaciones, utilizando los muebles adecuados a las necesidades del lugar. Según Juana de Castellano, responsable de La Estrella, la remodelación se venía planeando hace un tiempo, “...hoy en día no es fácil adecuarse a las necesidades del mercado, donde la competencia es cada vez más difícil, y el cliente más exigente... por eso acompañamos la calidad de nuestros productos, con muy buena atención y acondicionamiento de nuestras instalaciones...” y agregó: “...por suerte los comentarios sobre la remodelación han sido muy positivos, la clientela esta contenta con los cambios y nos felicita por el excelente trabajo que realizo ViLu...” comentaba Juana. Nuestras felicitaciones y el deseo de prosperidad para ella y para Don Pedro.



PANADERIA Y CONFITERIA
“LEO”
S. M. del Carril 1907
Paso del Rey - 0237-463-9014
Santa Fe y Quiroga
Paso del Rey - 0237-463-8030
Graham Bell y 25 de Mayo
Paso del Rey

PANADERÍA Y CONFITERÍA
“La Nueva Italiana”
HORNO A LEÑA
San Martín y C. Pellegrini
Gral. Rodriguez - Tel: 0237-484-0442

PANADERIA Y CONFITERIA
LA MODERNA
BUSTAMANTE 2196
HURLINGHAM

Boutique del Pan
Le Prestige
Elaboracion Propia
4661-4655
Santa Rosa 926 - Ituzaingó

Panadería y Confitería
“El Molino”
Libertad 1900 - Luján

PANADERÍA Y CONFITERÍA
“La Nueva Bussorelli”
HORNO A LEÑA
Av. Pte. Perón 140 - Gral. Rodriguez

Panadería y Confitería
“Pangua”
Ferrari 346 Palomar Tel: 4751-8136

PANADERÍA & CONFITERÍA
“LA PEQUEÑA”
Baltarce 2265 - Morón

FÁBRICA DE HORNOS Y COCINAS
“GASTROINDUSTRIA DEL SUR”
Chaco 1259 (Lanús Oeste)
Tel.: 4225-6623 / 4372-1327

AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS
TODO PARA EL PANADERO
Atención Distribuidores importantes descuentos
LLEGAMOS A TODO EL PAÍS
Compramos, vendemos, permutamos y financiamos
(cheques, tarj crédito, tickets)
gastroindustriadelsur@hotmail.com

 Distribuidora D.D.V.
Presenta

LA CUEVA DEL PANADERO 

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

DISTRIBUIDORA



Levaduras Paraleva



Alem 1447 - (1712) Castelar

Pcia. de Buenos Aires

Tel: 4627-5876 // 4629-4959

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

DISTRIBUIDORA “AVENIDA”

**VENTA DE HARINAS Y PRODUCTOS
PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS**

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

**Av. SAN MARTÍN 2768
LOMAS DEL MIRADOR**

4657-6211 / 4488-5986



San Honorato UN PATRONO PARA RECORDAR Y CELEBRAR

San Honorato patrón de los panaderos es venerado por casi todos los cristianos de todas partes del mundo. El 16 de mayo ha sido y será siempre el día en que los panaderos festejan su patronazgo.

La costumbre de los hombres es y siempre ha sido, rendir homenajes y honores a quienes han aportado algo a sus vidas, comunidades, pueblos y países. Sea cual sea la forma, las personas se regocijan en celebrar fechas especiales que conmemoran hitos y personajes de la historia, o en reconocimiento de aquellos que están día a día.

En este contexto, nacen las celebraciones como el Día de la Madre, el Día del Padre, del Niño, de la Secretaria, del Trabajador, entre muchos más. Así también existen días especiales para los que se desempeñan en diversos oficios, como la panadería o carpintería, entre otros.

Pero estas fechas no se asignan al azar, sino que muchas veces responden a sus patronos, a Santos que en vida dedicaron esfuerzo y amor a la reunión y propagación de estos oficios. Es por ello que el 16 de mayo de cada año rendimos homenaje al patrono de los panaderos, San Honorato, quien falleció en dicha fecha en su localidad natal.

Oriundo de Port-leGrand en Pothieu, San Honorato fue obispo de la localidad francesa de Amiens en el Siglo VI. Siguió los pasos de Saln Bealt, su maestro y guía espiritual, a quien sucedió luego que falleciera. Según la tradición y leyenda, San Honorato creyó no merecerse este honor, por lo que durante su consagración, Dios le confirmó con un prodigio, y los

asistentes vieron descender sobre su cabeza un rayo divino y un aceite misterioso.

Cuando se supo en su ciudad natal que había sido proclamado al episcopado, su ama, que estaba en esos momentos cocinando pan en la casa paterna, acogió la noticia con completa incredulidad, y dijo que sólo se lo creería si la pala para hornear que tenía en la mano echaba raíces y se convertía en árbol. Fiel a su palabra, a continuación la plantó en el patio de la casa, convirtiéndose en una morera que pronto dio flores y frutos.

Todavía en el siglo XVI se seguía enseñando este árbol en la casa paterna de San Honorato. Desde entonces, floristas y panaderos se disputaron el santo patrono. La leyenda atribuye a este Santo numerosos milagros durante su vida y después de su muerte, y estos últimos que tienen relación con socorrer las necesidades del pueblo durante sequías y diluvios, para salvar las cosechas.

Además, San Honorato señalaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos, por lo que el culto al santo patrono se extendió tanto por el país como más allá de la frontera.

Tan grande se torno esta devoción, que en 1659, Luis XIV precisó que cada panadero "debe observar la fiesta de San Honorato, asistir el día 16 de mayo al servicio divino y pagar todos los domingos una retribución para subvenir a las expensas de la comunidad".

Asimismo, se construyó una capilla en París en honor al Santo, en terrenos regalados por el panadero Renold Theriens en 1202 para este propósito. Luego, en 1400 los panaderos de



París establecieron su congregación en la iglesia de San Honorato, celebrando desde entonces su fiesta patronal el 16 de mayo y propagando esta devoción y patronazgo por todo el mundo.

En este contexto, debemos celebrar con orgullo una fecha que venera la profesión del panadero, rindiendo honor a quien ha sido nombrado santo y patrono de los panaderos: San Honorato. Las fechas especiales, más allá de ser oportunidades de negocios, son momentos de unión entre pares y rendición de homenajes y gratitud.

De esta manera, es importante aprovechar cada 16 de mayo para dar a conocer a los clientes la importancia del oficio y los beneficios de los productos que se ofrecen, en términos de prevención de enfermedades y alimentación saludable. Es necesario tomar esta instancia para transmitir a los consumidores el valor de lo que se les ofrece y la calidad que existe detrás de los productos panaderos. También, es una oportunidad para educar a la comunidad acerca de las bondades del pan y de los establecimientos adecuados para adquirir productos de panadería de calidad y tradición artesanal. Igualmente es indispensable dar a conocer la fecha a través de promociones para los clientes, decorado especial del local o generando más variedad para vender en ese día.

LA BELUSTINA

Distribuidora Mayorista de materias primas para PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

ENVÍOS AL INTERIOR

Dánica **SIKU**

LEVADURA PRENSADA **levina**

BARI **magimix total FL** **GLUTAL**

DEWEY **PRINDAL** **SAF ARGENTINA S.A.**

ROLIDAR S.A. **COPAMA** **ARAZARAI**

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

Roque Sáenz Peña 2848 - L. del Mirador
Tel: 4699-1382 / Cel: 15-5305-9303
labelustina@hotmail.com

mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro
jaleas - guindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras

Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550

REUNION TRIMESTRAL DE FAIPA

Reconocimiento a APACA de la Justicia
 Convenios laborales: nuevas postergaciones
 Próximo Congreso se realizará en Bariloche del 22 al 25 de Octubre

El lunes 27 de marzo se llevó a cabo en la sede de la Federación de Provincia de Buenos Aires la primera trimestral del año de la Federación Argentina. Finalizada la reunión formal con la presencia de varios distritos del país entre los que se encontraban APACA, Capital Federal, Santa Fé, Rosario, varios Centros de la Pcia. de Buenos Aires, La Pampa y Jujuy, se llevó a cabo una conferencia de Prensa por parte del Presidente Ruben Salvio y de Migujel Angel Tur de La Pampa que fueron los miembros informantes.

APACA Entidad Reconocida por la Justicia de Capital Federal

Sin dudas, el hecho más destacado producido en los últimos días ha sido la rotunda decisión de la justicia de la Capital Federal de haber reconocido a APACA como única entidad representativa de los panaderos porteños, y esto fue lo más destacado de la reunión del día. Así lo decía Ruben Salvio: "...Este reconocimiento a APACA es un reconocimiento que la ley se ha impuesto sobre el poder económico y tenemos que reconocer que de la mano del Dr. Pedro Prado se ha realizado un excelente trabajo donde se fueron juntando pacientemente todas las pruebas de todo lo que se había obviado para homologar ese convenio y se consiguió la impugnación y ha quedado demostrado que es la única entidad capaz de representar a las panaderías de Capital Federal. APACA ahora ha sido citada y ya concurrió a la primera reunión de paritarias donde el Ministerio a través del Dr. Schugter le planteó a la otra parte representada por José Alvarez que el CIPBA ya no existe y por lo tanto tiene que ir a las reuniones paritarias por la Cámara junto con APACA y la Federación Obrera y tienen que

elaborar un nuevo Convenio colectivo de Trabajo, por lo tanto esto significa que en el ámbito de Capital Federal el que no pagó ninguna escala salarial de las que estaban homologadas pueden comenzar a pagar a partir de ahora, lo único que queda vigente es la parte salarial que en definitiva es lo de menos, pues era un aumento de Tres Pesos, ya que lo que importaba era lo otro."

Congreso en Bariloche: Del 22 al 25 de Octubre

Otro de los temas importantes del día es que quedó aprobado el tema del próximo Congreso de la Federación que se realizará en la ciudad de Bariloche del **22 al 25 de Octubre** próximo en la Sede del Hotel de Luz y Fuerza. Ahora se llevará a cabo la negociación con el hotel para mantener las tarifas y es importante destacar que el valor de la chequera quedó fijado en **\$ 650.-**

La idea es arribar a Bariloche el día domingo 22 a las 15 hs. y el Congreso en sí comenzará el lunes por la mañana para concluir el día Miércoles 25. Ya comenzarán a trabajar los distintos distritos en la elaboración de las distintas ponencias que se presentarán allí.



PANADERÍA Y CONFITERÍA
"LA ANTIGUA TORINO"

DOBLAS 247
CABALLITO
4901-0900

MARGARINA PARA REPOSTERÍA

Reciento

FÁBRICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Av. Gral. Paz 12383 - Lomas del Mirador
 Buenos Aires - Argentina
 Telefax: 4699-2177 / 79 / 3150

★ ★ ★ ★ ★
Distribuidora Real

LÍDERES EN HARINAS Y MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas



ROLIDAR s.a.

ENTREGAS A DOMICILIO
Av. Calle Real 1669/71 - Libertad
Telefax: 0220-494-0004

La situación en Corrientes

Ruben Salvio expresó la conformidad de la mesa directiva de APACA con el trabajo realizado en la provincia de Corrientes por Santiago Azcona, Delegado Normalizador designado por FAIPA para regularizar la situación gremial allí. Según informó Azcona en 60 días más quedará totalmente normalizado todo, se constituirá una Comisión Directiva con panaderos correntinos y comenzará a encauzarse definitivamente.

