

La Revista
de los
Panaderos

EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
NOVIEMBRE-DICIEMBRE DE 2006 AÑO III N° 14



Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines



Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE LA MATANZA**



Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE MERLO**

**EL PRESENTE NÚMERO SE DISTRIBUYE
EN LOS PARTIDOS DE:**

LA MATANZA - MORÓN - HURLINGHAM - MERLO
ITUZAINGÓ - MORENO - GRAL. RODRIGUEZ
LUJÁN - MERCEDES - SAN MARTÍN - ZÁRATE
CAMPANA - SAN NICOLÁS - LAS HERAS
NAVARRO - MARCOS PAZ - RAMALLO
ARRECIFES - BARADERO - SAN PEDRO

**Distribución
Gratuita en
depósitos y más de
4500
panaderías**

Romar Rodriguez S.R.L.

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

Malabia 2440 - (1754) San Justo - Tel: 4441-1200





Emeth



DISTRIBUIDORA

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Fray Manuel de Torres y Julio Roca - Luján - Tel: 02323-420076
distribuidoradc@speedy.com.ar

EDITORIAL

A través de información y notas editoriales, **El Gremio Panadero y su Gente** ha estado acompañando en cada número al Industrial, y a todas las instituciones que lo componen.

Cada mes los lectores pueden informarse de todas las novedades que afectan al sector, porque hace años marcamos la diferencia, porque representamos el pensamiento de cada familia panadera y compartimos sus mismos objetivos y deseos.

Hoy, luego de dos años de acompañar al gremio, una gigantesca interrogante flota de nubes oscuras se posan sobre el futuro de la familia panaderil a quienes llega esta publicación. Un panorama signado por la confrontación de ideas con aquellos que no pueden fundamentar con HECHOS todos sus DICHOS. Con la incredulidad e incertidumbre de pensar que todos buscamos lo mismo y que no existen para nosotros liderazgos confusos del presente y del pasado.

Aún así, en medio de esas aguas turbulentas presentamos nuevas oportunidades como la revista del sur **Industriales Panaderos. Día a día seguimos creciendo, porque no sólo llegamos al NORTE, SUR y OESTE de Buenos Aires, sino a también al interior de la provincia. Y estamos contemplando la mejor posibilidad para que El Gremio Panadero llegue a las distintas provincias del País. Como siempre decimos, es un proyecto más que ambicioso, pero posible, porque somos parte de un gran equipo que comparte y lucha por lograr las mismas metas**

Es decir que hoy, quizás más que nunca, **seguimos marcando** un cambio en nuestra publicación que es la de cada panadero, comerciante, industrial y nuestro más fiel lector. El momento actual exige de nosotros capacidad de análisis y visión hacia el futuro analizando la realidad desde diversos escenarios y perspectivas.

De allí surge precisamente nuestra misión editorial: sumar propuestas, que este sea un medio para crear, una herramienta tanto del lector, como del industrial o el distribuidor. Pero siempre con la premisa de sumar cosas positivas.

Hay algo seguro. A medida que se acentúan las contradicciones que algún dirigente se encargó de difundir con mentiras sobre este medio, se acerca el tiempo de las definiciones. **Sería lamentable que el día de mañana no pudieran mantener sus dichos con fundamentos concretos.**

Como hasta el momento seguiremos acompañando al Industrial panadero porque nuestro propósito, como solemos destacar, sigue siendo que nuestras páginas sirvan para comunicar noticias, información, comentarios y **opiniones fundamentadas que sumen al gremio**, lo importante es que siga siendo un medio útil y TRANSPARENTE que refleje el esfuerzo y dedicación de cada panadero.

Cuando creamos "EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE" les brindamos a cada Institución Panaderil las páginas para que se conozca qué están haciendo por mejorar la situación de sus colegas, lo que no se hace ya lo sabemos. Creo que para que esta gran familia crezca debemos estar unidos y hacernos conocidos por lo que se aporta al gremio, por lo que nosotros hacemos... **"no por lo que no hace el otro..."**

Por eso creemos en un futuro espléndido para el industrial panadero. Para ello ofrecemos esta revista a todos los que quieran soñar algo más noble y más bello que la ración de aquellos que buscar ensuciar y sólo restan al gremio. Y, queremos dejar en claro que no nos debemos a ningún poder, ni a ninguna posición, **sólo nos sometemos a la lucidez, a la inteligencia, a la imaginación y a los sueños de cada lector.**

YEMAX®

SUSTITUTO DE HUEVO

BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO



para la elaboración de:

FACTURAS
PAN DULCE
BUDINES
ALFAJORES
MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC **LT**

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

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 3 - Nº XIV - Noviembre-Diciembre de 2006

Directores-Propietarios

FABIO RUBÉN VIDELA - CARLOS A. VECCHI

Colaboración Periodística:

Valeria Susperreguy

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

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector.

Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector.

La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin.

Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor y no representan necesariamente la opinión de los editores/propietarios de esta publicación.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

Emilio Majori, Presidente del Centro de Panaderos de La Matanza.

En el marco de la elección del nuevo presidente del Centro de Panaderos de La Matanza, celebrado el 28 de agosto pasado, se realizó también la designación de la Comisión Directiva que acompañara al dirigente en esta nueva etapa.

Después de dos años, Emilio Majori asumió nuevamente como Presidente del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza. El acontecimiento tuvo lugar el 28 de agosto del corriente, tras haber obtenido la mayoría de los votos.

La alegría y la emoción rodeaba a La Matanza, apenas asumió Majori, ya se hablaba de nuevos proyectos e iniciativas. Entre los comentarios se escuchaba que el flamante presidente había logrado el triunfo debido a su honestidad, sacrificio y gran dedicación. Cabe destacar que asistieron a la elección más del 90% del padrón habilitado, lo que significa una gran elección para Emilio Majori.

El Gremio Panaderos y su Gente felicita a Emilio Majori y a toda la Comisión Directiva, deseándoles la mejor de las suertes en esta nueva etapa ya iniciada.

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI

VICEPRESIDENTE: F. GABRIEL STILLITANO

SECRETARIO: JULIO CESAR PAZ

PRO SECRETARIO: SANDRO GAIARIN

TESORERO: JOSE AGUIRRE

PRO TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

VOCAL TITULAR 1º: VICTO ADDAMO

VOCAL TITULAR 2º: ALFREDO PRESTA

VOCAL TITULAR 3º: ALBERTO IGLESIAS

VOCAL TITULAR 4º: MARCELO VASQUEZ

VOCAL TITULAR 5º: MANUEL TORRES

VOCAL SUPLENTE 1º: RUBEN PIRES

VOCAL SUPLENTE 2º: GABRIEL PEREYRA

VOCAL SUPLENTE 3º: EDUARDO FERNANDEZ

VOCAL SUPLENTE 4º: GUILLERMO GARCIA

REV. DE CNTA. TITULAR 1º: EVARISTO TOMBA

REV. DE CNTA. TITULAR 2º: EMMA LARAIGNEE

REV. DE CNTA. TITULAR 3º: WALTER A. FERNANDEZ

REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: RODOLFO MONTERERIN

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: FRANCISCO GIORNO

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

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

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

ENCALADA 8846 - Bº SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555

Entrevista al flamante Presidente del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

A partir del 28 de agosto, Emilio Majori asumió como Presidente del Centro de Panaderos de La Matanza. Con nueva Comisión Directiva y muchas cosas por hacer, encarará distintos proyectos, como la construcción de una escuela de capacitación de industriales. Nos encontramos con un Majori sólido que sigue consiguiendo beneficios para los panaderos.

-¿Por qué ser presidente del Centro de Panaderos de La Matanza?

- Soy consciente que tengo otros compromisos, pero La Matanza es mi base y una de mis prioridades, porque creo que en el último año la actuación de la Comisión Directiva que acaba de retirarse, fue muy desprolija.

Hay mucho por hacer, por eso vamos a trabajar muy fuertemente con todos los elementos que tenemos de la Provincia y de la Nación, y que los dirigentes anteriores no supieron aprovechar. Queremos llegar a todos los sectores de La Matanza. Cabe destacar que voy a asistir a las reuniones que me convoquen, para tratar de conformar una herramienta fuerte para los lugares que se precise.

-¿Que proyectos hay para esta nueva etapa de Centro?

- En esta etapa vamos a trabajar en conjunto con el municipio, el ministerio de trabajo y con el sindicato, para tratar de brindarle al panadero más bienestar. Obviamente no es tarea sencilla, el proyecto es más que ambicioso.

Además, tenemos que constituir una escuela de capacitación, y ya estamos trabajando en eso, porque es indispensable contar con mano de obra especializada. La idea es construir una losa y hacer un aula grande y que el Ministerio de Trabajo de Nación la

equipe o el Municipio, para trabajar en conjunto y capacitar a los jóvenes, ellos merecen un futuro y muchos no tienen posibilidades. Además la mano de obra medianamente especializada es casi nula.

