

# EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL  
JULIO-AGOSTO DE 2006 AÑO 3 N° 12

Distribución  
Gratuita en  
depósitos y más de  
**4000**  
panaderías

EL PRESENTE NÚMERO SE DISTRIBUYE EN: LA MATANZA - MORÓN - HURLINGHAM - MERLO - ITUZAINGÓ  
MORENO - GRAL. RODRIGUEZ - LUJÁN - MERCEDES - SAN MARTÍN - ZÁRATE - CAMPANA - SAN NICOLÁS - EZEIZA  
CANUELAS - SAN VICENTE - ALTE. BROWN - CUARTEL IX - ESTEBAN ECHEVERRÍA - LOMAS DE ZAMORA -



CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE LA MATANZA

## La Revista de los Panaderos



CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DEL OESTE

### En este número...

C.I.P. DE MERLO

FIESTA DE  
SAN HONORATO

F.I.P.P.B.A.  
TRABAJANDO  
EN LA PROVINCIA

SE INAUGURÓ LA  
ESCUELA DE PANADERÍA  
DEL C.I.P.D.O.

REPORTAJE A  
JORGE BORONAT

SAN MARTÍN  
NUEVAMENTE EN  
E.P.S.A.M.

Controles de temperatura  
para horno de panadería



**DINTER**  
INSTRUMENTOS  
DE MEDICIÓN Y CONTROL



Disponemos  
de todas las medidas.

PARIS 1782 (1765) L. CASANOVA  
BUENOS AIRES REP. ARGENTINA  
TEL./FAX (54-11) 4485-3764

info@dinter.com.ar www.dinter.com.ar

Obtenga Rendimiento

Dosificador  
de agua para  
amasadoras  
Modelo LF-06



info@dinter.com.ar (54-11) 4485-3764

Fray Manuel de Torres y Julio Roca  
Luján - Tel: 02323-420076 / 422379



**DISTRIBUIDORA**

**MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS - CONFITERÍAS  
y PIZZERÍAS**



*Emeth*

LEVADURAPRENSADA

**levina**

**CERES KINAS**



# 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

## FRESCOMASA

MÁS FRESCURA POR MÁS 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](mailto:lecitec@ciudad.com.ar)

Controles de temperatura  
para horno de panadería

Línea N



Dosificador de agua  
para amasadoras



**DINTER**  
INSTRUMENTOS  
DE MEDICIÓN Y CONTROL



PARIS 1782 (1765)  
I. CASANOVA BS. AS.  
REP. ARGENTINA  
TEL./FAX (54-11) 4485-3764  
[info@dinter.com.ar](mailto:info@dinter.com.ar)  
[www.dinter.com.ar](http://www.dinter.com.ar)

## EDITORIAL

# ¿HASTA CUANDO?

¿Estamos invadidos por la informalidad e inmersos en ella como por arte de magia?

El proceso para llegar al estado en que se encuentran las panaderías hoy en día, ha sido gradual y fomentado por la tolerancia, negligencia, desidia, desinterés e indiferencia de quienes tienen la obligación de mantener un orden en la actividad laboral, en el comportamiento fiscal y en los aspectos sanitarios, entre otras cosas, que fueron abandonados a la buena de Dios, sin escuchar las voces de alerta que lanzamos básicamente algunos dirigentes contra un flagelo que hizo cerrar cientos de establecimientos formales.

En páginas de esta revista, en números anteriores, se comentaba que en la mayoría de las inspecciones que se realizaron en el Oeste junto a funcionarios del Ministerio de Trabajo, encontraron locales que eran verdaderas fábricas, montadas con estructuras de gran envergadura y se agregaba: "...la mayor sorpresa es que no se trata de una producción familiar, sino de auténticas escalas industriales..."

Muchos interrogantes nos quedan sin respuesta, sabedores de toda la información que se hizo llegar a las autoridades competentes para evitar lo que hoy está pasando. ¿Por qué no se hizo antes para evitar esta penosa situación? Los alimentos que se elaboran en fábricas clandestinas, ¿ofrecen riesgos y antes no? ¿Qué pasa con la asistencia social de los trabajadores que están en negro?



Lo que preguntamos es lo que se vienen preguntando muchos panaderos desde hace ya unos cuantos años y me animo a decir, más de diez. Lo lamentable de todo esto es que el reconocimiento de que lo que se estaba denunciando era cierto y tan nefasto como fue, llega cuando ya han quedado por el camino una gran cantidad de empresas, empresarios y trabajadores que sufrieron el impacto de la informalidad, sin haber tenido la oportunidad que se pretendió dar a quienes por distintas circunstancias debieron recurrir a ella con la complacencia de quienes debieron hacer y no hicieron. Sin lugar a dudas hoy ya es tarde porque el daño ha sido muy grande y corregirlo va a resultar muy difícil, pero tengan la certeza que desde la Federación de la Provincia de Buenos Aires, estamos trabajando para mejorar la situación de

los colegas tanto sea en el Gran Buenos Aires como en el interior de la Provincia. Esta es una ardua tarea, pero el equipo de gente que me apoya trabaja incasablemente dentro de nuestras posibilidades, todos somos panaderos y trabajamos para los panaderos. Es muy importante que encontremos las soluciones juntos, que los colegas se acerquen a sus respectivos centros para aportar ideas y transmitan sus inquietudes. JUNTOS LOGRAREMOS MEJORAR LA SITUACION DE LOS INDUSTRIALES PANADEROS.

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



# KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

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

 LEVASAF LEVADURA PRENSADA

 SAF ARGENTINA S. A.

 CIRCE

 SAF-INSTANT LEVADURA SECA INSTANTANEA

 MAGIMIX

 LEVEX Levadura instantánea natural

 TASSARA

 REFINERIA DEL CENTRO S.A.

 TAXONERA S.A. MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERIA Y CONFITERIA

 Emeth

**Av. Ricardo Balbín 3197 - Merlo (1722)**  
**Pcia. de Buenos Aires**  
**Tel.: (0220)4800380**  
**E-mail: [karmadist@aol.com](mailto:karmadist@aol.com)**

## GRASAS Y MARGARINAS



# Margolan

RAÚL BLANCO  
Vendedor Exclusivo

Tel: 15-5452-2022 ID 545\*203

## PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS Y FÁBRICAS DE PASTAS

DISTRIBUIDORA  
**UARI-CE**

**F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635**



# 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: *Victor 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**

# STAFF

## EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 3 - Nº XII - Julio-Agosto 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](mailto: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](mailto:grafica@netizen.com.ar)

## Nota de la Redacción

Queremos informar que en este número hemos logrado alcanzar una tirada de 4000 ejemplares, así como también ya estamos trabajando en una nueva revista "PANADEROS DEL SUR", la cual será distribuida en toda la zona Sur del conurbano bonaerense. Esto no hubiera sido posible sin el constante interés de nuestros lectores y el permanente e invaluable apoyo de nuestros anunciantes. A todos ellos...

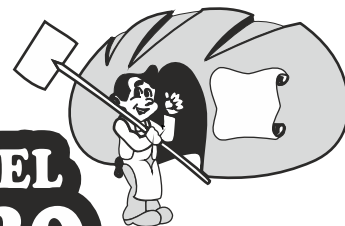
**GRACIAS!!!!**



Distribuidora D.D.V.

Presenta

# LA CUEVA DEL PANADERO



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

# 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](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar) [www.omarrodriguezsr.com.ar](http://www.omarrodriguezsr.com.ar)

## 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](mailto:juanclopez@fibertel.com.ar)



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Uruguay 153 - Morón - Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729  
[centropanaderososte@yahoo.com.ar](mailto:centropanaderososte@yahoo.com.ar)

### 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**

### 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

## SAF ARGENTINA COLABORO CON EL C.I.P.D.O.

La Empresa de Levaduras SAF Argentina realizó una importante colaboración con la Escuela de Panadería del CIPDO.

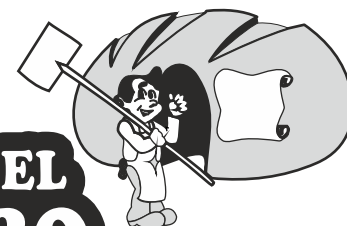
SAF Argentina, representada por el Sr. Cesar Blanco Schmidt apoyó el proyecto de la Escuela de Panadería del Centro de Industriales Panaderos del Oeste. En las imágenes siguientes nos encontramos al Sr. Cesar Blanco en reunión con el Presidente del CIPDO, el Sr. Daniel Insúa y con Javier Silva, miembro de la Comisión Directiva. Luego de dicha reunión el la que se interiorizó de los pormenores de la Escuela de Panadería, visitó las instalaciones y colaboró activamente.



Distribuidora D.D.V.

Presenta

# LA CUEVA DEL PANADERO



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

## **ESCUELA DEL C.I.P.D.O.**

### **Un futuro dulce como el Azúcar**

La Escuela Buenos Aires Pastelería Maestra cuenta con una reconocida trayectoria en la actividad panaderil, experiencia que va a transmitir en la Escuela de Panadería que dio inicio los primeros días del mes de Mayo en el CIPDO; con la generosidad de quien considera a la enseñanza como un medio fundamental para que el conocimiento de los panaderos y pasteleros no se pierda a través de las nuevas generaciones.

El 8 de mayo se inauguró la Escuela de Panaderos ubicada en las locaciones del Centro de Panaderos. Así, ante las dificultades de encontrar empleo, la Escuela de Panadería Del C.I.P.D.O. ofrece a los más chicos la oportunidad de enfrentar el mercado de trabajo con grandes probabilidades de éxito. El principal objetivo de la Escuela es el de formar a jóvenes calificados, aunque las clases son abiertas para todo aquel que quiera capacitarse, generando mano de obra especializada.

Para comenzar la jornada, Daniel Insúa, Presidente del Centro de Industriales Panaderos del Oeste, saludó a todos los presentes e hizo una mención especial para la coordinadora del Ministerio de Trabajo, Marta Batalla que apoyo la gestión, para la representante de la Municipalidad de Morón, para el Sr. Tito Marón de CALSA y para el Sr. Cesar Blanco Schmidt de SAF ARGENTINA, todos ellos colaboradores de este proyecto que hoy es una realidad. "...Hoy estamos felices, porque hemos conseguido que una empresa como Buenos Aires Pastelería Maestra nos acompañe, porque es nuestro

(continúa en pág. 10)



*El Prof. Mariano Soto en momento de su discurso ante los allí presentes. A su derecha el Sr. Daniel Insúa y a su izquierda sus colaboradores.*



*El Sr. Tito Marón, representante de CALSA en el momento de la entrega de delantales a los alumnos de la escuela*



*Alumnos de la Escuela de Panadería del C.I.P.D.O. en plena clase.*



*El Sr. Miguel Rodriguez, gerente de CALSA, junto a la Srta. Natalia y el Sr. Tito Marón visitando la Escuela de Panadería*

Laboratorio  
**DEWEY**

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](mailto:labdewey@infovia.com.ar)





# 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

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

deseo formar a los mejores oficiales panaderos. Y es por eso, que la Comisión Directiva hizo un gran esfuerzo poniendo al alcance y disposición de sus estudiantes todo lo que necesiten, sólo esperamos que los chicos pongan toda la atención, y vuelquen las inquietudes que vayan surgiendo en este curso que consta de 37 clases...” comentó Insúa.

A continuación Mariano Soto, representante de Pastelería Maestra y responsable del dictado del curso, comentó: “...Es una enorme satisfacción para todos los que dirigimos este curso tenerlos como alumnos, porque siempre creímos que la educación es muy importante, más en los tiempos actuales. Ustedes saben que la capacitación hoy es fundamental...”. Además, Soto también agradeció a Insúa y al Centro de Panaderos del Oeste por haber confiado en Pastelería Maestra para los cursos: “...para nosotros no es simplemente dar una clase, creemos profundamente que la educación es muy importante y detrás de lo que ustedes hagan en el futuro, va a estar el nombre y el prestigio de Pastelería Maestra...”.

Y agregó: “...Somos panaderos de años, pero hemos estado como muchos de ustedes hoy, con ganas de aprender y peleamos por un oficio se fue perdiendo con la llegada de los supermercados en los años '80. Hoy somos concientes que el profesional puede retener un cliente dando buena calidad, al punto que los supermercados también piden gente especializada para sus panaderías, es decir, que después de aproximadamente 20 años llegan a la conclusión que la mano especializada es lo que vale...”

Otro de los puntos destacados fue la cantidad gente que visitó Buenos Aires Pastelería Maestra para organizar diferentes cursos pero realmente el único que en menos de un mes puso las clases en

marcha fue Daniel Insúa, “...esto nos hace ver que tratamos con personas serias y comprometidas con el oficio, y para Pastelería Maestra, la seriedad, la responsabilidad y el sentido de compromiso es fundamental...”