La idea es que con la capacidad demostrada por Azcona para éste trabajo pueda repetirse en otras provincias la misma experiencia y sumar más distritos a la Federación Nacional.

"...y acá quiero destacar que cuando asumimos ésta conducción en el Congreso de La Pampa nos acompañaban seis distritos. Hoy, gracias a un trabajo a conciencia con las distintas provincias podemos decir que ya son doce con ésta nueva incorporación de Jujuy, y que seguramente en los próximos meses se sumarán otros".

-¿Cuál es la situación actual con relación al Convenio con FAUPA..?

"Con la Federación Obrera tenemos una relación bien complicada. En la última reunión que se produjo en el Ministerio ya habíamos acordado todo con Frutos que es el Secretario General. Cuando llegamos a la reunión en la que firmaríamos el Convenio nos salieron con una serie de exigencias totalmente fuera de toda lógica, realmente una barbaridad que cuando las expusieron nos mirábamos entre nosotros y decíamos estamos todos locos, pues no tenía nada que ver con lo conversado previamente. Nosotros le mostramos al funcionario que nos atendía el acuerdo firmado dos meses antes con el Secretario General y ahora nuevamente venían con los acuerdos paritarios totalmente cambiados. A ésto también se sumaba el hecho de tener alguna dificultad con alguna filial nuestra, Rosario por ejemplo, que tiene problemas con el tema de la Changa Solidaria, lo que hemos tratado de defender a rajatabla pero no hemos podido lograr que retrocedan con eso, hemos tratado de buscar algún tipo de solución

pero tampoco satisfacía a los muchachos de Rosario y ahora la opción es dejar de lado éste tema por un año y dar la posibilidad a las partes que en ese tiempo discutan y se pongan de acuerdo y si así no sucediera a partir de ese tiempo quedaría a decisión a los paritarios de ambas partes de establecer un acuerdo definitivo.

Por otro lado también se elimina el tema de Bolsas de harina donde nosotros creíamos que favorecíamos al 90% de los panaderos pero parece que a algunos no les gusta. Ese es el planteo que nos hacen los Centros de panaderos y es entonces una decisión que respetamos y a la cual tenemos que adecuarnos.

Fundamentalmente estamos buscando que todos estén conformes, y buscando esa conformidad es que ahora hemos hecho dos planteos diferentes para hacer al sector obrero ésta vez estarían conformes en aceptar- pero también nos piden más plata, entonces ahí vuelven a aparecer diferencias, pues si ellos firman por \$ 870, que es lo que habían firmado para Capital Federal, nosotros no podemos firmar eso pues sería

la primera vez que se firmaría un Convenio que estaría por encima de lo firmado por Capital y Pcia. de Buenos Aires. La idea nuestra es mantener los salarios acordados en un principio por un par de meses, luego evaluar la situación y tratar de convencer a los nuestros para ver si podemos dar un poco más y de paso se arregla Pcia. de Buenos Aires que sí puede dar ese salario, lo mismo que Capital, pero los Centros de provincia dicen que nó pues tendrían que revisarse todo el convenio completo."

Sobre esto Miguel Angel Tur La Pampa- agrega que "...lo que hay que comprender que muchas provincias, si aceptamos esta conformidad con el Convenio, estaríamos resignando también pues no podemos igualar los salarios de Capital Federal ni Pcia. de Buenos Aires, son incomparables a partir de que tenemos mucho menor población que se traduce en menores ventas por panadería, pero también menores precios, con lo que queda demostrado que la realidad de una panadería de éstos distritos grandes es muy diferente en cuanto a rentabilidad que nuestras

panaderías de provincias. En Buenos Aires el kilogramo de pan está en \$ 3.00 a \$ 4.20 y en muchas provincias el pan se vende a poco más de \$ 1.00.-

-¿Entonces todo esto hace inviable un Convenio único para el país..?

Nosotros necesitamos un Convenio marco que nos defienda pues en muchos lugares donde no hay Centros de panaderos que defiendan al industrial panadero donde hay muchos vivos que están tirando distintas escalas salariales. Es por esto que necesitamos firmar algo para poder proteger a esa gente, de lo contrario no tenemos herramientas para hacerlo. A nosotros permanentemente nos llaman a la Federación muchos panaderos preocupados por la existencia de cualquier escala salarial.

Nosotros no vamos a firmar un Convenio nacional sino uno para suplantar a los convenios 62/75 quienes no hayan renovado. Nacional total no podemos firmar pues ya hay distritos que han renovado y seguirán renovando, siempre con la participación de la FAIPA. Aclaro acá que no pueden renovar sin la participación de la Federación. Y esto lo tiene que saber tanto la gente de Córdoba, como la gente de Salta y otras que han renovado el convenio 62/75 que para seguir renovando los convenios tienen que tener la participación nuestra pues caso contrario vamos a impugnar todos esos convenios que se han firmado sin nuestra presencia.

También se presentó en la reunión el afiche que se aprobó y que va estar en la calle a partir de éste mes de Abril (ver pág. 29).

Por otra parte se informó sobre

las actuaciones que se están llevando a cabo especialmente en varias localidades de Pcia. de Buenos Aires para combatir la clandestinidad y el trabajo en negro.

Dijo Ruben Salvio "...Es realmente arduo y positivo el accionar de las autoridades de Salud y del Trabajo junto a los Centros de panaderos y está dando muy buenos resultados. También en Entre Ríos ha sido muy positivo éste trabajo de inspecciones. Observamos que en lo que respecta a lo laboral el Ministerio de Trabajo es muy severo, con las medidas y con las multas, que en ningún caso bajan de \$ 3.000 y obliga a registrar a todos los trabajadores.

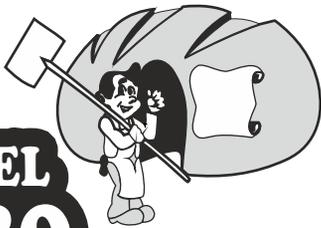
Y a éste respecto invito a los Centros de todo el país a que se pongan en contacto con nosotros para denunciar los casos en que se produce clandestinamente, donde no se cumplen con leyes laborales, donde se usa todavía bromato y donde se produce en forma anormal compitiendo deslealmente con los precios y perjudicando a toda la industria. Nosotros estamos comprobando que el trabajo que hacemos en forma conjunta con las autoridades nacionales está dando buenos resultados y con la ayuda de todos vamos a combatir éste flagelo que es la competencia desleal y que pone en riesgo a nuestras panaderías y a nuestro trabajo honesto.

Aquí tengo que agradecer profundamente al Dr. Navone quien se ha manejado estupendamente bien con nosotros y con éste trabajo realizado a conciencia. Así que yo pido a todos que no dejemos pasar ésta oportunidad y que denunciemos a quienes nos perjudican."

Gentileza de Pedro Ohilaborda
Revista "PANADEROS"



Distribuidora D.D.V.
Presenta



LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

LA CUEVA DEL PANADERO Un sueño hecho realidad

Ubicada en la localidad de Merlo, LA CUEVA DEL PANADERO abrió sus puertas el primer día de marzo en la localidad de Merlo. Desde el primer momento, esta empresa familiar se destacó por elegir siempre el camino hacia la excelencia, y no el de la competencia.

La Cueva del Panadero se ubica sobre Ruta 7 frente a Massalin Particulares. Desde hace ya varios años y con el nombre de "Distribuidora Díaz Vélez", distribuye materia prima en Ciudadela, Ramos Mejía, Lomas del Mirador, Villa Madero, Tapiales, Caseros, Sáenz Peña, Palomar, Villa Teseo, Hurlingham y el Partido de San Martín, haciendo llegar al Industrial Panadero la mejor relación entre precio y calidad.

Para satisfacer la necesidad de sus clientes utiliza un eficaz sistema de pre-ventas y entregas en el acto, en el que la mercadería llega acompañada de una distinguida atención personalizada, servicio y asesoramiento, demostraciones y apoyo técnico, contando además con el aval de las más afamadas empresas del sector: **Dánica,**



Enramar, Dewey, Hebos Esani y Pastrimar, etc..

"Cuando comenzamos lo primero que hicimos fue un importante relevamiento para conocer lo que realmente necesitaba el panadero, y notamos que la gran necesidad era volver a la atención personalizada, y no que de repente un muchacho desde un camión le preguntara *¿qué te bajo?*",- comentaba Javier Kryst, responsable de la firma.

Además agregó "Trabajo con más de 150 panaderías

de excelencia, pero tanto en las chicas como en las grandes encontré personas maravillosas, me eligieron y los elegí"

La distribuidora esta ubicada en un predio muy amplio de aproximadamente 300 metros cuadrados, además de la oficina, la sala de atención al público y el garaje. De fácil acceso y estacionamiento, posee una cámara de 14 metros por 4 y entre otras cosas cumple con todas las condiciones de seguridad e higiene, en un municipio exigente como es el de Merlo.

¿Por qué cree que los panaderos eligen LA Cueva Del PANADERO?

Como te decía, nosotros nos distinguimos por el servicio que les brindamos a los clientes. Por ejemplo, les mandamos una moto a todas las panaderías de la zona para que el que no pueda acercarse al depósito, logre acceder a todo lo que necesita y a las ofertas semanales. Además contamos con productos que no se ven en la zona como son el chocolate para moldeo y la crema bavarois, etc. Tenemos una infinidad de productos y con una alta rotación. El grave problema de los depósitos en general es que no traen productos de poca salida por la baja demanda, en el caso de nuestra Distribuidora es diferente, al tener entregas en una amplia zona del Oeste, se logra una rotación tan grande de estos productos que podemos exhibirlos en nuestro mostrador en Merlo, sin miedo a su vencimiento.

¿Sólo trabajan con panaderías?

No, a partir del 15 de marzo comenzaremos con una incursión en las fábricas de pastas y en las pizzerías, hasta el momento todavía no incursionamos en ese rubro.

¿Cómo surge la idea de abrir un depósito?

Primero empezamos con la distribución y luego abrimos el depósito. Es un caso diferente al de la mayoría de los competidores, porque según tengo entendido, primero abren su negocio y después sobre eso comienzan a distribuir. Este depósito les brinda un servicio a sus clientes, es decir aquel panadero que sea cliente y no puede venir, nosotros le acercamos la mercadería. Hoy podemos decir con orgullo que todo el corredor Oeste, sea con la Distribuidora Díaz Vélez o con La Cueva del Panadero, está prolijamente atendido.

¿Cuáles son las expectativas de la Cueva del Panadero?

Nuestras expectativas desde el comienzo fueron las



mismas: **marcar la diferencia.** No ser el más importante, sino el que los clientes nos elijan por el servicio, por la diferencia en la atención. Nosotros no queremos una cola hasta la esquina de gente que se acerca porque vendemos mas barato, sino que el panadero se acerque y se sienta muy bien, para ello nuestro mostrador esta atendido por profesionales panaderos. Es más, tenemos ganas en septiembre de hacer un bar para que todos se sientan más cómodos cuando se acercan hasta acá.

¿Cuáles son las novedades que introduce La Cueva del Panadero?