-¿Cuándo comenzarán las reuniones?

- Apenas asumí como presidente me puse en contacto con colegas de Laferrere y de González Catán para conversar con la gente y tratar de hacer un proyecto local con ellos. Debemos involucrar a todos los panaderos y fundamentalmente al sindicato porque el sector tiene inconvenientes muy graves y todos los involucrados tenemos que tratar salir adelante.

-¿Cómo encontró las finanzas del Centro?

- No encontramos problemas en las finanzas, por suerte no tenemos inconvenientes, porque la recaudación funciona bien. El problema del Centro es la carencia gremial, o sea el objetivo es que la institución prevalezca adelante de todo, que sea representativa en los ámbitos oficiales y que obtenga respuestas para poder establecer un orden en nuestro sector.

-¿Qué servicios ofrece el Centro a los socios?

- Todos aquellos socios del Centro de Industriales cuentan con servicio de emergencias, asesoría letrada, asesoría



contable y nos tienen a su disposición para cualquier tramitación en el municipio.

Además estamos haciendo la inscripción de productos a un costo muy bajo y estamos preparados para dar una mano en todo el tema de habilitación. Con respecto al aumento desmedido de bromatología para la inscripción del producto, que pasó de \$650 a \$1100, desde la Federación de la Provincia de Buenos Aires hicimos una nota al Gobernador pidiendo explicaciones, porque según el Gobierno Nacional no iban a aumentar los impuestos y este es un impuesto que es bastante oneroso, estamos hablando de un aumento de un 80%.

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

LA CUEVA DEL PANADERO
Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

El Gremio Panadero
S.R.L.

DISTRIBUIDORA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE



Levaduras Paraleva

Alem 1447 - (1712) Castelar

Pcia. de Buenos Aires

Tel: 4627-5876 // 4629-4959

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

**Romar
Rodriguez S.R.L.**

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



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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

La Matanza: quedó constituido el nuevo Departamento Comunal de Seguridad e Higiene en el Trabajo

Con el objetivo de prevenir accidentes y enfermedades profesionales; asesorar en materia de seguridad y nuevos emprendimientos, capacitar al personal sobre las acciones seguras y sobre la cumplimentación de la legislación vigente, quedó conformado el nuevo departamento de Seguridad e Higiene en el Trabajo, que dependerá directamente de la Jefatura de Gobierno.

La presentación del mismo tuvo lugar en el Salón Malvinas Argentinas de la Municipalidad de La Matanza y fue presidido por el Secretario General de la comuna, Gustavo Dutto.

Lic. Francisco Stillitano, Vicepresidente de la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de La Matanza, es uno de los nuevos integrantes del departamento y máximo responsable del mismo. Lo acompañan Santiago Liporace, Edgardo Barral y Raúl Campos Peyras, quienes se hicieron presentes en la inauguración.



A lo largo de la jornada se fueron exponiendo los puntos principales a desarrollar por este departamento comunal, entre los que se destacó "la realización de relevamientos y controles de los riesgos laborales en distintos puestos de trabajo, la reducción o eliminación de riesgos laborales por medio de soluciones de ingeniería y la capacitación del personal sobre las buenas prácticas del trabajo, entre otras cosas" destacó Francisco Stillitano.

NOMBRAMIENTO EN EL MUNICIPIO

El Gremio Panadero y su Gente informa que a partir del 3 de octubre del corriente, el Sr. José Aguirre, miembro de la Comisión del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza, será el encargado de la coordinación de las actividades entre el Centro local y el municipio, a fin de regularizar todo lo referente al sector panaderil.

"...en esta nueva etapa, contamos con las herramientas necesarias para seguir sumando beneficios para los industriales panaderos. La idea es funcionar como nexo entre las entidades a fin de colaborar y asesorar a los panaderos de La Matanza..."- comentó Aguirre



IMPORTANTE

Atención Sr. Panadero: Si Usted vive en la zona Oeste o Norte del Gran Buenos Aires reciba por correo en forma "GRATUITA" la revista

"EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE"

Envíe el nombre de la Panadería, dirección completa, Código Postal, nombre del titular y número telefónico, a:

"elgremiopanadero@yahoo.com.ar"

o comuníquese al 15-4084-1090, 15-6095-0146,

Nextel ID 565*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

**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



Distribuidora D.D.V.

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

Materias primas para panaderías y confiterías



LESAFFRE ARGENTINA

Bacalar

DULCE DE LECHE GRANJA ARRAYANES

BARI

COPAMA

PRINDAL



Emeth

LA RINCONADA

sof-instant

COSTA COSTA S.R.L.