Para concluir apuntó: “...nosotros estamos preparados para enseñarles el oficio, queda en ustedes el deseo de aprender y hacer de esto algo para toda la vida. Los objetivos son claros queremos que salgan profesionales de la panadería porque si desconocemos como esta compuesta la harina nunca vamos a saber las cosas que poder lograr con ella. Esto es un oficio que hay que amar. En nosotros esta el cambio...”



Foto izq.: Sr. Daniel Insúa  
Foto Der.: Los Sres. Lorenzo y Silva de la Comisión Directiva junto a representantes del Municipio de Morón y del Ministerio de Trabajo.

**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**

**Servicio Técnico de  
Hornos Rotativos  
Julio Leal**

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

**HARINAS**

**Cristiania**

**MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA  
PIZZERÍA**

**ENTREGAS A DOMICILIO**

**Cristiania 3884 - I. Casanova**

**Tel.: 5264-8240 / 4640-0992 / Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446\*1449**

**RIS**

**calsa**

**LA BELUSTINA**

# LOS FESTEJOS DE SAN HONORATO

**El 15 de mayo se festejó el Día de San Honorato en el Centro de Panaderos del Oeste. Más de ciento cincuenta personas se reunieron en un emotivo y cálido encuentro.**

El 15 de mayo tuvieron lugar los festejos del Santo Patrono de los Panaderos "San Honorato", organizados por el Centro de Panaderos del Oeste. Así, a las 11 hs. se reunieron en la Catedral de Morón panaderos, autoridades de FAIPA, la FIPPBA, representantes de los Centros de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires y del interior del país y la invitación de honor fue para Ángel Distéfano, y juntos participaron de una emotiva Misa.

Después del ritual de la bendición de los panes, todos los panaderos presentes, junto a sus familias elevaron su oración al Santo Patrono. Y una vez finalizada la celebración religiosa, se llevó a cabo la tradicional comida de los panaderos en el Salón del Centro, ubicado en Uruguay 153, partido de Morón.

Más de 150 personas se hicieron presentes en el Salón, y entre ellos se contó con la presencia de: Emilio Majori, Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires; Rubén Salvio, Titular de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines; Daniel Insúa, Presidente del Centro de Industriales Panaderos del Oeste; como invitado de honor, el Presidente Honorario del Centro de Panaderos del Oeste Ángel Distéfano y representantes de los Centros de Panaderos de La Matanza, Almirante Brown, Merlo, San Martín, Florencio Varela, Avellaneda, Tigre y Quilmes, entre otros. Además, también participaron panaderos de distintos partidos de Buenos Aires.

Para comenzar se agradeció la presencia de los Sres. Miguel Rodríguez, Tito Marón y la Sta. Natalia de CALSA; del Sr. Cesar Blanco Schmidt, de SAF ARGENTINA y del Sr. Pedro Pulera de AMOBLAMIENTOS VILU, empresas que auspiciaron los festejos,

entre otras "...porque todas ellas pusieron el corazón y colaboraron muchísimo para el éxito de esta jornada..."

Angel Distéfano fue el primer invitado a saludar a los presentes: "...quiero agradecer a todos los que se hicieron presentes en la Misa tan especial para nosotros los panaderos. Hoy quiero decir "muchas gracias" al Centro Panaderos del Oeste por hacer este encuentro posible con la calidez que encontramos. La verdad es que me siento muy contento y muy emocionado, por eso no me salen las palabras, sinceramente no puedo expresar la emoción que siento...". Todos los presentes se unieron en un cálido aplauso para el señor Distéfano.

A continuación Daniel Insua agregó: "...En nombre de todos los panaderos quiero agradecer a Distéfano, porque ha trabajado para que nuestra industria tenga un Santo Patrono y no fue tarea fácil, y a Ruben Salvio; Emilio Majori y a todos los dirigentes de los distintos Centros de Panaderos, sin dejar de mencionar al periodismo del sector, a todas las empresas que colaboraron y por supuesto a todos los panaderos hoy presentes..." -y agregó- "...sabemos que corren tiempos difíciles pero también sabemos que tenemos hombres capaces para salir adelante, porque saben trabajar con el amor necesario. Y aunque todavía quedan por recomponer muchas cosas, somos conscientes que para lograrlas el camino es la unión de todos los panaderos. Hoy no somos muchos los Centros de Panaderos, pero es tarea de todos trabajar por la industria, juntándonos, peleando por lo que es nuestro..."

Después de escuchar esas palabras, Emilio Majori fue quien tomó la pala-

bra, agradeció a los presentes y destacó la importancia de la unión entre los panaderos "...nosotros somos los responsables de nuestro futuro por eso digo: aprovechen esta oportunidad para orar y pedirle a San Honorato por el trabajo de cada día y que nos ayude a seguir juntándonos y a luchar por una causa justa..."

Para finalizar la jornada el titular de FAIPA, Rubén Salvio agregó: "realmente al escuchar la emoción con la que subió Distéfano estoy seguro que el corazón de cada uno de nosotros se estremeció. Hoy quiero pedirle al Santo Patrono que ilumine nuestro paso y agradecerle por esta jornada tan placentera. Pero también que siga iluminando a todos los dirigentes para no sólo busquemos la unidad, sino para que todos los panaderos sigamos creciendo porque somos trabajadores y somos los que mayores fuentes de trabajo generamos. Es importante siempre tener presente que juntos podemos lograr muchas cosas, pero siempre unidos..."

Acto seguido los comensales disfrutaron de un espectacular almuerzo, la tarde se llenó de música con el conjunto "Décadas" y el encuentro culminó con un brindis "...para que la familia panadera este feliz, salud...!"

Cabe destacar que la mesa de dulces fue gentileza de CALSA y tuvo una aceptación increíble.

El Gremio Panadero y su Gente estuvo presente tanto en la Ceremonia de la Bendición de los Panes como en la fiesta que se realizó. En las páginas 12 y 14 mostramos imágenes de la conmemoración religiosa más importante de los panaderos.



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**



Distribuidora D.D.V.  
Presenta



**LA CUEVA DEL PANADERO**

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

## Todas la fotos de los festejos de **SAN HONORATO**



### 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](mailto:ventas@labaguet.com)  
[www.labaguet.com](http://www.labaguet.com)



...más imágenes en la página 14



*Bacalar*



*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

## EL C.I.P.D.O. AGRADECE

Para la Celebración de San Honorato, hubo empresas que realizaron un valioso aporte brindando su auspicio y colaboración. Esto fue de singular importancia, porque gracias a ello fue posible encarar con más facilidad cada uno de los detalles de la organización de esa fiesta. Así pues, en este espacio, queremos dejar constancia de nuestro agradecimiento a las firmas que patrocinaron los Festejos de San Honorato en el CIPDO:

“VI-LU S.R.L.” “CALSA” “MOLINO CHACABUCO S.A.”  
“MOLINO CAMPODONICO” “SAF ARGENTINA S.A.”



### 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](mailto:bioenzim@radar.com.ar)

### 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

# 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.

**==CRIEMOMAIR==**

**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.

### Cambio de nombre comercial

**SAF ARGENTINA** ahora es...

## **LESAFFRE ARGENTINA**

Buenos Aires, mayo 2006.- El GRUPO LESAFFRE, líder mundial en la producción de levadura y extractos de levadura, decidió unificar la denominación de sus empresas de la división levaduras. Por tal motivo, SAF Argentina, empresa integrante del Grupo Lesaffre, cambiará su marca comercial a LESAFFRE ARGENTINA.

En los últimos años, el Grupo Lesaffre ha experimentado una fuerte expansión industrial en todas las zonas del mundo y esta política de unificación manifiesta el respaldo del Grupo a todas sus filiales.

El Grupo Lesaffre, líder mundial indiscutido, en producción de levaduras, es también protagonista en el ámbito de los ingredientes de panificación y está presente, con sus productos, en todo el mundo.

A lo largo de más de 150 años de trabajo, el Grupo Lesaffre ha logrado posicionarse como líder mundial en el mercado de las levaduras, en virtud de su política de investigación y desarrollo y de su compromiso con la calidad, elaborando y proveyendo productos que cumplen con las especificaciones más avanzadas.

#### Contacto de prensa:

**LESAFFRE ARGENTINA** : Enrique Finochietto, tel: 4315-3400  
Florescia Gradi, tel: 4393-7278

### 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2006-2007

## En el 2006 los panaderos juegan su Mundial

Entre los meses de agosto y noviembre se realizará la preselección para la Copa del Mundo de la Panadería que reúne cada 3 años a los 12 mejores equipos de panaderos de todo el mundo.

Buenos Aires, 26 de mayo 2006.- El Grupo Lesaffre, líder mundial en la producción de levadura y extractos de levadura, lanza la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre clasificatoria para la Copa Mundial de la Panadería (EUROPAIN 2008) que se realizará ese año en la ciudad de París, Francia. En virtud de ello, entre los meses de agosto y noviembre comenzarán en la Argentina las ruedas preliminares para la selección del equipo nacional que representará al país en la instancia regional.

Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Louis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería. En total, más de 45 países competirán durante el año 2006 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del mundo: Europa del Oeste, Europa del Este, Asia, América del Sur, Europa Central y África/oriente Medio.

En Argentina, la organización estará a cargo de Lesaffre Argentina, con la colaboración de FAIPA (Federación Argentina de la industria del pan y afines), denominándose al igual que en el resto del mundo Copa Louis Lesaffre.

La Copa Louis Lesaffre, consiste en una serie de pruebas que incluyen un programa obligatorio de fabricación de baguettes, panes y bollería, así como de un programa libre de realización de una pieza artística decorativa. Un jurado nacional seleccionará al mejor de cada especialidad en la etapa clasificatoria, dividida en 5 sedes, a disputarse en Argentina, entre los meses de agosto y octubre de 2006.

Los tres ganadores de cada zona (15 en total), competirán individualmente en la semifinal nacional, durante el mes de Noviembre en la ciudad de Buenos Aires, y un jurado internacional seleccionará a los tres mejores panaderos del país, formando así la selección nacional Argentina de Panaderos.

El equipo seleccionado dispondrá de varios meses para entrenarse y disputar un lugar entre los finalistas de la Copa Mundial de la Panadería. La semifinal latinoamericana, se llevará a cabo durante la Fithep 2007, y en ella competirán Argentina, Brasil,

Colombia, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela, y el equipo que resulte ganador, viajará a Francia durante el 2008, a la final de la Copa del mundo de Panadería.

Con la finalidad de desarrollar la calidad de la panadería en el mundo, difundir la excelencia de la profesión y descubrir los talentos del mañana, el grupo Lesaffre renueva su compromiso en la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2006-2007.

#### Contactos de prensa:

Florescia Gradi (4393-7278-1558781478) [fgradi@gccomm.com.ar](mailto:fgradi@gccomm.com.ar)  
Enrique Finochietto (4315-3400) [finochietto@saf-argentina.com.ar](mailto:finochietto@saf-argentina.com.ar)

## Distribuidora **Belgrano**



### **HARINAS Y MATERIAS PRIMAS**

**15-5104-3362**

**LA GACETA 695 4697-5685**

**MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)**

### **NUEVA ESCALA SALARIAL**

**(no homologada)**

**ENTREGADA AL C.I.P.D.O.**

**POR LA F.I.P.P.B.A.**

**OFICIAL \$ 1059**

**1/2 OFICIAL \$ 997**

**AYUDANTE \$ 966**

**PEON \$ 922**

**CAJERO \$ 1021**

**DEPENDIENTE \$ 966**

**REPARTIDOR \$ 966**

## **METALÚRGICA C.R.B.**

- Todo tipo de reparaciones
- Máquinas
- Hornos
- Repuestos
- Services
- Compra y venta de máquinas
- Traslados a Cap. y Gran Bs As

**Presupuesto sin cargo.  
Siempre "A SU SERVICIO"**

**15-6092-8707 ID 167\*240 [crbpan@hotmail.com](mailto:crbpan@hotmail.com)**





# EMILIO MAJORI, PRESIDENTE DE F.I.P.P.B.A. TRABAJANDO PARA LOS PANADEROS



En Abril se llevó a cabo una reunión en el Partido de Dolores con la Federación Económica de la Provincia de Buenos Aires F.E.B.A. El Gremio Panadero tuvo la posibilidad de charlar con Emilio Majori al respecto.

-Emilio ¿Qué autoridades asistieron a la reunión?

-Por la Federación de la Provincia de Buenos Aires Rubén Salvio, Marina Parodi, Juan Bellizi y Antonio Di Constanzo, y en la Ciudad de Dolores nos esperaba Hugo Natale.

-¿Nos podría comentar cuál fue el objetivo del encuentro?

-Nosotros fuimos, previo contacto con el Sr. Lauría, Presidente de la Cámara, con la intención de convocar a los panaderos del partido de Dolores y normalizar la situación institucional de los panaderos locales, lamentablemente eso no se logró, pero sí, asistimos a la reunión de F.E.B.A que fue por demás interesante ya que la Federación de la Provincia está adherida a F.E.B.A.

-¿Cuál fue el aspecto positivo a resaltar de la jornada?