Estamos introduciendo mercadería desconocida en el rubro, porque hay una tendencia a que las salinas y las grasas se pongan de moda, y resulta que en el país hay un montón de molinos totalmente desconocidos. Te doy el ejemplo de 3 productores de trigos en la Localidad de Lobos, cansados de que los usen, se compraron su propio molino, más o menos lo pusieron en funcionamiento y están haciendo una harina que te puedo asegurar es de primera calidad, no tiene nada que enviarle a las marcas reconocidas y a un precio de 3 y 4 pesos menor. Estamos hablando de una harina de un nivel como la Cabodi o San Cayetano, de alto contenido en gluten, blanca, y que absorbe muchísimo agua, de primerísima calidad. De igual forma con las fábricas de grasas que cumplen con todos lo lineamientos que exige Senasa, de alimentación y que no son marcas reconocidas, como así también trabajamos con marcas como Danica.

Es decir, empezamos a introducir otras marcas que de pronto favorecen a los clientes porque son de muy buena calidad pero no son conocidas, entonces marcan una diferencia. Y al panadero le conviene, porque le ofresces una harina de buena calidad y a menor precio... y porque no probarla.

Ante la próxima inauguración del "Camino de la Rivera" que unirá la Ruta 7 con el Camino del Buen Ayre y el Acceso Oeste, llegar al lugar de atención al público será de gran comodidad.

El objetivo de "LA CUEVA DEL PANADERO" es que el Industrial del sector se sienta realmente como en su casa.



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERÍAS
- CONFITERÍAS
- COTILLON
- REPOSTERÍAS
- ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES

Algunos de nuestros productos:

- Guinalba (Guindas Artificiales) Rojas - Verdes - Amarillas
- Granella (Azúcar granulada)
- Amenalba (Pepipan) sabor Almendra y/o Sin Sabor
- Nueces - Almendras - Frutas Secas

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609
Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba@ciudad.com.ar



HORNOS CONVECTORES PARA PANADERÍAS y CONFITERÍAS

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL
TEL/FAX: (011) 4911-2302/1675
www.burner.com.ar
E-mail: info@burner.com.ar

Distribuidora D.D.V.



MARGARINAS
GRASAS
LEVADURAS
DULCES
MERMELADAS
AZUCARES
ADITIVOS
ESENCIAS
COLORANTES

Presenta:

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**



Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte

Frente a Marlboro

0220-485-5071

"Los Patitos"



VÍAS SARMIENTO

A MERLO

RUTA 7 (RIVADAVIA)

A MORENO

PARQUE
HOTEL

CARLOS CALVO

VVERO
SIEMPRE
VERDE

DIAZ VELEZ

LA CUEVA

HOTEL
PACION

ESFORA



F.I.P.P.B.A. en Mar del Plata

En el mes de febrero, autoridades de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, encabezados por su Presidente, el Sr. Emilio Majori, viajaron a la Ciudad Mar del Plata para interceder en la normalización de la situación del Centro de Panaderos local.

El lunes 27 de febrero, Emilio Majori, Antonio Di Constanzo, Hugo Natale, Juan Bellici y Rubén Salvio viajaron a la ciudad de Mar del Plata con el objetivo de reinsertar el centro de panaderos local y darle vida.

Emilio Majori le comentaba al Gremio Panadero: "...el viaje a Mar del Plata tuvo como propósito tratar de normalizar el Centro de esa ciudad, que está transitando problemas legales que arrastra la institución hace aproximadamente 11 años. Hace mucho tiempo que **"las autoridades"** del ese centro no presentan balances ni nada por el estilo en personería jurídica, por lo tanto, nosotros fuimos, intercedimos y creo que con mucho éxito...", además agregó: "...hacia unos días había aparecido el que se titula presidente del Centro y un gerente, un tal Chamorro, que tuvo el atrevimiento de firmar un convenio laboral con el sindicato local y tratar de homologarlo en la Secretaría de Trabajo de la Nación.... Nosotros abortamos esa iniciativa y nos presentamos en Mar del Plata...".

El Presidente de FIPPBA comentó que alrededor de 35 industriales panaderos esperaban con ansias que alguien les informara algo de lo que acontecía porque estaban completamente desinformados, "...tal es así, que la Federación organizó un Congreso en Mar del Plata en octubre

y la mayoría de la gente no sabía de su existencia...", dijo Majori.

Y terminó diciendo: "...Nosotros no reconocemos a esas autoridades como tal, porque la Federación tuvo problemas legales hace 5 años para cobrarle lo que le corresponde del fondo convencional y salimos victoriosos del tema..."

¿Quiénes son las personas que representan al actual Centro de Panaderos en la ciudad costera?

Rinaldi, un panadero de aquellos y otro señor que era de la época en que nosotros recién nos iniciábamos como dirigentes, con ellos y con el apoyo de la federación nos encargamos de juntar a la gente. Nosotros llevamos gran cantidad de iniciativas porque la gente pedía resultados y por suerte pudimos ofrecerles soluciones, ya hicimos un acta constitutiva y una nueva institución, estamos tramitando para darle a estas personas la patria potestad de cobrar el Fondo Convencional, el cual es designado por la Federación de la Provincia de Buenos Aires, según el art. 45 del Convenio Laboral.

¿Puede asegurar que el viaje fue todo un éxito?

Si, pienso que fue un éxito tremendo, y pensamos volver a viajar en los próximos días para otra nueva reunión e informarles a ellos sobre



Emilio Majori, Presidente de F.I.P.P.B.A.

las tramitaciones que estamos haciendo en La Plata para ver que pasa con la otra institución ... el viaje fue todo un éxito, tal es así que la gente llama a diario para hacernos llegar sus inquietudes y por suerte tenemos respuestas para ellos.



LOMAS BEACH Un nuevo servicio para los panaderos de la Costa

Distribuidora Las Lomas ha implementado un nuevo servicio de atención personalizada a los panaderos de la costa Atlántica bonaerense. Con visitas semanales a las localidades de Chascomus, Dolores, Gral. Madariaga, Pinamar, Villa Gesell, Mar de las Pampas, Mar Azul y con una frecuencia permanente con vehículos refrigerados y unidades de apoyo, los panaderos de toda ésta región reciben desde ésta temporada este nuevo servicio con una importante y completa línea de materias primas para panaderías, pizzerías, confiterías.

Este servicio es brindado con la calidad de atención y precios competitivos que las Lomas brinda en las distintas regiones del país con la línea de productos reconocidos de las marcas de Saf Argentina, COPAMA, Prindal, Emeth, Granja Arrayanes, Taxonera, chocolates MAPSA, Circe, Proin, entre otras importantes proveedoras de la industria. Para recibir éste servicio pueden comunicarse telefónicamente a la Casa Central.

Gentileza de Pedro Ohilaborda
Revista "PANADEROS"

**PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS**

DISTRIBUIDORA
UARI-CE

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

DISTRIBUIDORA "LOS 3 HERMANOS"

Proveedor de Materias Primas
para la industria de la panificación

**Av. Juan M. de Rosas 8905
La Matanza - 15-5428-7081**

RO-NI

RO-NI Group

y su majestad... el Sándwich

RO-NI

Cuántas veces hemos preferido sacrificar una comida en toda regla por no disponer del tiempo necesario, ya sea por trabajo, o para poder ir a hacer un poco de gimnasia o cualquier actividad saludable, por estudios, o simplemente por querer disfrutar de una buena película. El sándwich de miga es una buena opción para reponer energías y rendir como los tiempos exigen. Diversos son los contenidos que pueden adquirir siendo su base el pan y algún otro componente rico en proteínas que iguale lo mejor posible a una comida equilibrada.

Un sándwich es un muy buen alimento y una buena opción para estar bien alimentado cuando se cuenta con poco tiempo. Muchos pueden suponer que no es así, esto se debe a que el sándwich se desvalorizó porque en algunos comercios se le colocan contenidos inadecuados. Pero el sándwich puede ser un alimento saludable, balanceado y sustentable si se le agrega tomate, lechuga, quesos y ciertos fiambres, como el jamón cocido, entre otros y el pan que sea de primerísimo nivel y **Ro-Ni group** le proporciona el pan para producir los mejores sándwiches, con altísima calidad y frescura.

La Panificadora Ro-Ni que se ubica en la calle Cuzco 1947- C, Madero, Partido de La Matanza comercializa, pan común, pan dulce, pan rallado, panes saborizados, facturas y ahora también **pan para sándwich de miga**.

RO-NI es una empresa que posee equipamiento con máquinas y moderna tecnología, y se destaca por brindar a sus clientes excelencia en la elaboración de sus productos. Los interesados en solicitar información comunicarse al 4453-1801.



LA BELUSTINA

Una distribuidora que crece

La distribuidora "La Belustina" consideró que este es un buen momento para invertir y para lanzar nuevos productos al mercado, pero con innovación y excelente calidad, por eso comenzó con la elaboración de productos con su propio nombre: chocolate blanco, negro, jalea, dulce de leche y pulpa "Belustina".

La diversidad llegó al consumidor para quedarse. Hoy el cliente valora positivamente un negocio que ofrece una gran diversidad de productos, por eso la distribuidora que se ubica en Roque Sáenz Peña 2800 en La Matanza lanzó a la venta productos que llevan su nombre. Así los panaderos podrán disfrutar de exquisitos productos con la calidad que la distribuidora tiene acostumbrados a sus clientes.



La Belustina representa marcas líderes en productos para panaderías, y además de contar con una importante flota de vehículos con los cuales abastece a panaderos desde el norte al sur del Gran Buenos Aires, se encuentra en una etapa de sostenido

crecimiento.

El Gremio Panadero tuvo la oportunidad de conversar con Adrián y María, dueños de La Belustina, quienes nos comentaron: "...la diferenciación, el surtido, la exhibición de productos especiales entre otras cosas, es una forma de brindar una oferta diversificada y de calidad. Cuanto mayor es la variedad, mayores serán las posibilidades de vender, pero al mismo tiempo siempre hay que mantener la calidad. En esto nos basamos y decidimos implementarlo con productos que lleven el nombre de nuestra firma, porque sabemos lo que el panadero necesita para su negocio y lo que el cliente anhela al realizar sus compras..."

Para más información comuníquese con Distribuidora "La Belustina"
Tel: 4699-1382

DISTRIBUIDORA-HARINERA "SAN PABLO"

**POR LA APERTURA DE LA DISTRIBUIDORA...
FELICITACIONES ALICIA Y PABLO!!!**

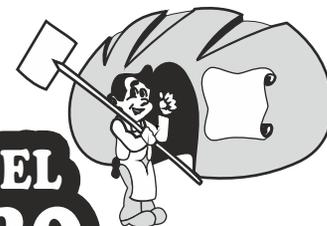
A fines de abril se inauguró la DISTRIBUIDORA "SAN PABLO", de Alicia y Pablo Farfaglia. Ubicada frente a la ex Fabrica Castelar, en el Partido de Morón, más precisamente en la Calle Mñor. Angelellis 1084. En la grata charla que mantuvimos con Alicia destacó: "...deseamos brindarle un excelente servicio a nuestros clientes, los industriales panaderos, tanto sea por la calidad de los productos que vendemos como por sus precios..."



Distribuidora D.D.V.

Presenta

LA CUEVA DEL PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071



Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight Marquesinas
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehículos



Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado - 4842 5783 - macspublicidad@hotmail.com



VENTA DE AZÚCAR - HARINA
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS
CONFITERÍAS - PIZZERÍAS - COMESTIBLES

Av. CROVARA 3571 - Tel: 4699-7211
(B1766CCE) La Tablada - Pcia. de Buenos Aires

MONTES DE OCA 1769 - Tel: 4303-6406/7898
(C1270ABE) Barracas - Capital Federal

Web: www.kopam.com.ar
Mail: fabian@kopam.com.ar

1/4 de Milla... ¿0 de Miga?