-El aspecto positivo se basa en la reafirmación de que debemos integrarnos a lo realizado por la F.E.B.A y darle fuerza para conseguir logros y beneficios para cada una de las instituciones que la integran. Nosotros siendo parte de la Federación Panaderil, que es una institución puntual y específica, podemos conseguir muchas cosas para nuestros compañeros, los panaderos de la Provincia de Buenos, muy bien vistas por el Gobierno de Solá y por todo su gabinete.

Además en estos viajes por las distintas localidades y ciudades de Buenos Aires nos interiorizamos en cómo están las instituciones de la provincia y vamos caminando paulatinamente, porque es un trabajo que requiere de mucho tiempo.

-¿Cuál era la situación en la ciudad de San Nicolás?

-En San Nicolás nos encontramos con un problema de desorganización completa, y con otro

problema que aqueja a muchos de los panaderos, como la clandestinidad que avasalla a los que están legalmente constituidos, por lo tanto fuimos a ver que mano les podíamos dar desde la Provincia.

-¿Cuáles fueron las expectativas para el viaje a San Nicolás?

-La verdad es que eran muchas, pero sin lugar a dudas ese encuentro colmó realmente cualquier expectativa, ya que para empezar los panaderos de esa ciudad no creían que se pudiera lograr una comunicación efectiva y estaban ansiosos por tener un contacto que les pudiera facilitar la organización de su institución y es muy importante destacar en este aspecto que todo esto se ha logrado **gracias a SAF de argentina** y su representante en San Nicolás Daniel Lagostena, por lo tanto nuestro más sincero agradecimiento.

Extendemos nuestro saludo a Cesar Blanco, quien es amigo del sector y fue quien gestionó para que nosotros nos encontráramos con una reunión prácticamente armada con más de 40 panaderos con los que pudimos dialogar, brindarles asesoramiento legal e integral, y por supuesto, nos pusimos al servicio de cada uno de ellos.

-Tengo entendido que el mismo día estuvo

también en San Miguel con el Secretario General del Sindicato de San Miguel.

-Sí, también nos reunimos en San Miguel con Antonio Gómez, Secretario General del Sindicato local. Hace tiempo que venimos haciendo



contacto con el sindicato y éste a la vez ha hecho contacto con los panaderos de San Miguel a los que también les brindamos lo que tenemos en nuestras manos para que puedan regularizar la situación de los panaderos de la zona. Lamentablemente nos faltan algunas estructuras de convenio para tratar de abrir la cuenta recaudadora correspondiente al Fondo Convencional, el cual va a ser recaudado por la Federación con el Sindicato y luego la Federación le va a dar al Centro de Panaderos de San Miguel lo que le corresponde por el Convenio Colectivo de Trabajo art. 45 de la Provincia.

**DISTRIBUIDORA HARINERA**  
**"SAN PABLO"**

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

A CASTELLAR	FÁBRICA CASTELLAR	ZEBALLOS	SHELL
A MORÓN	IRIGROYEN		V.T.V.

Mñor. Angelellis (ex Finlandia)  
DISTRIBUIDORA HARINERA "SAN PABLO"

Mñor. Angelellis 1084 (ex Finlandia) MORÓN // Tel: 4627-5209 Cel: 15-5307-8723  
Nextel: ID 171\*1200 // [harinera\\_sanpablo@yahoo.com.ar](mailto:harinera_sanpablo@yahoo.com.ar)

**DDV** Distribuidora D.D.V.  
Presenta

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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

## F.I.P.P.B.A. en la Ciudad de San Nicolás

Las autoridades de F.I.P.P.B.A., F.A.I.P.A., representantes de Lesaffre Argentina y los panaderos de la ciudad se reunieron con el objetivo de reabrir el centro de panaderos local.

La reunión que se llevó a cabo el miércoles 19 de abril, fue organizada por Daniel Lagostena y César Blanco Schmidt, representantes de Lesaffre Argentina. Y apoyando esta iniciativa participaron también Emilio Majori Presidente de F.I.P.P.B.A. Juan Bellizi, tesorero de la Federación, Rubén Salvio y Antonio Di Constanzo por F.A.I.P.A.

Para comenzar la jornada César Blanco Schmidt se refirió a los presentes "... quiero agradecer la presencia de cada uno de ustedes, porque han dejado sus casas y sus trabajos para estar en esta primera reunión, y eso es porque comprenden la necesidad y la importancia de que entre los panaderos nos ayudemos mutuamente. Quiero comentarles que esta reunión surge por la inquietud de Daniel Lagostena, quien representa a Lesaffre Argentina como distribuidor en la zona, acerca de la problemática del panadero de San Nicolás... Como empresa nosotros tenemos la suerte de mantenernos en contacto con las autoridades de la Federación y apenas les volcamos nuestro problema nos pusimos a trabajar y en menos de 15 días pudimos organizar esta reunión..." y continuó diciendo "...Todos los que estamos aquí presentes vivimos de este

gremio, por eso son importantes todas las preguntas que ustedes deseen hacer, porque cada problemática individual pueden resultar ser las inquietudes de muchos otros..."

A continuación Emilio Majori fue quien saludó "...Yo también les quiero agradecer por formar parte de este encuentro el que sin dudas va a resultar sumamente fructífero. Nuestra intención es reorganizar el centro de panaderos local y apoyarlo desde la Provincia de Buenos Aires, asistiéndolo en todo lo que sea necesario. Siempre que haya personas que quieran trabajar y de alguna manera tomar el timón de la situación, nosotros estamos en condiciones de decirles que podemos hacer muchas cosas para mejorar la situación. Es decir, podemos colaborar para que paulatinamente todo vuelva a su orden, quizás no de un día para otro, pero con esfuerzo y ganas podemos organizar algo que esta descontrolado. Cada uno de nosotros, hoy, es panadero y debemos defender como tal a nuestras panaderías, por lo tanto nosotros estamos a disposición de ustedes para ayudarlos a reorganizar la institución junto a algún referente y con convocatoria en el grupo..."

Rubén Salvio de F.A.I.P.A comentó que es un gusto para la Federación poder, dentro de lo posible, solucionar los problemas de los panaderos. Además comentó que existen leyes y convenios con la Federación de Municipios.

Después de estas palabras las autoridades de la Federación debatieron con los representantes de las panaderías de San Nicolás y hablaron sobre las distintas



problemáticas que enfrenta el panadero, como el precio del pan, los panaderos clandestinos, la falta de unión entre ellos y luego formaron una comisión provisoria que fue el primer paso para regularizar la situación en San Nicolás. Emilio Majori, Presidente de la F.I.P.P.B.A. reiteró el compromiso de su equipo de trabajo para regularizar la situación local, como lo hizo en Mar del Plata y en Dolores.

Todos los presentes agradecieron y aplaudieron a Daniel Lagostena distribuidor de SAF por el éxito de la convocatoria, por haberlos unido y por preocuparse por los trabajadores del gremio.



**HORNOS  
CONVECTORES  
PARA PANADERIAS y CONFITERIAS**

# Burner®

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

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



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

## F.I.P.P.B.A. en SAN MIGUEL

**LAS AUTORIDADES DE LA FEDERACIÓN DE LA PROVINCIA TAMBIÉN ESTÁN NORMALIZANDO LA SITUACIÓN EN SAN MIGUEL CON LA COLABORACIÓN DEL SECRETARIO DEL SINDICATO LOCAL.**



# 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"



- HOTEL PASION
- ESPONJA
- LA CUEVA
- DÍAZ VÉLEZ
- VIVERO SIEMPRE VERDE
- CARLOS CAIYO
- PARQUE HOTEL



## Entrevista con Cesar Blanco Schmidt, Jefe Regional de Lesaffre Argentina.

### •¿Cómo surge la idea de organizar esta reunión?

La idea surgió ya hace dos años atrás, más precisamente en octubre del 2004, cuando Daniel Lagostena convocó a panaderos de San Nicolás. En esa oportunidad pude observar la convocatoria que tuvo Daniel y hablando con el señor Salvio me extrañó el hecho de que San Nicolás no contara con un Centro de Panaderos, porque hay buen nivel de panaderos en cuanto a profesionalismo.

Bueno, en este último tiempo Lagostena me comenta que los panaderos en San Nicolás estaban muy mal, es ahí cuando hablo nuevamente con Salvio y con Majori y juntos coordinamos la reunión.

### •¿Hace cuánto que Lagostena es distribuidor en la zona?

SAF es una de las primeras distribuidoras en la zona, tenemos casi 11 años de trayectoria en argentina y a nivel mundial 154 pero Daniel hace 8 años que trabaja con nosotros.

El Grupo Lesaffre tiene una presencia en el País desde hace 11 años y Daniel Lagostena es uno de los primeros distribuidores en la zona, quien a sido proveedor de los panaderos desde hace 22 años, quiero remarcar que el grupo Lesaffre posee una trayectoria en el ámbito mundial de 153 años.

### •¿Cómo se te dio a vos por participar de la jornada?

Nosotros somos de los que apoyamos mucho al industrial panadero, siempre decimos que es importante que el panadero se encuentre bien, no importa la porción de mercado que tengamos como Empresa, sino de asistirlo lo más que podamos al industrial panadero, por eso tiene que haber una institución que logre el equilibrio, hoy me voy muy contento y satisfecho por los logros obtenidos en este el primer encuentro de panaderos en San Nicolás y creo que lo mas importante es saber y entender que nadie se salva solo, es un trabajo de equipo y este gran equipo es el gremio panadero.



## AGRADECIMIENTO

**\*El Gremio Panadero extiende su agradecimiento a Daniel Lagostena y a Jorgelina, su esposa, por el trato cordial que recibimos en todo momento, por permitirnos compartir su mesa y atendernos de la mejor manera.**



**DISTRIBUIDORA "JOSÉ"**

**Materias primas para panaderías, confiterías  
pizzerías y fábricas de pastas**

**ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO**



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

**PANADERÍA & CONFITERÍA  
"LA HISPANO ARGENTINA"**

**Elaboración de Pan Rallado**

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



# El Gremio Panadero entrevistó al Sr. Juan Bellizi,

Tesorero de F.I.P.P.B.A., y esto es lo que nos decía:

## 1. ¿Cómo se encuentra hoy la situación financiera de F.I.P.P.B.A.?

La situación financiera en F.I.P.P.B.A está bastante bien, se está pagando todo lo que hay que pagar, y estamos cumpliendo con las obligaciones. Prácticamente esta todo al día y seguimos trabajando juntos para ser una Federación fuerte. La meta mía es mantener las finanzas en orden.

## 2. ¿Hay centros que se encuentran retrasados en cuanto al pago del Fondo Convencional?

La normalización del cobro del Fondo Convencional se aprobó en el Congreso de Mar del Plata, porque no había un orden para tal cobro. Desde Noviembre del año pasado las instituciones tienen la obligación de traer los extractos y eso proporciona un mayor control, y, por lo tanto hay una mayor recaudación. Nosotros estamos bastante satisfechos porque los muchachos están cumpliendo, gracias a las reuniones que realizamos la situación de a poco se va normalizando, todavía hay algunos centros que están atrasados, pero creemos que lo fundamental es seguir trabajando.

## 3. ¿Qué hay de cierto en la posibilidad de implementar "delegados normalizadores" para el cobro del Fondo Convencional?

El Fondo Convencional lo debemos cobrar porque es Ley y en el Congreso de Mar del Plata se aprobó una disposición para nombrar delegados

normalizadores que trabajen en ese sentido en todos los lugares donde haya problemas con el cobro. Es más, en los lugares donde hay Centros ellos tienen la obligación de mandar el extracto bancario donde consta el retiro del dinero y en donde no hay Centros, estamos trabajando con el Sindicato Local para regularizar dichos cobros. No puedo dejar de resaltar que el éxito la Federación parte de un trabajo en equipo, toda la Comisión Directiva trabaja con un mismo fin.



## 4. ¿Es la primera vez que viajas con la Federación de la Provincia?

No, antes ocupaba el cargo de pro-tesorero en la Federación de la Provincia de Buenos Aires, de todos modos había salido muy poco. Para nosotros es una satisfacción y una obligación tener que salir a caminar por el interior, eso es lo que nos propusimos alguna vez y creo que paulatinamente lo vamos cumpliendo, hay que tener en cuenta que nosotros somos panaderos y comprendemos a cada trabajador del gremio, por eso dentro lo posible y adecuándonos al presupuesto, salimos a trabajar sabiendo que no es vano el esfuerzo.

## 5. Por último quisiera una reflexión final

Lo primordial es mandar un agradecimiento a todos los colegas por la colaboración que nos brindan y quisiera que sepan que estamos trabajando para ellos. Lo segundo es dejar en claro que mi función como Tesorero es velar por el dinero de la Federación, abonar los gastos que tiene y, por supuesto, normalizar el cobro del Fondo Convencional.

MARGARINA PARA  
REPOSTERÍA

Reciento

FÁBRICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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



Fleibor

Las Dos Marcas...



ARLYS

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en  
nuestras formulaciones  
la personalidad que  
demanda su productos

Panaderías  
Confiterías  
Reposterías  
Heladerías

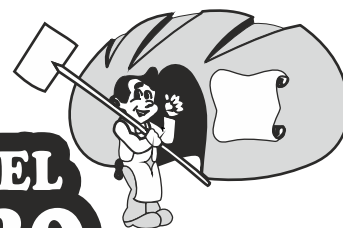
Fábrica de Productos  
Alimenticios

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



Distribuidora D.D.V.  
Presenta

LA  
CUEVA DEL  
PANADERO



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

# TRADICIÓN DE FAMILIA

**Caballero Ortiz y Pozzi S.A. es una empresa ubicada en el partido de Lanús calificada por su larga experiencia en el rubro de platos finos para confiterías, por lo que nos encontramos ante una experiencia de valor nacional e internacional podríamos decir, protagonizado por una empresa de tradición Argentina. Además es uno de los primeros en número de pedidos y ventas, y en haber conseguido romper moldes dentro de su rubro. Felipe Pozzi nos explicará cuáles son las claves de éxito de Caballero Ortiz y Pozzi. S.A., nos hablará sobre hábitos y perfiles de consumo y compartirá su experiencia con el Gremio Panadero y su Gente.**

*Las tradiciones son la transmisión de historias y costumbres de generación en generación, y ésta es una de las premisas de la firma Caballero Ortiz y Pozzi S.A. Esta empresa está ubicada en Hipólito Irigoyen N° 5180 en el partido de Lanús y su fundación data del año 1925. Felipe Pozzi, casado con la hija de Paulino Caballero Ortiz, (hijo del fundador y quien logro posicionar la firma en forma destacada). Lleva adelante hace más de 30 años una empresa con valores sólidos y constante crecimiento*

**Sr. Pozzi: ¿Qué cambios o hechos destacaría después de tantos años de trabajo?**

Sin duda la inestabilidad económica. Durante estos últimos años los sube y baja de la economía trajeron consecuencias notables en nuestro sector, como el cierre de casas excepcionales que además, fueron emblemáticas llámese "Confitería El Molino", "Los Dos Bulevares", "El Aguila", y otras tantas.

**¿A qué se dedica la firma y cómo esta posicionada en el mercado?**

Fabricamos y lo seguimos haciendo, bandejas, ca-

jas, discos etc. Pero si en algo fuimos líderes (por así decirlo) en el rubro de **platos finos para confiterías**. Cuidamos siempre la calidad y ofrecimos una gran variedad de modelos y medidas. Además fuimos los primeros en la Argentina en hacer el plato forrado en aluminio dorado que nosotros llamamos "Diplomáticos". Ese fue uno de los productos por el cual fuimos muy reconocidos en el sector.

**¿Qué forma de venta implementan?**

Durante décadas lo hicimos a traves de vendedores, o sea en forma directa, después debido a los avatares de la economía implementamos la venta indirecta y eso tuvo un costo, pero era una forma de asegurarse el futuro, cosa más que incierta en la Argentina de hoy. (La ley de viajante de comercio genero mucha inseguridad jurídica).

**¿Cómo ve en la actualidad posicionado el negocio?**

En un lote grande de empresas medianas y chicas del sector, todavía tenemos nuestro lugar de reconocimiento. De todas maneras estamos peleando, pero esto es una pelea permanente (de todos los sectores), por eso tenemos nuevas ideas y proyectos, porque nada es estático, nadie tiene un lugar eternamente ganado si no se defiende tratando de evolucionar y acompañando los cambios que se van operando.

**¿Cuánto plantel integra Caballero Ortiz y Pozzi. S.A.?**

Estamos transitando el momento de la historia de menos personal, que por otro lado fue la tabla de salvación, ya que con las últimas crisis en muchas empresas el costo laboral fue imposible de sostener y esto los arrastro a una situación inviable e irreversible. Nosotros vimos esta situación y las últimas crisis las pasamos con una racionalización previa, pero hemos tenido por décadas 60, 50 y hemos llegado hasta 20 personas. Pudimos sobrepasar esto gracias a mejorar la tecnología aplicada, y aunque necesitaríamos alguna persona más, nos mantenemos



remisos porque el panorama laboral no lo vemos claro, no vemos cuál es el costo potencial de indemnización porque de hecho no se sabe, y este "no saber" no es un tema menor.

De todas maneras, estamos apuntando a seguir mejorando la tecnología, por ahora seguimos haciendo a faicon algunas cosas, para no tirarnos a ninguna pileta a la que no le estamos viendo claramente el nivel.

**Nos comentaba de la tecnología...**

Sí, tenemos ganas de seguir mejorando la tecnología, ya que en años anteriores tuvimos la oportunidad de traer tecnología avanzada de Europa. De todos modos en Europa la matricería es sustancialmente más cara que en Argentina, de manera que eso fue lo que nos impidió hacer más compras, por las diferencias de costos.

**¿La tecnología les permitió abaratar costos?**

Sí, pero a veces depende de cada sector. En nuestro caso no tanto como esperábamos, sí aumentamos producción, pero creímos que íbamos hacer un cambio más sustancial que no fue tanto.

**¿Por qué los panaderos siguen eligiendo a la firma?**

Los panaderos nos eligen por permanencia, por mantener la calidad a través del tiempo y de las circunstancias, eso es una manera de decir con hechos concretos que somos una empresa seria que ofrece calidad. No siempre fuimos una empresa accesible en término de precios, pero bueno lamentablemente si se usa materia prima de primera calidad se pagan impuestos y se tienen costos fijos altos (cosa que ocurre cuando se tiene una cierta infraestructura...) el producto no puede ser regalado, es imposible.

En estos últimos 15 o 20 años hemos sido testigos de un desfile de bajar precios pero a costa de bajar calidad, llegamos a ver en rubros tan delicados, envases de bajísima calidad que no pasarían el menor análisis bromatológico. Nosotros aun en pozos de ventas mejoramos la materia prima que usamos y seguimos siempre con la misma política de ventas, un verdadero desafío en términos de costos.

**CABALLERO ORTIZ & POZZI**  
S.A.  
**1925-2005**  
**Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!**

**Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!**

**SI CARTÓN PAPEL**

**Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales**

**Av. HIPÓLITO YRIGROYEN 5160/80**  
**Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O. Pcia. de Buenos Aires - Argentina**  
**E-mail: [caballeroortizyozzi@ciudad.com.ar](mailto:caballeroortizyozzi@ciudad.com.ar)**



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

Av. GROVARA 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](http://www.kopam.com.ar)  
Mail: [fabian@kopam.com.ar](mailto:fabian@kopam.com.ar)

**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](http://www.mecapan.com.ar)  
E-mail: [mecapan@mecapan.com.ar](mailto: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](http://www.caaguazu.com.ar)  
E-mail: [caaguazu@caaguazu.com.ar](mailto:caaguazu@caaguazu.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



**///Ch**  
Molino Chacabuco S.A.

[www.molinochacabuco.com.ar](http://www.molinochacabuco.com.ar)

Tel: 4331-8496





## Reorganizando el Centro de Panaderos de Campana

Los primeros días de mayo, un grupo de panaderos de la Ciudad de Campana se reunieron con miembros de la Federación de la Provincia de Buenos Aires para terminar de reorganizar el Centro de Panaderos local.

El viernes 12 de mayo, en la Ciudad de Campana, se realizó una reunión en el salón de la Secretaria de Gobierno de la Dirección de Producción con el fin de organizar el Centro de Industriales Panaderos local.

Actualmente más de 20 panaderos del partido pelean por un mismo objetivo, terminar de organizar el Centro de la localidad de Campana. Por eso, los panaderos de la zona se reunieron con los representantes de la Federación de la Provincia de Buenos Aires: Emilio Majori, el Tesorero Juan Bellizi, Juan Carlos Challier y Antonio Di Constanzo y pudieron juntos evacuar dudas, y establecer costos. "...Porque muchos panaderos creen que el gasto grande es la harina y nada más y no cuentan los otros costos y esto lleva a que muchas veces tengan que renegar para comprar día a día la harina...", comentaba uno de los panaderos presentes.

Además en la reunión se buscó fijar un precio mínimo de \$1.50 como puntapié inicial, aunque son conscientes que el mínimo tendría que ser de más de \$2.20 sólo de costos, por eso por estos días comenzarán con el reajuste de precios en el mercado.

Para culminar la jornada la Federación puso al alcance del nuevo Centro de Panaderos los estatutos, las herramientas legales y el asesoramiento necesario para el éxito de esta nueva iniciativa.



## 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 Gremio Panadero y su gente junto a Rubén Alvarez

El Gremio Panadero tuvo la oportunidad de hablar con Rubén Alvarez uno de los organizadores de la reunión que se llevó a cabo en la Ciudad de Campana.

*¿Por qué creyó necesario organizar un Centro de Panaderos en Campana?*

Toda la vida fui panadero en la ciudad de Campana, por eso conozco el funcionamiento del mercado y por supuesto toda la problemática que enfrenta un panadero. Particularmente esta ciudad transita un estado muy desorganizado, por eso hoy estamos trabajando con un grupo de panaderos, logrando unirnos para poder formar una comisión de acuerdo a la ley y con el libro de actas correspondiente. Sabemos que el Centro de Panaderos traerá todos los beneficios que los panaderos necesitamos y merecemos.

*¿Cómo surge la idea?*

La idea surge a partir de los precios deprimidos de la ciudad, de todos modos estamos transitando los primeros pasos con una gran convocatoria y muy buenas expectativas. Conocemos, como te decía anteriormente, los problemas que enfrenta un panadero en Campana, como por ejemplo, la falta de calidad en el producto final debido a los precios bajos que implementamos. Por eso, lo importante ahora es cumplir con nuestros objetivos que son básicamente mejorar la calidad del pan, los precios y así mejorará la rentabilidad.



(Izq) Emilio Majori - (Der) Rubén Alvarez

*¿Cuentan con el apoyo de la Federación?*

Sí, por suerte contamos con el apoyo de la Federación, es más te diría que ellos fueron los impulsores de todo este trabajo.

## YA TIENEN COMISION DIRECTIVA

Finalmente, después de mucho trabajo, el miércoles 31 de Mayo quedó conformada la Comisión del Centro de Industriales Panaderos de Campana. Los Sres. Emilio Majori, Juan Bellizi y Juan Carlos Challier, en representación de la F.I.P.B.A. estuvieron allí para acompañar a los colegas panaderos de la zona.



**CAMILO FERRON S.A.  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

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

**Presidente: ALVAREZ RUBEN**

**Vicepresidente: REBOTARO RUBEN**

**Secretario: CABRAL ERNESTO**

**Tesorero: BRESKA JORGE**

**Vocales Titulares: ALBERI ENZO, BEBER JUAN, IBARRA JOSE**

**Vocal Suplente: SANDOVAL GUSTAVO**

**Revisores de Cuentas: CAIRO PABLO, FLOUX VICTOR**

**Revisor de Cuentas Suplente: GONZALEZ ENRIQUE**

**DISTRIBUIDORA  
"AVENIDA"** ENTREGAS A  
DOMICILIO  
SIN CARGO

**HARINAS Y PRODUCTOS PARA PANADERÍAS,  
PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**

  
**SAF ARGENTINA S. A.**

**Emeth**

 **Margarina Margolan  
especial®**

 **CABODI**

**4657-6211 / 4488-5986**  
**Av. SAN MARTÍN 2768 - LOMAS DEL MIRADOR**



**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](http://www.cigue.com.ar) - [informacion@cigue.com.ar](mailto:informacion@cigue.com.ar)

# Una Empresa Confiable

46 Años al Servicio de la  
Panificación y la Industria

Nuestros Productos son Certificados por

**QualityFoods**  
Ingeniería de Calidad en Alimentos

ELABORADAS CON LA MEJORES MATERIAS PRIMAS  
Y EXIGENTES CONTROLES DE CALIDAD

## 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.)



## GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

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



**ENTREGAS A GRANEL  
EN CAMIONES ESPECIALES**

CAVIA 1039 - Lomas del Mirador  
Telefax: 4699-2182/2187/1305  
[copama@speedy.com.ar](mailto:copama@speedy.com.ar)



# COPAMA

**Nosotros hacemos las  
mejores grasas y margarinas...**



**usted, el mejor pan  
y la mejor repostería**

# San Martín: la Cámara Panaderil nuevamente en "EpSam"

La Cámara Panaderil de San Martín participará como en años anteriores de "EpSam 2006". Se trata de la exposición Pyme municipal más importante del país, que será realizada los días 7, 8, 9 y 10 de septiembre. Para este año se esperan más de 500 expositores y alrededor de 100 mil visitantes.

La Cámara Panaderil de San Martín ubicada en la Calle 79 N° 2223, volverá a participar en la Feria Municipal "EpSam 2006", como lo hiciera el año pasado con gran repercusión y total éxito. *"...En esta oportunidad pensamos mejorar estéticamente la intervención del año pasado. Lo que hicimos en la edición anterior de EpSam fue recrear el área de elaboración y cocción de una Panadería Artesanal. Este año seguimos con el mismo propósito, pero el objetivo es elaborar más especialidades, para que el público asistente las deguste..."* - nos comentaba Juan Carlos Challier, Presidente de la Cámara Empresaria Panaderil de San Martín.