Gustavo De Luca de Panificadora Ro-Ni disfrutó de una jornada a todo motor en el Autodromo, el Gremio Panadero acompañó esa iniciativa y juntos vivieron la adrenalina y la velocidad en cada carrera.

El sábado 1 de abril "El Gremio Panadero y su gente" tuvo el agrado de comprobar que no todo es trabajo en la vida de Gustavo De Luca, de Panificados Ro-ni, ya que juntos compartieron una tarde en el Autódromo.

Así entre el rugir de los motores y las calentadas de cubiertas disfrutaron de las pruebas libres de clasificación, donde Gustavo De Luca participa con el auto que tiene preparado.

Las emociones diversas que la gente pone en esas carreras reflejaba a todo momento la pasión por esos autos, y después de chequear que estuviera correcto, la luz roja dio lugar a la amarilla el día domingo.

De esta forma, con alegrías para algunos y tristezas para varios, fue finalizando una jornada con grata compañía, mates de por medio y con una muy buena labor de los colaboradores que prepararon el "fierro" de Gustavo De Luca.



**MODELO DEL AFICHE
QUE PRESENTARÁ F.A.I.P.A.
CON EL APOYO DEL
MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN
Y DEL I.N.T.I.**



**EL PAN AHORA CONTIENE
HIERRO, ÁCIDO FÓLICO Y VITAMINAS**

Desde que entró en vigencia la Ley Nacional 25.630,
las harinas están fortificadas

El pan común libre de grasas y aditivos
alimenta saludablemente.

Argentina Salud



CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

**Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

CORREO DE LECTORES

CARTA ABIERTA DE UN COLEGA PANADERO A OTRO

Amis Colegas Panaderos:

Me dirijo humildemente a Uds. a través de esta pequeña carta sabiendo que todos estamos en situaciones similares, cansados de luchar, de trabajar arduamente de lunes a lunes y de no ver el fruto de tanto esfuerzo. De ver tanto sacrificio en vano, en nuestro entorno familiar nos preguntan ¿cómo llegamos a esto? Creo que hay una solución, ¿por qué no intentarlo?

Trabajemos juntos para ser el Industrial Panadero que alguna vez fuimos y que era la envidia de muchos, logremos que nos identifiquen por todo el esfuerzo que hacemos para poder mantener nuestras panaderías. Yo les digo que hay un camino, tenemos el derecho a ser felices, tenemos el derecho a que un colega sea realmente un colega y no un enemigo más! Quiero que detrás de cada panadería haya una familia feliz, con un futuro asegurado. Nuestras mujeres, la "mujer del panadero" soporta junto a nosotros, incondicionalmente, esta lucha sin cesar, nos apoyan y nos alientan ante la presión y el peso de este sistema que nos agobia. Pienso... qué le vamos a dejar a nuestros hijos y nietos, ellos tienen el derecho a ser felices también. LA SOLUCIÓN ESTA EN NUESTRAS MANOS, NO NOS RINDAMOS SIN PELEAR. Les ruego a las autoridades y a los colegas, que aporten soluciones, EL GREMIO ESTA EN UNA CRISIS TERMINAL. Llevo 30 años trabajando en este gremio y **ME SIENTO ORGULLOSO DE SER PANADERO.**



Miguel Angel Ovando

Barrio Almafuerte-Glew-Partido de Alte. Brown - Tel.: 0222-442-5647

PLAN DE AHORRO PREVIO DE LA VOLKSWAGEN

Estimado Sr. Panadero:

Tengo el agrado de dirigirme a Uds. con el fin de informarles que debido al éxito obtenido entre los Sres. Industriales Panaderos en el cierre del grupo correspondiente al modelo Caddy Diesel Full, auspiciado por Volkswagen de Argentina, del cual fui responsable de su concreción y, ante los reiterados pedidos de quienes no pudieron integrarlo, Volkswagen ha decidido la realización de un nuevo y último acuerdo con similares características al primero, designándome nuevamente como el representante exclusivo para su comercialización.

USTED PODRÁ REALIZAR EL RECAMBIO DE SU VEHÍCULO EN FORMA RÁPIDA Y SEGURA A TRAVÉS DEL SISTEMA DE AUTOAHORRO EN ENTREGA ANTICIPADA, ES DECIR QUE SE ENTREGARÁN 2 UNIDADES POR MES HASTA LA CUOTA 23 INCLUSIVE, Y EN LA CUOTA 24 SE PRODUCIRÁ LA ENTREGA MASIVA DE LAS RESTANTES UNIDADES. EL MISMO ES EN PESOS Y SIN INTERESES, CUENTA CON IMPORTANTES BONIFICACIONES Y MÍNIMOS REQUISITOS AL RETIRO DEL BIEN. UD. TENDRÁ LA POSIBILIDAD DE OPTAR POR CUALQUIER MODELO DE LA MARCA YA SEA DE IGUAL O MAYOR VALOR.

LOS MODELOS A SUSCRIBIR CON ENTREGA ANTICIPADA EN LA CUOTA 24 A SABER SON: FOX 3 PUERTAS NAFTA, CON AIRE ACONDICIONADO, DIRECCIÓN, CD PLAYER, VOLANTE MULTIFUNCIÓN Y LLANTAS DE ALEACIÓN Y, EL GOL POWER 1.6 3 PUERTAS NAFTA CON AIRE ACONDICIONADO, DIRECCIÓN Y CD PLAYER.

EL SISTEMA OFRECIDO EN LA PRESENTE ES EXCLUSIVO PARA TODO EL GREMIO PANADERIL, CONTANDO EL MISMO CON EL RESPALDO FINANCIERO DE VOLKSWAGEN ARGENTINA, SIENDO LA CONCESIONARIA OFICIAL STRIANESSE HNOS LA RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LAS UNIDADES.

Recuerde que estos cupos son limitados. Si esta propuesta es de su interés, llame sin demora al (011) 4233-5547 / 15-4076-7995 / 15-6170-0086 o escriba a romanoplanes@hotmail.com

Tengo la completa seguridad de ofrecerle por intermedio de la presente la mejor manera de llegar a su 0 km. Sin otro particular, los saludo atentamente.

Carlos Alberto Romano

Grupos Especiales - Volkswagen Argentina



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL DISTRITO DE EZEIZA

A través de la presente y con motivo de la celebración de estas Pascuas, saludamos a los colegas de todos los Distritos del País. Aprovechamos la oportunidad para comunicarles que hemos culminado con éxito el proyecto de "Unificación del precio del pan en el Partido de Ezeiza", esto regiría también en los partidos linderos de Esteban Echeverría y Cañuelas.

Sr. Industrial Panadero, tomemos conciencia que **"...nuestras panaderías son el bien común de todos, debemos trabajar unidos. Hoy en Ezeiza recuperamos la identidad que habíamos perdido en los últimos años. A partir del 1º de Mayo comienzan a cerrar sus puertas los días lunes, todas la panaderías..."** Un gran abrazo a todos los colegas panaderos.

Jorge Boronat

Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Ezeiza

4295-5815 // 15-5573-3117

Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Jujuy en F.A.I.P.A.

Hace muy poco tiempo quedó conformada la Asociación de Panaderos de Jujuy y Juan Alvarez, de Ciudad El Carmen, es quien preside ésta nueva entidad. Con él conversamos acerca de la situación de la industria en ésta provincia, de la nueva asociación y del resultado de su participación en la reunión trimestral de la Federación Argentina, a la cual se han incorporado.

Respecto de la acogida en el seno de la FAIPA, Alvarez se mostró sumamente complacido como también del apoyo que recibirá de la entidad nacional. Precisamente las autoridades de la Federación se han comprometido a viajar a la Pcia. de Jujuy para participar de una reunión a la cual serán convocados todos los panaderos jujeños interesados en participar de la nueva entidad. Allí seguramente recibirán asesoramiento sobre todos los temas gremiales y técnicos como también conocer los resultados de poder integrarse a una organización que les defienda sus intereses y conformar una fuerza que les permita luchar con más poder sobre los temas de la industria.

-¿Que le ofrece hoy la ASIPAJ a quienes se incorporen?

-La Asociación en una primera etapa contará con un Contador que será a su vez el Gerente de la entidad. El será encargado de organizarnos pero también de brindar asesoramiento al panadero asociado en cuanto a que le permita organizar su panadería especialmente en los aspectos contables. En nuestras provincias los pequeños industriales panaderos están acostumbrados a "bolichear" y muchas veces no conocen sus costos, o sus obligaciones impositivas o muchos



aspectos del negocio que al ignorarlos terminan produciendo quebrantos en sus negocios. Ellos hacen pan y venden, y no saben si ganan o pierden. Eso es algo que queremos revertir para poder tener panaderías fuertes y rentables en toda la provincia. También contaremos con la presencia de un abogado que les asesorará en todos los aspectos jurídicos y legales.

-¿Que otra problemática existe en el ámbito jujeño?

Los panaderos que decidimos vender el producto en distintos municipios nos encontramos también con el cobro simultáneo de tasas municipales que afectan nuestra rentabilidad. Queremos presentarnos y exigir una adecuación

en el cobro de los impuestos y tasas en las distintas localidades de Jujuy.

Se ha previsto una reunión de la nueva asociación con el Sindicato Obrero de Panaderos para lo cual las autoridades de FAIPA comprometieron su asistencia. Se aprovecharía también para concertar entrevista con Intendentes, Concejales a efectos de atacar fundamentalmente los problemas que la clandestinidad produce, para lo cual FAIPA llevaría los fundamentos de la Ley de Panadería que se aprobara en la Pcia. de Buenos Aires y que la Federación de Municipios del país se comprometió a aplicar.

Juan Alvarez nos comentó también de la importancia que tendrá la Asociación a partir de ahora en ésta provincia del norte argentino, haciendo hincapié en la necesidad de que los panaderos jujeños participen de la misma, se informen y logren conformar ésta Asociación para todos y que sea realmente una herramienta útil para el panadero. **Para ello invita a todos a sumarse llegándose a la nueva sede de la Institución en la calle Moreno 158 de Ciudad Perico.**

Gentileza de Pedro Ohilaborda
Revista "PANADEROS"

La importancia del Pan en las futuras mamás

La nutrición de madres y niños está estrechamente ligada. La mal nutrición infantil a menudo comienza en el momento de la concepción (cuando ocurre en una mujer mal nutrida) determinando el bajo peso al nacer. Para asegurar que las nuevas generaciones tengan una vida activa y productiva, es fundamental asegurar la buena alimentación de las madres en el momento de la gestación. Estudios médicos recomiendan la ingesta de 60 gramos más de pan que los acostumbrados.

La nutrición resulta fundamental para las mujeres embarazadas. Siendo uno de los momentos más importantes en la vida de una mujer, las futuras mamás deben alimentarse bien, lo cual no consiste en comer en exceso, sino en ingerir lo que el organismo necesita para un correcto funcionamiento.

El embarazo tiene una duración aproximada de 280 días, en este proceso es en donde hay que tener mayores cuidados con el cuerpo y organismo, ya que así se contribuye con el desarrollo saludable del bebé.

Aumentar la ingesta de algunos micronutrientes es esencial en esta etapa de la vida. El ácido fólico (B9), el hierro y el calcio son tres de los pilares fundamentales de la alimentación para un bebé sano, pero deberá fortificarse para completar una correcta constitución del feto.