La Cámara cree firmemente que este tipo de eventos son la mejor manera de llegar al consumidor y de promocionar la industria panadera. En cuanto a las modificaciones en el plano estético, estarán dadas en el armado del stand, apuntando a que llame más la atención con su escenografía. *"...No obstante sabemos y hemos comprobado que lo que más atrae es ver elaborar la mercadería y que en pocos instantes los concurrentes saboreen los productos recién horneados..."*.

En otro plano, cabe destacar que la Cámara está asistiendo a las inspecciones que realiza el Ministerio de Trabajo de la Nación, donde hace relevamientos del personal empleado en las panaderías del Partido. Esto responde al acuerdo elaborado por F.A.I.P.A. (Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines) con el Ministerio y que abarca a todas las panaderías del país. Es por esta razón se les comunica a los industriales panaderos de San Martín, que no obstruyan la inspección, ya que se trata solamente de un relevamiento. Negarse al mismo, implica una sanción que el Inspector actuante labrará en el acto y que además resultará muy onerosa.

Para todas aquellas personas que deseen comunicarse con la Cámara Empresaria Panaderil de San Martín, pueden hacerlo al teléfono 4752-9328.



**Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín**  
 Personería Jurídica N° 1700  
 ADHERIDA AL F.I.P.  
**Ayacucho 2223**  
**(1650) San Martín**  
**Tel: 4752-9823**



(Der.) Int. Ricardo Ivoskus (Izq.) Juan Challier



Marichich y Losano

## EMILIO MAJORI EN EL C.I.P. DE MERLO

El martes 30 de Mayo se reunió con integrantes de la Comisión del Centro de Panaderos de Merlo con el objetivo de interiorizarse de los problemas que aquejan a los panaderos de la zona, intercambiar opiniones e informar sobre el trabajo que esta realizando la F.I.P.P.B.A.



## UN LIMITE PARA EL PRECIO DEL PAN

Las federaciones de panaderos y molineros le propusieron al Gobierno firmar un acuerdo para estabilizar hasta fin de año el precio del pan común en 2,60 pesos por kilo, a cambio de que el Ejecutivo impulse una modificación de la estructura impositiva vigente. Esta reforma implicaría el fin de la exención del IVA al pan, pero también rebajas impositivas en otros productos panificados. *"...Hoy la mayoría lo está vendiendo a entre 2,70 y 2,80 pesos. Por eso, incluso lo bajaríamos unos centavos..."*, le dijo a Clarín el presidente de la Federación de la Industria del Pan, Rubén Salvio, que agrupa a unas 30.000 panaderías en todo el país. A este acuerdo también adhiere la Federación de la Industria Molinera, que agrupa a unos 150 molinos harineros. La iniciativa ya fue presentada a la ministra Felisa Miceli y al secretario Guillermo Moreno.

(Fuente: Diario CLARIN 8 de junio de 2006)

### 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



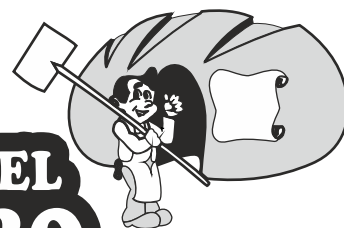
Bme. Mitre 224 - (1742) PASO DEL REY  
 Buenos Aires - Argentina

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

## DISTRIBUIDORA D.D.V. Y LA CUEVA DEL PANADERO SIGUEN CRECIENDO

El esfuerzo continuo por conocer y complacer al cliente le ha permitido a la "Distribuidora D.D.V." adquirir una valiosa experiencia, que le ha otorgado el liderazgo en el mercado. Hace unos pocos meses atrás realizó la apertura de "La Cueva del Panadero" y ésta progresa con éxito.



La Cueva del Panadero, que se ubica sobre la Ruta 7 y Díaz Vélez en Merlo Norte, abrió sus puertas los primeros días de marzo. El Gremio Panadero tuvo la oportunidad de hablar con Javier Kryst, responsable de la firma sobre la continuidad del negocio.

**¿Cuáles fueron los resultados de la apertura de la Cueva...?"**

La apertura del comercio fue un éxito, estamos todavía notando el afluente de nuevos clientes. Todos los días atendemos, además de nuestros clientes habituales, a alrededor de 2 o 3 panaderías nuevas que se acercan tanto de Merlo, de Moreno, en fin, de toda la zona oeste. Además recibimos muchísimos llamados gracias a la publicidad en la revista. Lo grandioso es que sumamos nuevos clientes de Lomas del Mirador, de Villa Madero, Tapiales, La Matanza, Hurlingham y Caseros, y eso es porque ellos se dieron cuenta que ya no éramos un reparto sino una distribuidora seria, y que trabajamos con buenos precios y excelente calidad en los productos.

**¿El negocio cuenta con el apoyo de sus proveedores?"**

Nuestros proveedores siempre nos apoyan muchísimo y aunque tenemos una rentabilidad muy baja, logramos acrecentar las ventas. Dentro de las principales empresas que nos apoyaron continuamos agradeciéndole a EGRAMAR, DANICA, ESANI, PASTRIMAR y DEWEY, entre otros, ya que ellos mantuvieron los acuerdos pre-establecidos

**¿Se han incrementado la variedad de productos?"**

Sí, hemos incrementado la variedad de productos, porque sabemos lo que necesita el cliente. Nosotros "**llegamos para quedarnos**", somos propietarios hace más de 30 años del establecimiento, no somos gente improvisada, hemos recorrido con un verdadero trabajo de hormiga el corredor del oeste y la verdad es que nuestro objetivo es lograr ser la "**distribuidora más importantes de zona oeste**".

Y para finalizar el reportaje Javier Kryst agregó "**Este negocio seguirá con mis hijos y mis nietos porque es un negocio honrado, que atiende a un industrial trabajador honesto, que trabaja detrás de un mostrador, de un torno, metiendo mano en la harina y es un placer ver como hoy se acercan a la Distribuidora con una necesidad y se van con una satisfacción**"



**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**



**Fabrica de Materias Primas para:**

- PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • ATENCION 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](mailto:analba@ciudad.com.ar)

# SAYOS

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

# Centro Industrial Panaderil de Ezeiza: un Centro que crece acompañando al Panadero

Hace un tiempo atrás, en la localidad de Ezeiza se funda el Centro Industrial Panaderil. Este Centro fue creciendo día a día hasta lograr que el 100 % de las panaderías de la localidad fueran socias participes del mismo. En esta oportunidad "El Gremio Panadero y su Gente" tuvo la oportunidad de dialogar con Jorge Boronat y Marcelo Di Nenno integrantes de la Comisión Directiva.

**-¿Cómo nace la oportunidad de trabajar en lo que hoy es el Centro Industrial Panaderil de Ezeiza?**

-Hace aproximadamente un año y dos meses nos dedicamos a estudiar la problemática del panadero, y es ahí donde descubrimos que el gran problema del gremio es la pérdida de identidad que se fue dando a lo largo de estos últimos 20 años. Es decir, hace varios años que se viene dando un fenómeno en la industria de los panaderos que determinó que de a poco, nos fuéramos juntando, para recuperar el espacio que el panadero se merece.

Así, de a poquito todos los que trabajan en esta industria fueron creyendo y confiando en los beneficios que le ofrecería esta institución y después de constituir la parte legal fundamos el Centro de Panaderos, que es una institución sin fines de lucro.

**-¿Cómo logran que los panaderos confíen y participen de este Centro?**

-Es que supimos marcar una diferencia, porque utilizamos un método diferente al que implementa cualquier Centro: el diálogo directo con el panadero. Nosotros vamos al panadero, nos acercamos a él y gracias a ese método hemos logramos un consenso entre los industriales, así Ezeiza tiene 46 panaderías y nosotros tenemos 46 socios.

Como segundo paso hicimos un relevamiento de quiénes fabrican productos panaderiles y, ante la posibilidad de encontrarnos con fabricantes clandestinos, tratamos de ayudarlos a blanquear su industria. **Porque uno de los objetivos de hoy y de siempre sigue siendo que la gente pueda elegir entre un mismo precio, la mejor calidad.**

Es importante destacar que si un panadero no vende el pan a un precio razonable, el negocio deja de ser rentable y seguramente esa persona no va a poder cumplir con las obligaciones que genera el negocio: proveedores, cargas sociales y personal, entre otras. Por eso cuando los panaderos ven que su negocio es rentable sabe que la industria esta funcionando adecuadamente.

**-¿Cuál es la forma de recuperar esa identidad perdida?**

-Estamos tratando de re-educarnos, entender que tenemos una industria que tiene que ser rentable, en una medida justa, que el producto que hacemos es delicado, que hay que tener cuidado con la elaboración, pero también con la venta y distribución del mismo.

Por eso en este momento puse todo mi tiempo al servicio del Centro, porque hablamos con todos los panaderos, uno por uno, para

conocer cuál es su problemática y a partir de ahí tratar de asistirlo, trabajando unidos. Solo hace falta concientización y voluntad, porque problemas tenemos todos pero juntos son más fáciles de solucionar.

**-¿Cuál es la metodología de trabajo?**

-Nosotros no hacemos inspecciones municipales, ni atacamos al panadero, sino que trabajamos con el objetivo de que el panadero defienda sus precios y la calidad de sus productos. Es fundamental que nos digan si algún almacén vende el pan más barato para que podamos conversar con esa persona y logremos equiparar los precios.

Por suerte también hemos logrado que el almacenero entienda la problemática del panadero y que nos ayude. Porque es tarea de todos lograr que en el mercado haya un producto sano, y rentable que beneficie a todos los comerciantes.

**-¿Se podría decir que implementaron un sistema de información entre los comercios?**

-Sí, hemos implementado un sistema de información entre el Centro de panaderos, el panadero y el almacenero. Así, el panadero informa al Centro de Panaderos que un almacenero "no entendió" porqué tenemos que vender al pan a un determinado precio, entonces el Centro se acerca al almacenero para explicarle cuál es la necesidad del panadero y por qué tiene que vender el pan a ese precio, es decir, le damos ciertos parámetros de venta.

**-¿Cuál es el mayor desafío que enfrentan hoy?**

-La falta de conciencia, y la falta de modernización. Los panaderos saben que van perdiendo plata, porque la forma de comercialización y los hábitos de consumo cambiaron y nosotros nos quedamos en el tiempo, hoy no competimos como hace 20 años atrás sólo con el **Bizcocho Canale**, sino que tenemos miles de marcas de galletitas, diferentes marcas de pan lacteado que salen a la venta, entre otros, y entonces compite un sistema antiguo ante un enorme sistema moderno, y se hace imposible contra luchar contra eso.

Además tenemos la contra de la fabricación casera. Porque en la actualidad muchos programas de televisión te enseñan repostería, por ejemplo, y la gente con su necesidad de trabajo sale por los barrios y los vende, por supuesto sobre eso no hay un control, por eso insistimos tanto en que hace falta toda una concientización.

**-¿Cuentan con apoyo del municipio?**

-El municipio vio que el Centro Industrial Panaderil es una institución seria y responsable que cumple sus obligaciones como cualquier



industria, y también ve como día a día una institución regula cierta cantidad de industrias que quieren blanquear su situación, por eso nos brinda el apoyo para tener éxito en el proyecto.

**-¿A que le atribuyen el éxito del Proyecto?**

-Bueno, desde nuestro punto de vista el panadero llegó al subsuelo económico, llegó a ser un trabajo muy mal pago, y través de este proyecto trabajamos para ayudar a que el trabajo del panadero vuelva a tener el reconocimiento de otras épocas.

Tenemos mucha voluntad, porque sabemos que el panadero es un hombre muy bueno y muy sano, porque sabemos que los dueños de cada panadería conocen lo que es trabajar las 24 horas, desde las distintas áreas. Y debido al éxito del proyecto estamos asesorando a gente de Cañuelas, San Vicente, Lomas de Zamora, Esteban Echeverría y Cuartel IX.

**-Y por último ¿Por qué el panadero llega a esta situación?**

-A la dirigencia actual le paso lo que le paso al panadero, no se modernizo, se ha quedado en el tiempo. Quiero agradecerle a todos los Dirigentes que tuvimos, porque gracias a ellos nosotros fuimos aprendiendo de sus errores y sus aciertos, viendo y depurando el trabajo que ellos realizaron. Por eso queremos destacar que este proyecto es moderno y es actual.

El Centro Industrial Panaderil de Ezeiza ayuda al panadero, lo cobija, siempre siguiendo la misma consigna: **"dentro de la Ley todo y fuera de la Ley nada."**

**CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE EZEIZA**

**12 de Octubre 837 (1804) Ezeiza  
Tel: 4295-5815 // 15-5573-3117**



## CORREO DE LECTORES

# ¿Hacia donde vamos?

Alguna vez se preguntaron: ...¿hacia donde vamos?..., ¿qué es lo que queremos?... perdimos el rumbo y nos pasamos mirando los errores de los demás, sin detenernos a pensar que nadie es mejor que el otro... Entonces por qué creer que alguien tiene el derecho de ser el dueño de la verdad, y decir que "esto es blanco" cuando hay una oscuridad total.

Me pongo a pensar, ¿por qué derrochar tanto potencial?, estar dando vueltas en un mismo círculo y no encontrar el camino.

Existe un camino, que es el camino de todos... por qué no tomarlo y dejarnos de rodeos.

Soy consciente que cuesta mucho y es muy desalentador, pero no se cosecharan los frutos de aquello que no hayamos sembrado adecuadamente.

¿Qué quiero decir con esto?, que tenemos que velar para que nuestra industria crezca y madure, porque es tarea y obligación del industrial panadero velar por su empresa diariamente, notificar, hablar e intercambiar opiniones con el colega más cercano.

¡¡¡¡ Señores eso es lo que queremos!!! Buscar el bien común para todos y terminar de darnos cuenta que aislados no lograremos ningún objetivo... debemos darnos cuenta que comemos como hormiga y defendemos como elefante.

Cada día que pasa un colega queda en el camino o lo que es peor se pasa a la vereda de enfrente y no le importa nada y pierde todo respeto por las reglas y códigos. La pregunta de muchos es entonces ¿cuál es la solución? Yo les digo humildemente las soluciones existen y están enfrente de nuestras narices. No hay peor ciego que el que no quiere ver, ¿por qué no dejar de ver la pared y abrir la ventana de una vez por todas?

Y aunque muchos piensen que ese no es su trabajo sino el trabajo de otros debo decirles que es ahí donde se equivocan, en pensar que uno solo o

un par pueden solucionar el problemas de miles al mismo tiempo. ¡No señores! ¿Porqué no dedicarle una hora de nuestro tiempo al Sector? Está en nosotros hacer que esto funcione. Yo se que hay grupos que no tienen problemas y les va muy bien aunque me sobra una mano para contarlos. ¿Pero que les hará pensar que están libres de los problemas? En algún momento tendrán el caos en la puerta de sus casas porque no hay que ser tan inocente y pensar que no les puede tocar.

Yo les digo señores que hay una solución, un camino, dediquémosle tiempo y empecemos a ser felices y a sentirnos orgullosos de lo que hacemos. Demos vuelta la manija y no seamos esclavos de nuestra empresa ya que esta debe estar a nuestra disposición y sacarnos peso. Debemos estar alegres y contagiar esta alegría a la gran familia panadera de cada rincón.

¿Se pusieron a pensar alguna vez, con el tiempo que le dedicamos por qué estamos tan mal?, yo creo que sí; ¿Por qué no empezar a pensar en las elecciones que debemos hacer y dejarnos de ser niños y cambiar cada uno desde su lugar la mentalidad?. Debemos poner en marcha este gran barco para que nos lleve a buen puerto por el bien común de todos. **Lo merecemos... ¿no?**



**Miguel Angel Ovando**  
Barrio Almafuerde-Glew  
-Partido de Alte. Brown- Tel.: 0222-442-5647

## BRITO HERMANOS, SE PRESENTARÁ EN FERIPAN

### ¿Por qué motivo se presentan en Feripan?

Nuestro objetivo es exponer a clientes, futuros clientes y público en general, toda nuestra línea de hornos rotativos y máquinas para panaderías y confiterías. Consideramos que es muy importante que el público pueda apreciar la calidad y los distintos modelos de hornos y máquinas que fabricamos.

Deseamos lograr una buena posición en el mercado, interactuar con el público y exponer nuestra imagen.

También queremos apoyar a nuestros distribuidores en el interior del país.

### ¿Cómo se están preparando?

Bien, estamos preparando folletería, carteles, luminaria, etc.

La Feria Internacional de Maquinarias, Productos, Insumos y Servicios, a realizarse del 8 al 11 de junio de 2006, en Córdoba Capital (FORJA PARQUE FERIAL)

### ¿Qué productos presentarán en dicha exposición?

Vamos a presentar las cuatro versiones de **hornos rotativos** (HR-7, HR-9, HR-15 y HR-30), las **sobadoras** panaderas en sus dos versiones (Standard y Full), las **amasadoras rápidas** (para 25Kg. y 50Kg. de harina), **trinchadores** y **ralladoras de pan**.

### ¿Cuáles son sus expectativas?

Deseamos que nuestra marca sea reconocida en todo el país, y que la gente nos tenga en cuenta al momento de adquirir una nueva maquinaria.

Esperamos que nuestros productos sean del agrado de los participantes y aceptados en el mercado.

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

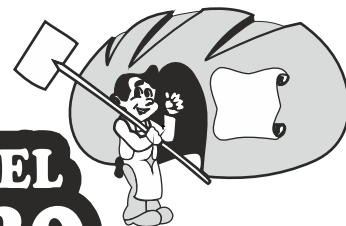
Telefax: 4854-3696 // 4856-4780



Distribuidora D.D.V.

Presenta

# LA CUEVA DEL PANADERO



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



# TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



## LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

**Punto de fusión:** 36° - 37° C. - **Usos:** Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc. - **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



## LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grisines y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



## LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. **Punto de fusión:** 36° -38° C. **Modo de uso:** Como integrante de masa.

**Presentación:** Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



## LA CORDOBESA - para Hojaldré Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldré, cañones, voulevanes, etc. -

**Presentación:** Cajas por 20 Kg, 4 pilones de 5 Kg.



## MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

**Punto de fusión:** 32° - 34° C. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg, 4 pilones de 5 Kg.



## CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldré y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldré. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldrés a la francesa, facturas vienesas, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldré, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



# REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba  
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: [institucional@refineriadelcentro.com](mailto:institucional@refineriadelcentro.com) / [ventas@refineriadelcentro.com](mailto:ventas@refineriadelcentro.com) / [calidad@refineriadelcentro.com](mailto:calidad@refineriadelcentro.com)  
Web: [www.refineriadelcentro.com](http://www.refineriadelcentro.com)

# Tradición y calidad reunidas en el mejor dulce de leche



**El dulce de leche es una tradición argentina que la distribuidora La Belustina ha decidido incorporar con nombre propio entre sus productos a la venta. Con múltiples aplicaciones el dulce de leche de la firma posee una sola descripción: dulce manjar, cremoso, liso, azucarado, de color moreno y aroma tentador...**

El dulce de leche **La Belustina** se elabora con tradición y calidad. Su producción se extiende por todo el país y su elaboración es artesanal en establecimientos industriales. La distribuidora se ubica en Roque Sáenz Peña 2800 en La Matanza y representa marcas líderes, pero ya hace unos meses, debido a un sostenido crecimiento, implementó con éxito rotundo el Dulce de Leche de la firma, para que sus clientes puedan colocar y degustar en sus productos un dulce de altísima calidad y por demás sabroso. Además la firma también incorporó chocolate blanco, negro, jalea, y pulpa.

El Gremio Panadero tuvo la oportunidad de conversar con Adrián y María, dueños de **La Belustina** quienes nos enseñaron algunos trucos para la mejor conservación y aplicación del producto: "...El dulce de leche es considerado para muchos una exquisitez y posee una amplia variedad de aplicaciones, tanto a nivel culinario como industrial. Así, es importante resaltar que puede ser utilizado por los comensales en el desayuno o meriendas, como también en la preparación de diversos postres como tortas, panqueques y flanes entre otros..."

Cabe destacar que el dulce de leche posee un aspecto de consistencia cremosa, pastosa, lisa y untable, y se prepara colocando a fuego lento leche y azúcar hasta que la mezcla adquiere un color marrón acaramelado característico uniforme, con consistencia espesa de dulce sabor.

Mientras el envase no haya sido abierto, el dulce de leche puede almacenarse a temperatura ambiente, en un lugar fresco, en lo posible resguardado de la luz. Una vez abierto se recomienda conservarlo en la heladera a una temperatura adecuada.



## CURIOSIDADES

**¿Por qué el dulce de leche es marrón si el azúcar y la leche con que se prepara son blancos?**

Muchos creen que es el bicarbonato de sodio el que le da el **color marrón** al dulce de leche, pero no es así. El misterio del color que toma el dulce de leche luego de cocinar juntas la leche y el azúcar se debe a una reacción química llamada **reacción de Maillard**. En ella, los azúcares de la leche y sus aminoácidos reaccionan transformándose en compuestos de color marrón. Esta reacción también es la culpable, por ejemplo, de que las tostadas de la mañana adquieran color marrón (el famoso color tostado) cuando las ponemos en la tostadora.

## DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



**Las Lomas**

Las Lomas ofrece al Industrial Panadero soluciones integrales, brindándole productos de muy buen nivel, las mejores marcas de mercado (COPAMA, SAF, CIRCE, TAXONERA, MAPSA, SAN SIMON, etc.), calidad y especialmente precios muy competitivos. Esta empresa dirigida por el joven empresario Fabián Pellegrini, se caracteriza por su logística de distribución y por el trato directo con el industrial panadero.

**Para más información llamar a los TEL: 4699-4554/3161**

## REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

**TALLER  
JUAN**

de Juan Abendaño

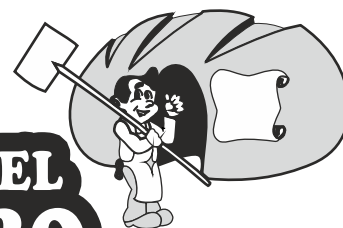
Atención Personalizada para  
los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384



Distribuidora D.D.V.  
Presenta

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**



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



## Tradición y tecnología en máquinas y equipamientos alimenticios

Desde hace muchos años la gente de BATIPLANE está dedicada a la fabricación y comercialización de maquinarias automáticas para la panificación y afines.

En ese largo camino recorrido en la industria, ha recogido no solamente experiencia sino también todo lo que la tecnología y la investigación aportaron a esta rama de la actividad fabril.

Batiplane es una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de máquinas y equipamientos para la industria panificadora y alimenticia en general, ubicada en la calle Chubut 2750, en Lanús Oeste.

En constante desarrollo, aplica tecnología de alta calidad para sus productos, realizándolos con materiales que asegura el más alto rendimiento. Además la empresa asegura a sus clientes la continuidad en el trabajo, ya que cuenta con un eficiente servicio técnico, y la provisión de repuestos y accesorios de sus equipos.

Entre sus maquinarias BATIPLANE presenta:

**Amasadora redonda a horquilla - Línea Tebra**

**Sobadora Línea Tradicional**

**Modelos:** S-500 pastelera, S-550 intermedia y S-600 Panadera

**Batidora Planetaria Automática** que además de las

bondades del modelo standard se agrega una reja protectora y un tablero con pulsadores de marcha y parada, selector manual/ automático, reloj para control de tiempo e indicadores luminosos. Todos estos elementos que están en contacto con el operador son en baja tensión (24 volts).

Cabe destacar que Batiplane S.R.L. incorpora periódicamente nuevos productos y mejoras técnicas en los ya desarrollados. Para todos aquellos que deseen acceder a más información comunicarse al Tel/fax: (11) 4262-0654



# 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.**  
Fábrica de Margarinas

**COPAMA**

**ARAZARAI**

**Roque Sáenz Peña 2848 - L. del Mirador**  
Tel: 4699-1382 / Cel: 15-5305-9303

[labelustina@hotmail.com](mailto:labelustina@hotmail.com)



## CIGLIUTTI-GUERINI

**CASI MEDIO SIGLO ACOMPAÑANDO AL INDUSTRIAL PANADERO**

*"...No pretendemos ser los mejores, sino crear una forma diferente de relacionarnos..."*

Desde hace décadas es la empresa elegida por diferentes panaderos para la adquisición de vehículos que respondan a las necesidades de reparto por las distintas ciudades.

Así, hace exactamente 44 años que Cigliutti-Guerini se convirtió en una empresa líder. Cada año, el modelo *Sprinter* es el elegido por diferentes panaderías como el vehículo que ofrece más confort, para los repartos diarios.

Cigliutti-Guerini se dedica plenamente a responder a las necesidades del industrial, cumpliendo con todas sus exigencias y liderando los estándares de calidad y volúmenes de ventas.

Y esos fueron algunos de los motivos por los cuales en 1997, 1999, 2000 y 2001 la empresa fue consagrada como el "Concesionario del año".

*"...En estos 40 años Ud. pudo haber hecho algún negocio con nosotros. Gracias a muchos como usted alcanzamos esta situación. Si aún no lo hizo, hágalo y pruebe la legitimidad de nuestras afirmaciones..."* Para más información llame al 4442-6004/3713/8566.

# RO-NI

## El orgullo de un producto inmejorable

La Panificadora que se ubica en la calle Cuzco 1947-Ciudad Madero, Partido de la Matanza, se orienta hacia el mercado minorista elaborando pan de miga de primerísima calidad y con un sistema de distribución que le permite cubrir perfectamente Capital Federal y la Provincia de Buenos Aires.