Desde el inicio de la gestación se recomienda aumentar el consumo de alimentos en un 25 a 30% dependiendo del estado nutricional de la madre antes de la gestación. El caso de las vitaminas y minerales, se incrementan en un 150 a 300%. La inyección del ácido fólico y de las vitaminas esenciales de la gestación, debe duplicarse durante los tres primeros meses con la mirada puesta en la formación del tubo neural del bebé.

Otro de los suplementos es el hierro que debería ser indicado a partir del segundo trimestre. Es importante destacar que la deficiencia de este mineral no es patrimonio exclusivo de las madres de las clases socioeconómicas más bajas, pues ocurre con la mayoría de las mujeres embarazadas, especialmente en las jóvenes.

Por último, el calcio es otro micro-nutriente que el organismo requiere y será suficiente aumentar a la dieta diaria el equivalente a dos vasos de leche durante los nueve meses.

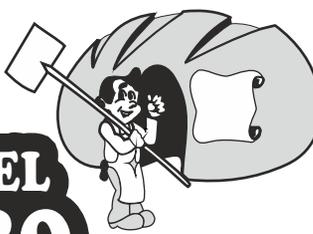
En el segundo y tercer trimestre del embarazo cuando la alimentación de la

madre es especialmente significativa para el desarrollo del feto, también se hace imprescindible incrementar una ración extra de 60 gramos de pan a su digesta diaria.

El equilibrio, variedad de los alimentos (lácteos, cereales, frutas, verduras etc.) son las fuentes que polarizan el mayor protagonismo para la mamá. Los panes de trigo entero (integrales) bien elaborados y con valor agregado (frutos secos) son ideales por ser ricos en micronutrientes.



Distribuidora D.D.V.
Presenta



LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

Productos ARGEL

Fábrica de Margarinas y Chocolates

Río Negro 86-Ramos Mejía / Tel: 4658-4573 -Fax: 4458-1869

ESTA SATISFECHO CON LO QUE ESTA USANDO?

La respuesta está en probar y comparar.

Aquí estamos nosotros para ayudarlo con nuestros mejores productos, servicios, consejos y conocimiento. **PRUÉBENOS**



MARGARINA DOBLE HOJALDRE

Para Hojaldres crujientes y tiernos en Cremonas
Facturas - Tortas y porciones

FASTRAS

MANTIECANIA

MARGARINA MASA Y BATIDOS

Fabrique las mejores Medialunas de Manteca
Pastafrolas más ricas y sabrosas
Tartas de Ricota y Masas Dulces.



OLEOMARGARINA

Cocine Churros y Bolitas,
Empanadas y Souflés
espectacularmente dorados y tiernos.

CREMIOMAR

FASTRAS

BAÑOS DE CHOCOLATE

Extraordinario refinado aportan mejor sabor,
gran fluidez, rápido secado y óptimo poder cubriente.
Pruébelos son fantásticos



Grasas alimenticias - Desmoldantes para latas y bagueteras
Polvos para hornear - Tiernizantes para Pepas y Galletitas
Esencias para Alta Temperatura Concentradas
Dulce de Leche - Membrillo - Miel de Caña - Aceites Hidrogenados.



SAVUOS



JERARQUIZA SUS PRODUCTOS



Adquiera nuestros
productos en 60 cuotas
Financia:



INSTALACIONES A MEDIDA
EXHIBIDORES REFRIGERADOS



Show Room: Av. Jujuy 823 - C1229ABD - Ciudad de Buenos Aires - Teléfono Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentin Alsina - Pcia. de Buenos Aires

E-mail: sayosn@infovia.com.ar

Cuidemos la seguridad en las panaderías

No mantener grandes sumas de dinero en la caja, evitar la rutina al abrir y cerrar el local, y tener presente los números telefónicos de emergencia, son algunas de las medidas de seguridad que deben adoptar los dueños de panaderías y pastelerías con el fin de protegerse de la acción de delincuentes.

Lo más importante al momento de enfrentarse a un delincuente, es mantener la calma; no oponer resistencia y entregar los bienes que éste solicite junto con ello, se debe realizar la denuncia inmediatamente, tratando de aportar la mayor cantidad de datos sobre la persona en cuestión, con el fin de identificarla y posteriormente, detenerla. Según, la policía, la confección de retratos ha dado una enorme posibilidad para formar un banco de datos de estas personas y algunas veces se las pudo detener antes que cometan delitos nuevamente

Para tratar de impedir que ocurran hechos delictivos, es de suma importancia que la comunidad se encuentre atenta a lo que ocurre en su entorno. La presencia de autos y personas desconocidas deben llamar la atención de quienes trabajan en el lugar. Un simple llamado al 911 puede ser de gran utilidad para evitar que se consuma un delito.

El delincuente siempre busca

obtener la impunidad, observa las situaciones, los movimientos de los empleados, sus horarios. Mira todos los detalles, anota si hay presencia policial, y los vehículos que circulan por el sector. Calcula sus oportunidades y a veces va acompañado de un secuaz que lo ayuda a observar sobre todo los movimientos de dinero.

Mencionábamos también que se debe evitar la rutina al abrir y cerrar la panadería o pastelería, ya que el delincuente observa el entorno y planifica el delito que piensa cometer, por lo que se recomienda variar los horarios de estas actividades - evitando que sean horas de la noche- y el personal que las realiza.

Otra de las cosas a destacar es que no se deben mantener grandes sumas de dinero en la caja, ya que esto es un gran aliciente para los delincuentes. Para ello se recomienda realizar retiros de dinero periódicamente, efectuar varios depósitos a lo largo del día (3 por lo menos) y



dejar el dinero en distintos lugares en el interior de la oficina.

El uso de guardias privados es visto como "de gran utilidad", de todos modos quien contrate este servicio debe asegurarse que sean guardias acreditados, ya que estas personas son las únicas que poseen las capacidades y competencias necesarias para desenvolverse en cualquier situación de peligro.

Otro elemento útil son las cá-

maras de seguridad que son de gran aporte para la acción de la policía, ya que permiten identificar a los sujetos que cometen los delitos y, por otro lado, disuaden a los bandidos de su cometido, del mismo modo, las alarmas son otra posibilidad para ahuyentar a los intrusos porque aceleran la presencia policial y en muchos casos esos equipos están conectados directamente con centrales que reciben los llamados de alerta.

Como conclusión podemos afirmar que toda persona que desee montar un negocio, debe tener presente que tendrá que invertir dinero y tiempo en seguridad, algunos comprarán cámaras de circuito cerrado o contratarán a un guardia privado, otros capacitarán a su gente en estas medidas básicas de protección. Todo con el fin de darle un giro y torcerle la mano a la delincuencia. El presente artículo fue escrito con el objetivo de que los industriales panaderos aumenten las precauciones en materia de seguridad.



Gaona 4321-Capital Federal
Tel 4674-4455

Ofertas del Mes

	<p>Horno Pastelero Reparado a Nuevo Incluye Base Capacidad 18 Moldes Importe \$ 1.800</p>
	<p>Batidora Spar Planetaria Reparada a Nuevo Capacidad 60lts Importe \$ 6.000</p>
	<p>Sobadora/ Laminadora Usada Importe \$ 1.500</p>

www.mecapan.com.ar/mail:mecapan@mecapan.com.ar

NO TEMA

En nuestro país los negocios tienen límites precisos marcados por los propios empresarios. Es decir que la confitería, la panadería, el restaurante o la heladería hacen solamente su especialidad: masa, panes, comidas, helados.

Es útil y agradable recorrer los mismos negocios en Europa: allí nos impacta la sorpresa sumamente atractiva de que en aquellos locales se ofrecen también no sólo la especialidad de cada comercio sino la mezcla muy variada e productos, exponiendo al mismo tiempo dulces y salados.

Así la confitería vende pasteles salados, comidas hechas, fiambres, tartas y entradas muy variadas. Creemos que es un ejemplo digno de tenerse en cuenta para transformar de a poco nuestro negocio en un ofrecimiento múltiple que satisfaga todas las necesidades y expectativas de la zona en cuanto a gastronomía se refiere. Lo repetimos: **No tema ser distinto: calidad y originalidad son los mejores promotores de ventas**



DISTRIBUIDORA

DON BOSCO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y ARTICULOS DE REPOSTERIA

DON BOSCO 3098 \ TEL 4696-3742
(1754) SAN JUSTO

Calidad o precio...? Quién ganará...?

La importancia de obtener distintas elaboraciones de GRAN CALIDAD, aprovechando al máximo las posibilidades y la amplia oferta de materias primas que el panadero tiene a su disposición para cuidar el precio final del producto.

Ahora más que nunca es necesario mantener un estándar de calidad en los productos que ofrecemos a nuestros clientes, que es mucho más exigente, teniendo una diversidad de oferta para comparar y elegir entre varios productos, que pueden variar en calidad y precio.

Algo que nunca deberíamos hacer es sacrificar calidad y tratar de retener a nuestros clientes con precios bajos, pues tarde o temprano, lo cambiarán por la competencia.

Al mantener sus precios bajos, lo obligará a gastar menos en la elaboración de sus productos y por consiguiente la calidad se verá deteriorada. En resumen, la calidad cuesta, y el público sí está dispuesto a pagar por ella. A sus clientes no les gustará que ofrezca productos de baja calidad a un precio igual o menor que su competencia. Recuerde, el consumidor siempre quiere calidad.

¿Los clientes quieren calidad?

Aunque diga que su panadería está dirigida a un público de bajos recursos y que por ende su pan no posee una excelente calidad, y por ello lo mantiene a un costo más bajo; esto no resultaría del todo cierto.

Si usted invierte en calidad, su clientela se duplicará, la gente estará dispuesta a pagar un poco más por un mejor producto.

Invierta en calidad, recuerde que la hace usted y su grupo de compañeros, y de ustedes depende el éxito.

Calidad en todo, en su producto, en la higiene de su local, en la decoración, en el servicio al cliente, en la rapidez del servicio, en la inter-relación con su personal, etc.

La calidad es una actitud

Usted puede elegir mejorar la calidad en todos sus procesos, mediante un proveedor de confianza, una estricta supervisión de su producción y un trato excelente al cliente, y así obtener buenos resultados. También podría optar por mantener sus productos con bajo precio, sacrificando todo lo anterior. Para ello debe mantenerse actualizado y exigir los mejores productos disponibles en el mercado y de igual manera permanecer atento a las preferencias del público, las cuales cambian con el tiempo.



Otro aspecto muy importante y que debe tener en cuenta es que la calidad parcial no es calidad. Ofrezca calidad integral ya que el cliente se fija en todos los detalles, sobre todo los imperceptibles, en estos muchas veces nos descuidamos por considerarlos "pequeños".

Recuerde, la calidad es una inversión, no un costo. La calidad es un modo de pensar y una forma de vivir. Haga que su negocio se diferencie de la competencia, empiece por evaluarlo y ofrezca ¡calidad!

El buen pan...

en la panadería de su barrio.

Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

el rincón del humor...

- ¿Cómo se llama el hombre que mete su instrumento en la boca de una mujer?
- Dentista...
- Mamá, mamá, ¿qué hay para cenar?
- Callate y volvé a meterte en el horno
- Mamá, mamá, dame galletas
- Agarralas
- Pero si no tengo manos!
- No hay manos, no hay galletas
- Papá, papá, ¿cuánto cuesta casarse?
- No tengo ni idea, hijo, todavía no he acabado de pagar las consecuencias.