RO-NI es una empresa especializada en la elaboración de pan de miga tanto sea blanco o negro y se comercializa entero o cortado.

Gustavo de Luca, responsable directo de la firma se destaca por ofrecer excelencia a sus clientes: *"...Todos los que somos parte de RO-Ni somos amantes del buen comer, y como tales, nos aseguramos que nuestro producto este al nivel de nuestras exigencias y cuidamos cada detalle para que el sabor del pan fabricado en RO-NI sea simplemente perfecto..."*

Para cumplir con esos objetivos cuentan con una rigurosa selección de materias primas, y los mejores maestros panaderos, siempre cumplimiento con las normas y requisitos de eficiencia, higiene y seguridad alimentaria.

La meta de la Panificadora es alcanzar la máxima satisfacción de sus clientes, superando diariamente sus expectativas: *"...cuidamos hasta el mínimo detalle en todo el proceso de elaboración de nuestros productos, desde la selección de las mejores materias primas, hasta la entrega del producto, porque sabemos realmente lo que el cliente necesita..."* - afirmaba Gustavo de Luca



**INSTALACIONES COMERCIALES**

**Cámaras Frigoríficas**

Totalmente Modulares  
Aislación en poliuretano  
Se suministra con paneles en 60 mm. para media temperatura y 100 mm. para baja temperatura.  
Sistema de armado mediante ganchos excéntricos.

MEDIDAS Y EQUIPAMIENTOS SEGÚN NECESIDADES

EXHIBIDORAS REFRIGERADAS

**SEÑOR PANADERO AHORRE TIEMPO TRABAJO Y DINERO**

Av. San Martín 1541  
Lanús Oeste (1824)  
Tel.: 4262-8873  
Telefax.: 4247-5562  
info@lealweb.com.ar  
www.lealweb.com.ar



**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

# 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



# Luchando contra las irregularidades y en busca de más socios y apoyo general

**El Centro de Panaderos de Merlo teniendo como Presidente a Luis Hilario Frias va en busca de terminar con todos los malos manejos y clandestinidad en su partido. Y para eso necesita la cooperación de los panaderos de Merlo. Con un plan de trabajo establecido el Centro quiere encontrar el mejor camino para hacer rentable el pan para todos.**

**-¿Hace cuanto tiempo que esta a cargo del Centro de Panaderos de Merlo?**

-Luis Hilario Frias: Desde hace una año y por decisión de la Comisión Directiva a raíz de la enfermedad que sufriera el antiguo presidente, Abel Ferreira. Destacando que el Centro existe desde el año 1983, con estatuto propio y personería jurídica, siendo un núcleo de la Federación de la Provincia.

**-¿Cuáles son los objetivos del Centro teniendo a Luis Frias en el cargo máximo?**

-La idea del Centro de Merlo es brindarle asesoramiento y las comodidades que disponemos para que los asociados puedan disfrutar de las mismas; como por ejemplo fiestas, cumpleaños, agasajos, etc. Es más, ya les hemos informado a todos sobre esta posibilidad.

Por otro lado junto con la Comisión Directiva y otros colegas estamos visitando panaderías de manera diaria para ofrecer la adhesión al Centro a todos aquellos que no están afiliados.

**-Hablando de ese tema ¿Cómo esta la signatura en cuanto a los afiliados?**

-Estamos entre 50 y 60 socios pagando cada uno de ellos la cuota societaria de 10\$. Que por medio de la cuota y del Fondo Convencional se solventan los gastos del Centro.

**-Y en cuanto a los reclamos ¿Cuál es el más común a la hora de visitar a los panaderos?**

-Y creo que es el que hace todo el país; el precio del pan. Que allá venden barato, que hay una panadería clandestina, etc. Por eso nosotros nos estamos reuniendo para tratar esa situación, y no para aumentar más el pan si no lo que buscamos nosotros es que el pan sea rentable para todos los colegas. Por eso una de nuestras máximas inquietudes es como hacen algunos panaderos para vender el pan a tan bajo precio. Por otro lado nosotros tenemos cinco partidos linderos de los cuales ingresa el 35% de producción a Merlo a un costo bajísimo casi a un costo de harina vendiéndolo en los negocios a 0,75cts. Realmente ante todo, sumado a que dichos repartos se hacen con vehículos que no están habilitados para dicho reparto, la lucha se nos hace bastante difícil. Por cierto estamos en tratativas con la Municipalidad para que nos de su apoyo en todas estas cuestiones.

**-¿Qué días tiene el panadero para debatir sobre los problemas cotidianos y los no tanto?**

-Los días jueves es reunión abierta para todos aquellos que

estén interesados en el horario de las 21:30 y los martes se lleva a cabo la reunión de Comisión Directiva

**-¿Qué otros beneficios poseen?**

-Contamos con asesor letrado, contaduría y disponemos de una secretaria de las 10 de la mañana hasta las 18 hs a disposición de los panaderos para que realicen todas sus consultas. Destaquemos que los dos primeros son siempre para los asociados y el asesoramiento es de manera gratuita.

**¿Quiénes representaron al Centro de Panaderos de Merlo en el último Congreso? Qué impresiones le dejó?**

En total fuimos cuatro; Ángel Carrizo, Juan Bellizzi, Luis Fleitas y yo. Hubo muchas cosas buenas y otras que faltan tratar desde la Federación. Pero en definitiva me dejo una muy buena impresión, ya sea desde los colegas que fueron hasta todo lo que se debatió.

**-¿Quisiera destacar alguna ponencias del Congreso? Ya sea aceptándola o dar los motivos de porque no.**

-La que destacaría es la que de refiere a que los Centros deben realizar los aportes correspondientes del 15% con el recibo de lo que se retiro y su respectivo extracto. Por que en la Federación muchos Centros no pagan y otros pagan menos de lo debido. Por eso estoy de acuerdo con esta ponencia para que se le de seriedad al tema.

**-Si no referimos al Cargo de Juan Bellizzi como Tesorero en la Federación ¿Le genera alguna expectativa en especial para el Centro?**

-Hace unos años ya que el Centro de Merlo contaba con la presencia de Juan en la Comisión de la Federación, pero ahora con el cargo de Tesorero, que es muy importante, creo que vamos a tener mucha más información de la actualidad el gremio. Y él más allá de tener una postura por parte de Federación, al mismo tiempo va estar del lado del Centro de Panaderos de Merlo. Además, Todos conocemos y sabemos la trayectoria de Emilio Majori que es un dirigente de muchos años, es una persona seria y sobre todo honesta. Yo creo que el éxito esta en camino junto con la gente que lo acompaña siendo realmente un equipo de trabajo.

**-Cambiando de tema y para concluir ¿Cómo se maneja el pago del fondo convencional?**

-Y... es muy difícil cobrarlo a raíz de la



competencia desleal, no obstante les agradezco a todos los colegas que se han acercado al Centro a través de sus contadores y pusieron sus pagos al día. Por otra parte, nosotros nos encargamos de informarles a los socios mensualmente del destino del dinero que recaudamos. Aprovecho esta nota



para recordarles a todos los colegas del Partido de Merlo que el cobro del Fondo Convencional y del Seguro de Sepelio es una Ley que está en plena vigencia, por lo tanto les sugiero que regularicen su situación antes de que se le acumulen más deudas. Creo que es importante que sepan que, a través del Estudio Jurídico que nos asesora, se iniciarán acciones legales a todos aquellos colegas que no abonen el Fondo Convencional o el Seguro de Sepelio.

## COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Presidente: Frías, Luis Hilario  
 Vice-Presidente: Bellizi, Juan Bautista  
 Secretario: Fleita, Luis Alberto  
 Pro-Secretario: Zencich, Juan Domingo  
 Tesorero: Carrizo, Ángel Horacio  
 Pro-Tesorero: Aragona, José Alberto  
 1er. Vocal Titular: Pacheco, Hugo Omar  
 2do. Vocal Titular: Andrais, Mario  
 3er. Vocal Titular: Morales, Hugo Luis

### CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 489 (1722) Merlo-Bs. As.  
 TEL.: (0220)482-3230

Mail: [ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar](mailto:ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar)



## DISTRIBUIDORA HARINERA SAN PABLO

Hace un tiempo los hermanos Farfaglia, comenzamos con este proyecto con el fin de independizarnos. Nuestra experiencia y trayectoria primero como panaderos y luego como distribuidores de harina es parte de la herencia familiar, como así también nuestra aplicación, dedicación y el sentido de responsabilidad en el trabajo.

Hoy, seguimos eligiendo crecer junto al panadero. Gracias a Dios la **Distribuidora Harinera San Pablo** nos permite trabajar de lo que realmente nos gusta.

Sabemos que este rubro no es sencillo, que la competencia es dura, pero también sabemos que contamos con las herramientas necesarias para que el cliente nos siga eligiendo todos los días: ofrecemos buen precio, surtido, calidad en los productos y sobre todo calidez humana y muy buena atención. Aquellos que nos visitan a diario y conocen a Pablo y Alicia saben de lo que hablo.

Hoy queremos agradecer el apoyo de amigos y proveedores, y recordarles que todos conforman lo más importante de este proyecto, porque sin ellos no sería posible DISTRIBUIDORA HARINERA SAN PABLO. Por eso a cada uno un especial GRACIAS:

- Distribuidora "El Mundo de la Harina", Emilia, familia y gente de trabajo.
- Panadería "Stella Maris" de Bermúdez 2860,
- DIBUS LACTEOS ITATI
- Sr. NICOLAS de "Harinas MUKA"
- Panadería "Gran Atalaya"- Claudio Klein y Herminda Daniel de Gorgras,

Diego de Proin, Fernando de Bari, Suglia Miguel, Carlos de Ref. del Sur, PARALEVA, ROCASUR

*"Gracias por hacer lo mejor posible"*

Laura y mamá, Betti, Mellis Corvalán, Daniel y Naty, González, kuki y familia, Claudio por su conocimiento de pintura, Mauro y Roxana, Tati, Tía Ana tío Daniel, Liliana y Andrés (dueño del local), en especial a la revista **El gremio panadero y su gente**.

*"A todos gracias por la confianza"*

Distribuidora Harinera San Pablo  
 PABLO y ALICIA FARFAGLIA - Tel. : 4627 5209



★ ★ ★ ★ ★  
**Distribuidora  
 Real**

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas

**GRICE** **levasaf** **LEVADURA FRESCA PARALEVA** **Emeth** **ROLIDAR s.a.**

**ENTREGAS A DOMICILIO**

**Av. Calle Real 1669/71 - Libertad**

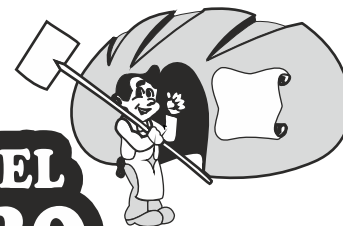
**Telefax: 0220-494-0004**



**Distribuidora D.D.V.**

Presenta

**LA  
 CUEVA DEL  
 PANADERO**



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

# ¡RENOVARSE O MORIR!

**Esta parece ser la nueva tónica de las panaderías tradicionales. Hoy están sumidas en un sin fin de cambios económicos y sociales los que no les permiten seguir funcionando con la misma fórmula que tan buenos resultados les dio siempre. Sin embargo las soluciones están a la vuelta de la esquina, sólo hace falta tener ganas y atreverse...**

El entorno macroeconómico ha cambiado y mucho. Desde los años 90' hasta hoy la economía se ha visto afectada por la constante entrada y salida de recesiones.

Dentro de los mercados globales donde las marcas, empresas y productos traspasan las fronteras, la industria nacional ha sufrido una drástica transformación, dando paso a la concentración del comercio en pocos actores, como es el caso de los hipermercados, lo que aumenta en forma considerable la competencia e incrementa la pujante entrada de las marcas propias.

Es así como el consumidor dentro de este nuevo sistema también ha variado su conducta, condicionada por un menor poder adquisitivo, con lo que se fija mucho más en el valor de las cosas.

A ello se suma una cantidad enorme de información que hace que el vendedor deba "empujar" el producto hacia el consumidor y no quedarse esperando que los clientes vengan a su negocio sólo porque sí. Todo esto hace que el empresario de hoy se vea en la necesidad de replantear su relación con el público, tenemos además importantes cambios alimenticios, dados

por un mayor tiempo fuera del hogar de toda la familia y la fuerte influencia de la cultura norteamericana con los conceptos de fast food y home delivery, que hoy hacen que la facilidad y rapidez se conviertan en verdaderos valores para la sociedad y los consumidores.

## Panadería criolla

La concentración del comercio en los últimos años ha tenido como consecuencia el florecimiento de los hipermercados, quienes en 40 cuadras de influencia hacen desaparecer a unos 300 pequeños negocios en promedio; entre ellos por supuesto panaderías y puntos de venta de reparto.

Gracias al desarrollo de la panadería en supermercados, la industria tradicional ha sufrido un vuelco de 360°. La venta de pan envasado en estos establecimientos, además de la reventa de pan fresco elaborado por terceros, fueron los primeros indicios de lo que vendría.

A ello se sumó la posterior instalación de panaderías de terceros en el local y más tarde a la instalación de panaderías propias con la fuerte incorporación de profesionales calificados y



Foto gentileza VI-LU

tecnologías de punta. Luego vendría la incorporación de centrales productivas con pan congelado y la masificación de la pastelería en los supermercados.

Los problemas financieros abundan en muchas panaderías, muchas de ellas están en malas condiciones o cerraron ya sus puertas. Esto es producto de una fuerte reducción de los márgenes de comercialización y el aumento de los plazos de pago en ventas que no son de mesón, como venta a instituciones o reparto a almacenes.



# Brito Hnos.

## Equipos modernos para panaderías y confiterías

### HR-30



### HR-15



### HR-9



### HR-7



## La mejor opción en Hornos Rotativos



VENTA DE UTILES,  
GRAN VARIEDAD DE REPUESTOS  
LONAS Y PANOS PARA MAQUINAS "RE"





Amasadoras



Sobadoras



Batidoras

MONTEAGUDO 5003 - (1665) José C. Paz - Buenos Aires - Tel.: 02320-436262

Http://www.britohermanos.com.ar

ventas@britohermanos.com.ar



El alto riesgo que suponen los clientes con cuentas incobrables y la aparición de un sin número de amasanderías y "productores caseros" de venta ilegal, configuran un cuadro clásico en épocas de desempleo, que si no se neutraliza a tiempo puede provocar una situación incontrolable.

El público, por la nueva percepción del valor del tiempo, privilegia los comercios con amplio surtido de productos y buenos estacionamientos, especialmente supermercados, tiendas de conveniencia y tiendas especializadas, lo que perjudica en gran medida al panadero tradicional. Además los cambios de hábitos alimenticios han incrementado una gran competencia genérica o de productos sustitutos como postres, yogurts, pizzas, helados, entre otros. El aumento de la jornada escolar y la proliferación de las colaciones escolares con productos ajenos a la panadería, hacen que el consumo de pan baje enormemente en todos los hogares y las visitas a la panadería sean menos frecuentes.

Cabe también agregar la equivocada, pero casi masificada idea de que el pan engorda y la importancia de esto en una sociedad que discrimina al obeso.

#### **NUEVA RECETA**

El posicionamiento de la panadería hoy no está claro. Su mismo nombre limita mucho las innovaciones y no se adecua a la realidad actual, por lo que no se hace sostenible en un largo plazo

a la luz de las nuevas tendencias.

Las opciones de cambio son muchas y muy variadas, como por ejemplo el replantear a la panadería como un minimarket que produce pan o como una verdadera industria de alimentos con una amplia gama de productos terminados para ofrecer al consumidor (pan, pasteles, platos preparados, productos de coctelera etc).

Para los más osados la idea de contar con un producto y una marca en todas las panaderías, o poner un fuerte énfasis en el despacho a domicilio vía teléfono o internet, parece ser un desafío motivador. Dar servicio de banquetes, cocktails y comidas a pedido puede ser otra alternativa para aquellos que están dispuestos a asumir riesgos.

#### **LÍNEAS A SEGUIR**

Una de las corrientes mundiales más fuerte es considerar a la panadería como una "Tienda de Conveniencia" esto quiere decir que se convierta en un local con una muy buena ubicación, con estacionamientos cómodos, una grata ambientación y un amplio surtido de marcas y productos alimenticios, entregando, a su vez, servicios de alimentación dentro del mismo local. El posicionamiento de este tipo de negocio es claro: está orientado a un

consumidor de paso, gente con poco tiempo y sin ganas de sumirse en un supermercado y dispuestas a pagar más por un servicio ágil y personalizado.

Este cambio se puede entender como el paso



Foto gentileza VI-LU

lógico que deben tomar las panaderías, porque es una industria que produce lo que vende, que posee un alto flujo diario de público y quizás lo más importante, que no requiere de una gran inversión para generar esas modificaciones. Este tipo de tienda es conocida por entregar al público una amplitud de horarios de atención y una gran variedad de productos de compra por impulso.

Estas son sólo algunas ideas para motivar a los panaderos tradicionales a que abran sus puertas y sus mentes a las miles de oportunidades que tienen enfrente para competir de mejor manera y asegurar una mayor rentabilidad de sus negocios. Sólo hace falta ir más allá y atreverse al cambio...

**DISTRIBUIDORA**

# Levaduras Paraleva



**Alem 1447 - (1712) Castelar  
Pcia. de Buenos Aires**

**Tel: 4627-5876 // 4629-4959**

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A  
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**



Gaona 4321-Capital Federal  
Tel 4674-4455

Ofertas del Mes

	<p><b>Roto estampadora</b> Usada Cilindro laminador Rociño de Corte Importe \$ 42.000</p>
	<p><b>Amasadora Retondaro</b> Reparada a Nuevo 3 Brazos Capacidad 9 bolsas Importe \$ 12.000</p>
	<p><b>Sobadora/Amasadora</b> Usada Importe \$ 1.500</p>

[www.mecapan.com.ar/mail:mecapan@mecapan.com.ar](http://www.mecapan.com.ar/mail:mecapan@mecapan.com.ar)

# F.I.P.P.B.A. EN ZÁRATE



Miembros de la Comisión Directiva con apoyo de Rubén Alvarez (de Campana) se encuentran trabajando para regularizar y mejorar la situación de los panaderos de la zona. Vale destacar que en esta primera reunión se juntaron para debatir la problemática de la zona, más de 50 panaderos locales.



# MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



**EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD**

**Tel: 4647-0168/0268**

**Nextel: 167\*1328**

**Cel: 15-5881-8833**

**"000"  
"0000"  
SEMOLIN**





**RE** **nacer**  
Fábrica y Venta de Máquinas de Panadería

**ENGRASES MENSUALES - REPARACIONES EN GENERAL**

(011) 4697-2841 // 15-5716-0647 // 15-5719-7345 // 15-5728-4990 // 15-6094-9787 ID 577\*402  
renacermaquinarias@gmail.com renacer\_pan@yahoo.com.ar

**Av. Eva Perón 2284 (ex Pierrastegui) - Morón**

# GUIA DE PROVEEDORES

## BATEAS PARA AMASADORAS Y BATIDORAS

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

## CAMARAS FRIGORÍFICAS

"LEAL" Av. San Martín 1541. Lanús O. Telefax 4247-5562. Tel.: 4262-8873 www.lealweb.com.ar E-mail: info@lealweb.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

"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707

"RENACER" Av. Eva Perón 2284. Morón. Tel.: 4697-2841/0237-468-7925/15-5429-0965/15-5427-8936

"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

## 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 D. C." Fray Manuel de Torres y J. A. Roca. Lujan. TEL: 02323-420076

"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 LABELUSTINA" 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 REAL" Av. Calle Real 1669. Merlo. Tel.: 0220-494-0004

"DISTRIBUIDORA SAN PABLO" M. Angelelli 1084. Morón. Tel.: 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 CRISTIANIA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240

"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

## 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 ENVASES DE PAPEL

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

"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

"REFINERIA DEL CENTRO" Cuyo 1786. Martínez. Tel.: 4512-2553 reficenba@arnet.com.ar

## FABRICAS DE HORNOS

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

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

## FABRICAS DE ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"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

"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

"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. La Matanza. TEL.: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar

"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

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

## FABRICA DE DULCE DE LECHE

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

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

## FABRICA DE LEVADURAS

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

"SAF ARGENTINA" A. M. de Justo 2050 1° "107" Tel.: 4315-3400

## 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

## INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1782. I. Casanova. Tel.: 4485-3764 www.dinter.com.ar info@dinter.com.ar

## MOLINOS

"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

**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

**SALINERA**

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

**SERVICIO TÉCNICO**

"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](http://www.mecapan.com.ar) E-mail: mecapan@mecapan.com.ar  
 "METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707  
 "RENACER" Av. Eva Perón 2284. Morón. Tel.: 4697-2841/0237-468-7925/15-5429-0965/15-5427-8936  
 "TALLER JUAN" Acevedo 3966. L. Del Mirador. 15-5951-0384  
 "TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544  
 "TALLERES EL RAPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Capital. Tel.: 4686-1322/4687-5035

**CLASIFICADOS**

**Armadora Argentall**  
 Reparada a Nuevo

TEL: 4674-4455  
 155-499-3100



Importe \$ 4.500

**Cortadora Indupan**  
 Reparada a Nuevo

TEL: 4674-4455  
 155-499-3100



Importe \$ 3.800

**Amasadora Redonda**  
 Reparada a nuevo

TEL: 4674-4455  
 155-499-3100



Importe \$ 7.000

**Bollera de Pie**  
 Usada

TEL: 4674-4455  
 155-499-3100



Importe \$ 3.000

**Bollera con Divisor**  
 Usada

TEL: 4674-4455  
 155-499-3100



Importe \$ 6.000

**Batidora Planetaria**  
 Capacidad 60lts  
 Usada

TEL: 4674-4455  
 155-499-3100



Importe \$ 6.000

**Horno Paning**  
 Rotativo - 60 x 80  
 Reparado a Nuevo

TEL 4674-4455 /  
 155-499-3100



Importe \$ 16.000

**Horno Convector**  
 Nuevo

TEL 4674-4455 /  
 155-499-3100



Importe \$ 8.000

**VENDO FONDO DE COMERCIO, PANADERIA SHEILA. CNEL. LEZICA 3665 SAN JUSTO 15-5596-4781**

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

OFICINA ESPECIALIZADA

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



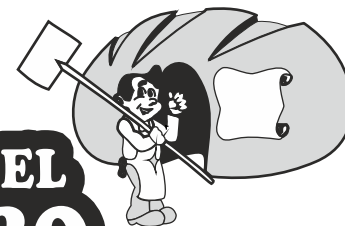
Administración Integral en la  
 Contabilidad e Impuestos  
 de su Establecimiento

**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



# Pan de centeno **RECETAS**

*El pan de centeno con semillas y copos de avena, es un pan de fuerte sabor. Está especialmente recomendado para acompañar las carnes asadas entre otras. Además el pan es vital en nuestra dieta diaria, es una fuente de vitaminas y minerales y el pan de centeno es especialmente recomendado para quienes sufren de estreñimiento, diabetes, problemas de colesterol o sigan dietas de adelgazamiento.*

## MASA

**Harina de centeno 5 Kg.  
(60% de extracción)  
Centeno prensado 2 Kg.  
Harina de gran fuerza 3 Kg.  
Gluten en polvo 300 g  
Agua 7 Lts.  
Sal 200 g  
Malta tostada 150 g  
Pipas de girasol 500 g  
Sésamo 500 g  
Semilla de linaza 300 g  
Mejorante 250 g  
Levadura 250 g**

## PROCESO

- 1- Remojar durante una hora con 3 Lts. de agua el centeno prensado, la linaza y el sésamo. Amasar después con el resto de ingredientes, añadiendo 4 Lts. de agua.
2. Dejar reposar la masa durante 20 minutos.
3. Dividir piezas de 500 g.
4. Formar barras, humedecer con agua y decorar con copos de avena. Colocarlas en moldes de 20x10x10 cm.
5. Fermentar a 30° C y 75% de humedad, el tiempo suficiente para que la masa llegue arriba. Hornear con vapor a 200° C durante 45 minutos.

**Observaciones:** Vaporizar el horno antes de la cocción del pan. Abrir el tiro del horno los últimos 5' de cocción. Se trata de un pan de centeno con poco color, corteza suave y sabor suave debido a la utilización de masa fermentada en lugar de masa madre.



## 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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)**

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



**COUPE**  
*Louis*  
**LESAFFRE**

SELECCIONES INTERNACIONALES  
PARA LA COPA DEL MUNDO  
DE PANADEROS



## Si ganás este Torneo te vas a Francia. ¿Una masa, no?

Vos podés ser el mejor panadero del mundo. Participá de la **COPA LOUIS LESAFFRE** y formá parte de la Selección Nacional Argentina. Podés viajar a la **COPA DEL MUNDO DE PANADERÍA** en Francia en 2008. Vas a ver que es "Pan Comido".

Empezá a darle forma a tus ideas en estas tres categorías:  
Pieza artística, bollería (especialidades) y pan.

**LESAFFRE**  
ARGENTINA



**LESAFFRE**  
GROUP



[www.coupe-louislesaffre.com](http://www.coupe-louislesaffre.com)

LESAFFRE ARGENTINA (Saf argentina S.A.) Alicia M. de Justo 2050 1° 107 (C1107AFP) BS. AS. ARGENTINA Tel: (011) 4315-3400 Fax: (011) 4312-4680  
Planta Industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs. As. Tel: (02202) 49-9000 E-mail: saf@saf-argentina.com.ar

# PAN DE MIGA

## RO-NI

**Garantía de Calidad y Frescura.**

El 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.

**PANES 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 - Tel: 4453-1801**

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