Distribuidora D.D.V. Presenta

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

LA BAGUET®

Desarrollo de productos a su medida

- Gel Emulsionante para Batidos
- Gel Emulsionante para Helados
- Emulsionante en Pasta para Panificados
- Aditivos
- Crema Pastelera Instantánea
- Crema Pastelera en caliente
- Polvo de Hornear
- Mousse de Chocolate
- Mejorador Diastásico
- Propionato de Calcio

LABORATORIO PROPIO

C&R S.R.L.

Alfredo Palacios 3598 (B1752BOF). | Lomas del Mirador | Pcia. de Buenos Aires. | Tel.: (011) 4652-9263 | e-mail: ventas@labaguet.com
www.labaguet.com

Distribución y Venta de Harinas
Semolín y Materias Primas
para panaderías, confiterías y pizzerías

LEVADURA PRENSADA

levina

calsa

BARI

MOLINOS

CERRIBAL

ROLIDAR s.a.



fainalind



Grasa Margolan
especial



**Distribuidora
Tablada**

Av. Crovara 2725 - (1766) Tablada
Telefax: 4652-9800 / Tel: 4655-1201



Brito Hnos.

EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

SOBADORA PANADERA

Rolos de 600 mm. Diámetro 177 mm

Ejes en acero 4140

Transmisión a engranajes

Tablas de 1" de espesor,
revestidas en acero inoxidable

Graduación de rolos a cremallera

Motor blindado 4 HP

Rodamientos "SKF"

Parada de emergencia

Protección térmica para motor



FULL

MONTEAGUDO 5003 - José C. Paz.- Buenos Aires

TEL: 02320-436262

[Http://www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar)

ventas@britohermanos.com.ar



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DEL OESTE**

SEA UN PROFESIONAL PANADERO

PROGRAMA DE CLASES PARA LA CARRERA DE "PANADERO PROFESIONAL"

08/05 Presentación: Objetivos de BAPM, expectativas de alumnos, reconocimiento de máquinas, pan francés

15/05 Pan francés, factura de manteca

22/05 Factura de grasa, factura de manteca, crema pastelera

29/05 Factura de manteca, pan francés, crema pastelera

05/06 Pan de viena, factura de grasa, crema pastelera

12/06 Pan de viena, facturas de manteca

19/06 Hojaldre, pan francés

26/06 Pan francés, hojaldre, pan de viena

03/07 Tecnología de los alimentos

10/07 Tecnología de los alimentos

17/07 Tecnología de los alimentos

24/07 Tecnología de los alimentos

31/07 Tecnología de los alimentos

07/08 Tecnología de los alimentos

14/08 Factura de grasa, manteca, crema pastelera

21/08 Pan de leche, berlinesas, palitos de anís, chips (todo con la misma masa), hojaldre

28/08 Pan de leche, berlinesas, palitos de anís, chips, pan lactal

04/09 Pan lactal, pan de salvado, centeno

11/09 Pan de salvado, centeno, pan francés

18/09 Factura de grasa y manteca, pan de viena

25/09 Pan francés, bizcochitos de grasa, cuernitos y cremonas

02/10 Cremonas, bizcochitos de grasa y cuernitos

09/10 Pan inglés, pan lactal, factura de grasa

16/10 Pan inglés, factura de manteca, pan de viena, pan de campo y figacitas de manteca

23/10 Hojaldre, pan de leche, pan lactal



**Sr. Panadero, las clases en el C.I.P.D.O.
comienzan el Lunes 8 de Mayo,
inscribese llamando al
Tel. 4629-3792 o al 4627-8729**

SUS CLIENTES DEBEN SABERLO

En las últimas décadas el pan goza de muy mala fama, se cree que "engorda". Por ello muchas veces se consume en cantidades insuficientes que distan bastante de las recomendaciones dadas por organismos de Salud como la FAO (Food Agriculture Organization) y la OMS. Teniendo en cuenta los nutrientes que aporta, éste debe constituir una parte destacable en la alimentación diaria; tratando de estar presente en prácticamente todas las comidas, desde el desayuno a la cena. El hecho de no consumirlo de forma habitual contribuye a desequilibrar de manera importante la dieta. Aumentaría el porcentaje del total de las calorías proveniente de alimentos ricos en grasas o proteínas, alejándonos considerablemente de las recomendaciones respecto a una alimentación equilibrada, en la que cerca del 55% del total de calorías de la alimentación deben proceder de los hidratos de carbono, el 15% de proteínas y el 30-35% restante de grasas. En la medida que se reduce el consumo de pan, es necesario aumentar la ingesta de otros alimentos hidrocarbonados con el fin de no desequilibrar significativamente la alimentación.

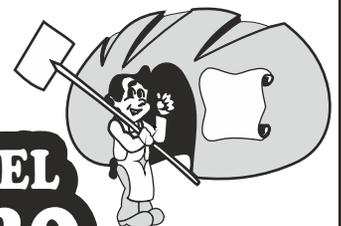


Instituto Buenos Aires
Pastelería Maestra



Distribuidora D.D.V.
Presenta

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

**NUEVO
DUEÑO**



RE *naccer*

Fábrica y Venta de Máquinas de Panadería

**ENGRASES MENSUALES
REPARACIONES EN GENERAL**

(011) 4697-2841

15-5716-0647 // 15-5719-7345 // 15-5728-4990

renacermaquinarias@gmail.com

renacer_pan@yahoo.com.ar

Av. Eva Perón 2284 (ex Pierrastegui) - Morón



**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS
APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...**

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

**SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN
“EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE”
LA REVISTA DE LOS PANADEROS**

**ANUNCIE EN NUESTRAS PAGINAS LLAMANDO AL
15-4084-1090 // 15-6095-0146
Nextel 54*565*5175**



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO



**NUEVA
MINIARMADORA**

**FÁBRICA DE:
ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN**



LAVADOS DE TENDILLOS

**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

Cómo mantener el interés de los clientes

Para no quedarse atrás ni perderse en la competencia del negocio de la panadería y pastelería, es necesario conocer el mercado. Con esta herramienta, más un poco de creatividad, se podrá formar una clientela fiel al local que además siempre estará dispuesta a recomendarlo.

Como cualquier negocio que busca el éxito y manutención a través de los años, las panaderías deben estar constantemente innovando para mantenerse al tanto de las exigencias del mercado.

Por supuesto que los locales enfrentan muchos desafíos para sobrevivir entre la creciente competencia, entre ello el que cada día sean más los negocios que diversifican sus ofertas. Un ejemplo es los supermercados, muchos de los cuales cuentan con sus propias panaderías, estos establecimientos abastecen a un público que compra ahí por la comodidad de llevar todos los comestibles desde un solo punto de venta.

Luego están los pequeños supermercados, autoservicios o los almacenes que apuntan a los compradores que buscan satisfacer necesidades puntuales, y que no disponen del tiempo suficiente para recorrer un hipermercado.

En este escenario general, cabe preguntarse ¿cuáles son las diferencias que marca comprar el pan en las panaderías? Y si las hay... ¿qué deben hacer, entonces las panaderías para mantener a sus clientes? En realidad las ventajas son numerosas, principalmente con la oferta de productos elaborados por el mismo local; de calidad más

alta, con tradición artesanal y con atención más personalizada.

Sin embargo, aún con los mejores productos, el dueño de una panadería debe tener la capacidad de crear un vínculo con sus compradores, marcar una diferencia, por ejemplo en la atención y asegurarse así, que sus clientes no cambien precio por calidad, ni se vuelquen a otros puntos de venta.

Dentro de este esquema, es importante tener en mente que existe otro tipo de competencia, quizás la más peligrosa, que son los negocios clandestinos o no autorizados. Se trata generalmente de individuos que comercializan desde sus casas u otros sitios, sin controles fiscales o los más importantes, controles de salud. Y es por esta clase de situación que se vuelve indispensable diferenciarse.

La diversidad de productos que puede ofrecer una panadería es la primera manera de sobrevivir, si además se les asegura una calidad superior y constante en el tiempo, se podrá apreciar que las personas vuelven a buscar los mismos productos que satisfacen sus necesidades. En ese momento, es necesario poder entregar una atención absolutamente personalizada, y tentar al cliente a probar otros productos.

Además otra forma que ayuda a fortalecer el negocio y hacerlo más atractivo, es adaptar una parte del establecimiento para incursionar en el área gastronómica, y conseguir que las personas puedan ver el local como un centro de alimentación más integral. Si se cuenta con la infraestructura adecuada, se pueden instalar mesas con sillas y así los clientes podrán sentarse a almorzar, desayunar o tomar un té o café, si así lo desean, como es el caso de las panaderías "Santa Lucía" ubicada en J. M. de Rosas 663 en Lomas del Mirador o "Del Artesano" en Kennedy y E. Castro de San Justo.

¿Pero qué más se puede hacer? Una persona que busca comprar en un establecimiento más pequeño dará por hecho que quienes lo atienden podrán preocuparse de mejor manera por sus necesidades que en un supermercado, en donde el tamaño y la disposición de las cosas lo convierten en un recinto más impersonal.

Por ello, es indispensable poder satisfacer esta expectativa, mostrando un cuidado especial por el cliente, presentando locales bien



iluminados, higiénicos y con vitrinas atractivas.

En este aspecto, cuidar al cliente tiene que ver, entonces con la capacidad de poder demostrarles por qué es bueno seguir comprando ahí.

Como ya se mencionó, una de las competencias más peligrosas que enfrenta una panadería son los negocios no autorizados.

Estos puntos de venta no pasan por los controles que debe enfrentar cualquier negocio, por lo que además no pagan impuestos, ni cuentan con la infraestructura de un local establecido. Por ello, muchas



POLCON

naturalmente

**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PARA PANIFICACIÓN
ESENCIAS SABORIZANTES**

POLCON CONO SUR S.A.

<p>Administración: Uruguay 469 - (1015) Buenos Aires Telefax: (011) 4371-5692 / 5811-4690 E-mail: jjpol@netizen.com.ar</p>	<p>Fábrica: A. Palacios 4562 - (1752) V. Insuperable Telefax: (011) 4652-2955 E-mail: polcon@netizen.com.ar Pcia. de Buenos Aires</p>
---	---

DISTRIBUIDORA HARINERA

"SAN PABLO"

**VENTAS DE HARINAS Y
MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS,
FÁBRICAS DE PASTAS Y AFINES**

A CASTELLAR	FÁBRICA CASTELAR	ZEBALLOS	SHELL V.T.V.
A MORÓN		IRIGROYEN	DISTRIBUIDORA HARINERA "SAN PABLO"

Mñor. Angelellis (ex Finlandia)

Mñor. Angelellis 1084 (ex Finlandia) MORÓN // Tel: 15-5307-8723
Nextel: ID 171*1200 // harinera_sanpablo@yahoo.com.ar

tanto por un tema de salud como por una necesidad de no fomentar competencias desleales.

Para transmitir el mensaje clave: "compre en su panadería de siempre", una buena opción es usar afiches que apunten al «cuidado de la salud de la familia», a través de frases que hagan al cliente pensar. Por ejemplo: ¿conoce usted el origen del pan que compra?; ¿sabe en qué condiciones de higiene fue producido? o ¿qué ingredientes fueron utilizados?

Este tipo de alusión a que es más importante cuidar la salud que ahorrar unos pesos, puede ser muy efectiva para



generar la confianza de quien compra en la panadería, ya que demuestra un cuidado particular por el cliente.

Asimismo, es absolutamente necesario dejar abierta una invitación a contestar cualquier duda que pueda surgir acerca de las condiciones idóneas para producir los ali-

mentos, y al mismo tiempo demostrar absoluta transparencia en los procedimientos que usa el mismo local.

Otra forma de traspasar estas mismas ideas a los clientes es imprimirlas en las bolsas o papeles que se usan para envolver los productos. También se pueden usar como «la frase de la semana» y escribir sobre una pizarra. Así es posible aprovechar de transmitir un mensaje diferente cada vez, que no necesariamente tiene que ver con el mismo tema. En este caso pueden ser consejos para los compradores acerca de las bondades del pan, información nutricional de algunos alimentos, recetas con los mismos productos que ahí pueden encontrar, entre otros.

Lo importante de poder educar a los clientes es generar su con-

fianza, con el fin de asegurar su retorno. Es indispensable poder enseñar a las personas acerca de las ventajas de comprar en una panadería, tanto desde el punto de vista de la calidad, como la nutrición. Y es que son las panaderías mismas las que deben generar el derribo de los mitos contra el pan y transmitir sus bondades. Al mismo tiempo, este tipo de iniciativa ayudará a batallar, contra las competencias no autorizadas, que desprestigian y perjudican a la industria alimenticia en general.



FOTOS GENTILEZA "VI-LU"

PANADERÍA & CONFITERÍA
"ROSA DE ITALIA"
 Boulogne Sur Mer 765
 La Tablada

CABALLERO ORTIZ & POZZI
 S.A.
1925-2005
 Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!
Caballero Ortíz & Pozzi es más negocio!!!

SI CARTÓN PAPEL
 Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
 Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
 Pcia. de Buenos Aires - Argentina
 E-mail: pcaballeroortiz@sinectis.com.ar

YEMAX®
SUSTITUTO DE HUEVO
BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO

para la elaboración de:

FACTURAS
 PAN DULCE
 BUDINES
 ALFAJORES
 MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
 Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar



Sprinter



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12
A. Bonzi - Buenos Aires - Tel: (011) 4442-6004
www.cigue.com.ar - informacion@cigue.com.ar

Torta de hojarasca

Manjar/ Lúcumas Torta para 18 personas de 24 cm de diámetro

Ingredientes

Masa:

- Harina flor 900 grs.
- Polvos para hornear 10 grs.
- Yemas 10 u.
- Huevos 2 u.
- Margarina o mantequilla 250 grs.
- Vino blanco 200 cc.

Relleno

- Manjar ablandado 1kg.
- Puré de lúcumas 600 grs.
- Grana molida de bizcocho u hojarasca 150 grs.

Preparación masa

Mezclar todos los ingredientes
Formar una masa semi-blanda
Dejar reposar por 20 minutos cubriendo con un plástico
Estirar la masa por sobadora o laminadora a un grosor de 3 mm

Proceder a picar la masa
Cortar 10 discos de 24 cm de diámetro
Colocar los discos sobre bandeja enmantecada
Hornear a 200° C por 8 minutos aproximadamente
Retirar los discos de la bandeja y dejar enfriar

Relleno

Disponer de la 1° capa de hojarasca dentro de un molde
Rellenar con una delgada capa de manjar
Españar sobre el manjar una fina capa de puré de lúcumas
Repetir los rellenos alternadamente con la capa de hojarasca por 8 veces dentro del molde

Desmoldar, decorar la superficie con líneas de manjar y puntos de lúcumas

Colocar grana de hojarasca o bizcochuelo por los costados de la torta

Montar sobre la bandeja con blanda redonda

RECETAS

Galletitas con copos de trigo

1 taza de copos de trigo 1 cucharadita de sal fina 1 cucharadita de polvo para hornear 2 cucharadas colmadas de fécula de maíz 1 huevo.

Mezclar en un bol y distribuir por cucharadas, bien separadas unas de otras, en una placa enmantecada. Llevar al horno durante 10 minutos.

Galletitas dulces de soja

3 cucharadas de manteca o margarina 1/3 de taza de azúcar 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón 1 taza de harina de soja 2 cucharaditas de polvo para hornear pizca de sal 4 cucharadas de agua

Batir la manteca en un bol junto con el azúcar hasta formar una crema. Perfumar con el limón, agregar la harina previamente tamizada con el polvo para hornear alternando con el agua. Sazonar. Hacer un bollo alargado, tipo rollo, y llevar durante 2 horas a la heladera. Cortar en rodajas, distribuir en papel manteca sobre una placa y hornear.

Galletitas de sémola sin levadura

1/2 vaso de aceite 1 cucharadita de sal fina 1/4 de vaso de agua 1/2 kg de sémola fina 4 cucharaditas de polvo para hornear

Batir en un plato hondo el aceite, la sal y el agua. Agregar, poco a poco, la sémola mezclada con el polvo para hornear. Trabajar mucho la masa hasta que no se pegue en las manos. Dar forma chata y redonda a porciones chicas. Distribuir en una placa y hornear.

Galletas de arroz (12 galletas)

2 cucharadas de fécula de maíz 1 taza de copos de arroz 1 cucharadita de polvo para hornear 1 huevo

Colocar los ingredientes en un bol grande y mezclarlos en forma suave hasta que se integren. Enmantecar un poco una placa y distribuir, bien separadas unas de otras, 12 porciones de la mezcla con una cuchara. Llevar a horno moderado durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar. Conservarlas en una lata con tapa hermética.

Galletitas de copos de maíz

2 cucharadas de fécula de maíz 1 taza de copos de maíz 1 cucharadita de sal fina 1 cucharadita de polvo para hornear 2 cucharadas de agua

Mezclar los ingredientes en un bol. Una vez integrados, distribuir por cucharadas, bien separadas unas de otras, sobre una placa enmantecada. Hornear, retirar, dejar enfriar y conservar en un frasco con tapa hermética.

HARINAS
Cristiania

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
PIZZERÍA

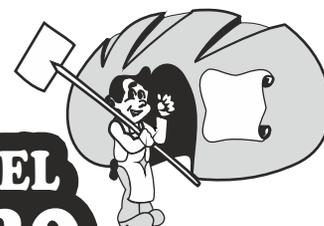
Cristiania 3884
I. Casanova

Entregas a domicilio Tel.: 5264-8240



Distribuidora D.D.V.
Presenta

LA
CUEVA DEL
PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

Pan Francés

Estimados colegas sabemos que todos conocen el proceso de elaboración del pan francés sólo queremos recordarles estos consejos para contribuir al éxito de su negocio

La Harina

Las harinas, de acuerdo a su calidad, difieren en el proceso de elaboración.

Procure solicitar información a su vendedor: procedencia del trigo: cada cosecha tiene cualidades panificables propias.

La ficha técnica de cada molino le indicará los rangos de gluten (11 a 13%), humedad (6%), cenizas (5 a 5.5%)

Al almacenar las bolsas de harina, compruebe si está fresca o reposada. Si la fecha de embolsada indica de 5 a 10 días de su elaboración, la harina estará fresca

Con una harina fresca, los bollos desarrollarán más rápidamente. Al dar un toque el bollo hinchado se bajará o desinflará (saldrá chato y sin raya)

Para solucionar este problema, se debe adicionar menos agua (siempre es preferible que este helada), pues la masa debe ser más dura que lo normal y el sobado debe ser en menos tiempo.

Al llegar al punto de sobado, debe tener especial cuidado de no pasarse; esto se logra estirando una pequeña porción de masa con los dedos de las dos manos hasta conseguir una película casi transparente. Esta comprobación se denomina "buena liga"

Luego de más o menos 2 semanas de elaboración, la harina está bien reposada. Así, absorberá más agua, mantendrá mejor liga, permitirá procesarla con mayor facilidad, tendrá mejor respuesta en la maduración del bollo y tendrá al final del horneado un mejor acabado y muy buena presencia.

La Levadura

El mayor porcentaje de panaderías tradicionales utiliza la levadura fresca. Un paquete de levadura fresca de 480 grs. Se aplica de 50 kilos de harina en condiciones normales del clima

En invierno se debe aumentar la proporción y en el verano disminuir

A más tiempo, menos levadura y a menor tiempo, más levadura:

Si en su taller se amasa a las 11 p.m. y se programa hornear a las 6 a.m., se le adicionará menos de un paquete por 50 kilos de harina.

Si se elaboran a las 5:00 a.m. y se horneará a las 8 a.m. se aplicará más de un paquete por 50 kilos de harina

La Sal

Debe ser yodada y emplear 800 grs. por 10 kilos de harina

Las Grasas

Generalmente se utiliza 2% sobre el peso de la harina.

El agua

El agua que se utilice tiene que estar bien fría (5-6° C)

El horneado

La temperatura adecuada es de unos 220° grados al ingresar el coque al horno

Después del vaporizado la temperatura baja a unos 180° grados para luego seguir el proceso del horneado hasta llegar a 190° grados

Si su horno no vaporiza adecuadamente, el pan no tendrá un buen acabado final, el color va ser cenizo, será de tamaño pequeño y sin brillo.

Una buena vaporización es cuando se inyecta agua al horno y se observa por la ventana que el coque empieza a sudar íntegramente.

El tiempo debe ser entre unos 20 a 30 segundos de vaporización. Cuando esto es correcto su pan saldrá con una buena textura, crocante brillante y "reventadito"

Técnicas de venta

Finalmente debemos recomendar vender pan caliente durante las horas punta. Esta es la ventaja del horno rotativo que nos permite hornear el pan de acuerdo a la afluencia del público

Hay rendirle honor al slogan "se vende como pan caliente" en todas las panaderías.

Siempre es recomendable comprar los insumos de panificación a empresas conocidas para garantizar su procedencia y calidad





FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES



La Tecnología del Sabor

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR**

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190
E-mail: labdewey@infovia.com.ar



**SALSA PARA PREPIZZA Y TOMATE TRITURADO
MUZZARELLA "LA TARANTELA"
ELABORACIÓN PROPIA**

BACALAR S.R.L.

**RICOTA Y MUZZARELLA
QUESOS EN GENERAL
Su marca de confianza**



**FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441**



COPAMA

Nuestros Productos son Certificados por
QualityFoods
Ingeniería de Calidad en Alimentos

Una Empresa Confiable

46 Años al Servicio de la
Panificación y la Industria

MARGARINA "COPAMA" PARA HOJALDRE

Destinada a la preparación de hojaldre de panaderías o fabricación de galletitas hojaldradas o palmeritas. Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)

MARGARINA "CAVOUR" FINA

Con color y aroma a manteca. Ideal para la elaboración de facturas, scones, masas de levadura, pasta frolas y masas similares. Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)

MARGARINA "CAVOUR" PARA BATIDO

Especial para la fabricación de masas finas, bizcochuelos, crema de manteca y productos finos. Envasada en cajas de 5 kg.

GRASA VACUNA REFINADA "COPAMA"

Punto de fusión 40°/42°, desodorizada y aromatizada artificialmente a la manteca con color suavemente amarillo. Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.

MARGARINA "CAVOUR" PARA TAPAS

Destinada a la fabricación de discos de empanadas, pasteles y pascualinas. De color blanco. Envasada en block de 10 Kg.

GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

Grasa vacuna comestible. Con aroma a manteca y color amarillento. Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.

OLEOMARGARINA "CAVOUR"

Punto de fusión 36°/38°, color blanca y desodorizada. Ideal para la elaboración de galletitas y bizcochos. Envasada en cajas de 20 Kg.

GRASA VACUNA REFINADA "BLANKGRAS"

Punto de fusión 40°/42°, color blanca y desodorizada. Especial para masas de mayor estructura y galletitas tipo crackers. Envasada en cajas de 20 Kg.

OLEOMARGARINA "COPAMA"

Punto de fusión 36°/38°, desodorizada y aromatizada artificialmente a la manteca con color suavemente amarillo. Da a los bizcochos una terminación más dorada después de la cocción. Envasada en cajas de 20 Kg.

CAVIA 1039 - Lomas del Mirador
Telefax: 4699-2182/2187/1305

Planta Industrial
Ruta 3 Km. 44,400 - V. del Pino
La Matanza



ENTREGAS A GRANEL
EN CAMIONES ESPECIALES

www.copama.tk
copama@speedy.com.ar

GUÍA DE PROVEEDORES

BATEAS PARA AMASADORAS Y BATIDORAS

"CAAGUAZU S.A." Av. Eva Perón 3260. Lanús Este. TEL.: 4246-5236 / 4220-5246 E-mail: caaguazu@caaguagu.com.ar www.caaguazu.com.ar

CAMIONETAS Y UTILITARIOS

"CIGLIUTTI GUERINI S.A." Camino de Cintura y Aut. Riccieri-Puente 12. A. Bonzi. La Matanza. Tel.: 4442-6004 www.cigue.com.ar E-mail: información@cigue.com.ar

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

"RENACER" Av. Eva Perón 2284. Morón. Tel.: 4697-2841/15-5716-0647/15-5719-7345

"TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544

COMPRA Y VENTA, ADMINISTRACION DE PANADERIAS

"RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A." Rojas 1285. Capital. Tel.: 4581-0777 E-mail: jorgerodriguez@netizen.com.ar

FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 E-mail: batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús Este. Tel.: 4246-7859 <http://elcorrentinosrl.e.net.ar> E-mail: elcorrentino@uolsinetis.com.ar

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735 E-mail: josecardone@speedy.com.ar

"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305 www.copama.tk E-mail: copama@speedy.com.ar

"DISTRIBUIDORA PARALEVA" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846

"RECIENTO" Av. Gral. Paz 12383. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2177/79/3150

FABRICAS DE HORNOS

"BURNER" Cachi 678. Capital Federal. Tel/fax: 4911-2302/1675 www.burner.com.ar E-mail: info@burner.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

"GASTROINDUSTRIAS DEL SUR" Chaco 1259. Lanús Oeste. Tel.: 4225-6623/4372-1327.

"RENACER" Av. Eva Perón 2284. Morón. Tel.: 4697-2841/15-5716-0647/15-5719-7345

FABRICAS DE INSUMOS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609 E-mail: analba@ciudad.com.ar

"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. La Matanza. Telefax 4652-5216 / 4655-1441

"BIOENZIM" Buchardo 2840. V. Luzuriaga. Tel/fax.: 4443-3887 E-mail:

bioenzim@radar.com.ar

"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834 E-mail: pcaballeroortiz@sinetis.com.ar

"C&R" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. La Matanza. TEL.: 4652-9263 www.labaguet.com E-mail: ventas@labaguet.com

"CONFIDUL S.R.L." Llavallol 1694. Haedo. Telefax 4659-455

"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-

2182/2187/1305 www.copama.tk E-mail: copama@speedy.com.ar

"ESTABLECIMIENTO SALINERO VETERALE" Bmé. Mitre 224. P. Del Rey. 0237-4664237 E-mail: salinera@infovia.com.ar

"FLAIR" Moron 1006. Paso del Rey. 0237-462-5429//463-6888

"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 Fax.: 4652-6190 E-mail:

labdewey@infovia.com.ar

"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. La Matanza. TEL.:

4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail: lecitec@ciudad.com.ar

"MACIA HNOS." Culpina 744. Capital. TEL.: 4612-6365/3505

www.maciahnos.com

"MOLINO CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99 E-mail: andresvarela@molinochacabuco.com.ar

"MOLINO HARINERO LOMA BLANCA" Tucumán 1650. Cap. Tel.: 4647-

0168/0268/(15)5881-8833 E-mail: grupo_admiral@yahoo.com.ar

"POLCON CONO SUR S.A." A. Palacios 4562. V. Insuperable. TEL.: 4652-2955 / 4655-2885 E-mail: polcon@netizen.com.ar

"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846

"PRODUCTOS LACTEOS SIKU" Luis Viale 333. Capital. TEL.: 4854-3696 / 4856-4780

"RECIENTO" Av. Gral. Paz 12383. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2177/79/3150

FABRICA DE MUEBLES

"SAYOS" Av. Jujuy 823. Capital Federal. Tel.: 4931-7969/9454 E-mail:

sayosn@infovia.com.ar

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. De Padua. Merlo. Telefax 0220-483-2168 / 485-5768 E-mail: vilu@sion.com

FABRICA DE UTILILES

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo. La Matanza. Tel. 4441-1200. E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

MARQUESINAS Y LETREROS

"MAC'S PUBLICIDAD" Alem 7950. M. Coronado. Tel.: 4842-5783

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. L. Del Mirador. Tel.: 4657-6211/4488-5986

"DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685 Cel. 15-5104-3362

"DISTRIBUIDORA DON BOSCO" Don Bosco 3098. San Justo. Tel.: 4696-3742

"DISTRIBUIDORA JOSE" Av. J. M. De Rosas 5499. San Justo. La Matanza. Tel.: 4484-8177

"DISTRIBUIDORA KARMA" Av. Ricardo Balbín 3197. Merlo. Tel.: 0220-4800380 E-mail: karmadist@aol.com

"DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. La Matanza. Tel. 4699-7211. Montes de Oca 1769. Cap. Fed. Tel. 4303-6406/7898

www.kopam.com E-mail: Fabian@kopam.com.ar

"DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-1382 Cel.: 15-5305-9303 E-mail: labelustina@hotmail.com

"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. Lomas del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-4554/3161. E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar
"DISTRIBUIDORA LOS 3 HERMANOS" J. M. de Rosas 8905. La Matanza. 15-5428-7081
"DISTRIBUIDORA REAL" Av. Calle Real 1669. Merlo. Tel.: 0220-494-0004
"DISTRIBUIDORA SAN PABLO" Mñor. Angelellis 1084. Morón. 15-5307-8723
"DISTRIBUIDORA TABLADA" Av. Crovara 2725. La Tablada. La Matanza. Tel. 4655-1201 Telefax 4652-9800
"DISTRIBUIDORA YARICE" F. Alcorta 3519. San Justo. Tel.: 4484-1635
"HARINAS CRISTIANA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240
"HARINAS R Y R" Ruta 3 Km. 27,700. Laferrere. La Matanza. Tel.: 4626-4654
"JUAN CARLOS LOPEZ" Edison 3547. I. Casanova. La Matanza. Tel.: 4466-2818 E-mail: juanlopez@fibertel.com.ar
"LA CUEVA DEL PANADERO" Díaz Velez y Ruta 7. Tel.: 0220-485-5071
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846

PAN DE MIGA

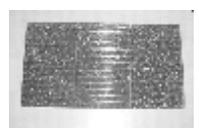
"RO-NI" Cuzco 1947. Cdad. Madero. La Matanza. Tel. 4453-1801 E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar

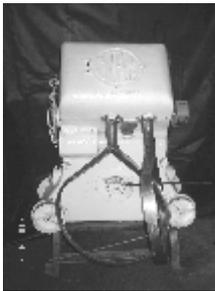
PAN RALLADO

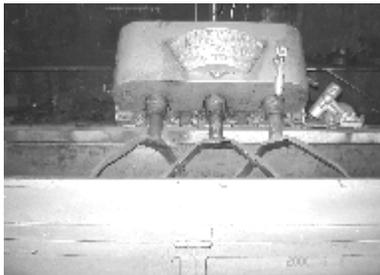
"CARLOS" Tel.: 4651-9145
"LA HISPANO ARGENTINA" Ruta 3 Km 36,700 V. Del Pino. Tel.: 02202-440219/441752

SERVICIO TÉCNICO

"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707
"JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655
"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar
 E-mail: mecapan@mecapan.com.ar
"RENACER" Av. Eva Perón 2284. Morón. Tel.: 4697-2841/15-5716-0647/15-5719-7345
"TALLER JUAN" Acevedo 3966. L. Del Mirador. 15-5951-0384
"TALLERES EL RAPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Capital. Tel.: 4686-1322/4687-5035

<p>Horno Paning Rotativo – 60 x 80 Reparado a Nuevo</p> <p>TEL 4674-4455 / 155-499-3100</p>  <p>Importe \$ 16.000</p>	<p>Sobadora Zambón Intermedia Reparada a Nuevo</p> <p>TEL: 4674-4455 155 -499-3100</p>  <p>Importe \$ 2.800</p>	<p>Bandejas Grisineras Usadas</p> <p>TEL: 4674-4455 155-499-3100</p>  <p>Importe \$ 35 c/u</p>	<p>Sobadora/Amasadora Reparada a nuevo</p> <p>TEL: 4674-4455 155 -499-3100</p>  <p>Importe \$ 6.000</p>	<p>Sobadora Pesada Siam Rodillo de 600mm Usada</p> <p>TEL: 4674-4455 155-499-3100</p>  <p>Importe \$ 5.500</p>	<p>Sobadora Panadera en Acero Inoxidable Rodillo de 600 Reparada a nuevo</p> <p>TEL: 4674-4455 155 -499-3100</p>  <p>Importe \$ 6.000</p>
--	--	---	---	---	--

 <p>Amasadora Siam Reformada Batea a eleccion \$5000</p>	 <p>Sobadora Siam pesada 600 ml \$4000</p>
--	--

 <p>Cortadora Cariglino \$3500</p>	 <p>Amasadora retondaro 3 brazos batea a eleccion \$8000</p>
---	--

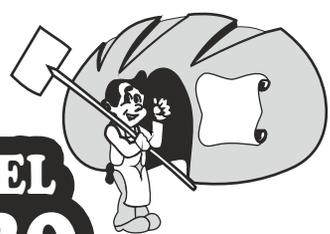
HORNO CICLOMATICO
240 / El más grande de Argentall / Impecable / Funcionando / En muy buenas condiciones / **VENTA URGENTE / Tel. 4662-2652 o 4665-2803 / Sr. Domingo Pino**

<p>Amasadora Borghi Reparada a Nuevo Capacidad 4 Bolsas</p> <p>TEL: 4674-4455 155-499-3100</p>  <p>Importe \$ 7.000</p>	<p>Extrusora de Fideos Nuevo Capacidad 15kg Varios Cortantes</p> <p>TEL: 4674-4455 155-499-3100</p>  <p>Importe \$ 2.500</p>
---	--

Tel: 15-5161-9086 / 15-6092-8707 // 4691-1954/2968

Distribuidora D.D.V. Presenta

LA CUEVA DEL PANADERO



Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071



RO-NI

Garantía de Calidad y Frescura.

Pan de Miga "RO-NI" es un producto especial para la elaboración de Sándwiches de Miga, Canapés, arrollados y otros tipos de comidas.

*Es un panificado distinto con las siguientes características:
Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.*

PAN DE MIGA

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO

Maquinaria de última generación
hacen posible la elaboración de un
producto de máxima calidad
y un alto nivel de producción

Cuzco 1947 - C. Madero

Pedidos al: 4453-1801

www.ro-ni.com.ar ventas@ro-ni.com.ar