MAPSA

SAPORITI

LA BAKET

demo

CIUDAD

Las Lomas

levina

Dánica

PRODUCONF

circe

SAN SIMON

TAXONERA

LA TARANTELA

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A
PANADERÍAS Y PANIFICADORAS



comunicación al instante

Tel: **0810-999-2013** Nextel: **214*1949**

La Heras 3052 - (B17528BU) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina - Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161 E-mail: distlomas@ciudad.com.ar

El Centro de Panaderos de la Matanza festeja el Día del Industrial junto a la Cámara de Industria y Comercio

“El 2 de septiembre de 1587 fue una fecha de gran trascendencia para la industria argentina, ya que a partir de la iniciativa de “aquellos primeros argentinos”, partió hacia Brasil lo que equivaldría a la primera exportación nacional. En homenaje a ese pequeño grupo de GRANDES hombres, que tuvieron la visión industrial para generar los cambios, se conmemora el Día del Industrial cada 2 de septiembre”

Con motivo de celebrar el Día de la Industria, la Cámara de Industria y Comercio de la Matanza organizó un festejo del que participó el Centro de Panaderos de la localidad.

La reunión tuvo lugar el 4 de septiembre en la Cámara, situada en Entre Ríos al 3026, San Justo y asistieron al encuentro el Presidente del Centro de Panaderos de la Matanza, Emilio Majori, representantes de la comisión directiva, referentes del ámbito académico e industriales de la zona.

“...Estoy orgulloso de representar a los panaderos de la Matanza en el Día del Industrial, ya que la Industria es uno de los motores más importantes del país, creo que tanto en aquellos años, cuando se realizó la primera exportación, como quizás en estos tiempos nunca es fácil dar el primer paso, pero las ganas de progresar y el trabajo conjunto generan los grandes cambios...” comentó Emilio Majori.



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

Wal-co
INDUSTRIA ARGENTINA
www.wal-co.com.ar wal-co@speedy.com.ar

Equipamiento para la industria del pan

Buscamos distribuidores en todo el país.

General Miller 573 - Libertad - Merlo - Buenos Aires
República Argentina - Tel/fax: 54 - (0) 220 - 4941672

LA BELUSTINA

Distribuidora Mayorista de Materias Primas para PANADERÍAS y CONFITERÍAS

ENVÍOS AL INTERIOR

DEWEY
GLUTAL

PRINDAL

BARI

SIKU

Dánica

LESAFFRE ARGENTINA

COPAMA

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 489 (1722) Merlo-Bs. As.- TEL.: (0220)482-3230 - ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar

“Deseamos despedir junto a esta gran familia un año de trabajo y mucho esfuerzo”

Con motivo de despedir el año junto a la familia panadera, el Centro de Industriales Panaderos de Merlo llevará a cabo una fiesta el día 4 de diciembre, a las 13 hs, en el Salón de Fiestas **La Casona**, ubicado en Victoriano Loza y Tacuarí.

Uno de los salones más lindos del partido será testigo de una tarde llena de espectáculos, la mejor música y muchas sorpresas para el industrial.

Por eso el Centro de Panaderos de Merlo espera contar con la presencia de socios y no socios y, en familia, poder despedir el año 2006. Además se contará con la participación de proveedores y autoridades.

El valor de la tarjeta es de \$50 e incluye una recepción, entrada y plato principal.

Para los interesados en obtener más información comunicarse con el Centro al 482-3230 en el horario de 10hs a 18hs y los sábados de 10 a 14 hs. “... Todos los que conformamos el Centro de Panaderos de Merlo deseamos despedir junto a esta gran familia un año de trabajo y mucho esfuerzo, por eso les pedimos a nuestros colegas que nos acompañen en una tarde única...”.



Gaona 4321 - Capital Federal
Tel 4674-4455

Ofertas del Mes

	<p>Roto estampadora Usada Cilindro laminador Rodillo de Corte Importe \$ 42.000</p>
	<p>Amasadora Retondaro Reparada a Nuevo 3 Brazos Capacidad 9 bolsas Importe \$ 12.000</p>
	<p>Batidora Planetaria Nueva Capacidad 15lts \$ 2.300 Capacidad 30lts \$ 3.000</p>

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

ASESORAMIENTO DEL CIP DE MERLO

(Consultas sin cargo)

CONTADOR: Pablo Luis Coussan. Rodríguez Peña 912 3° “A”.
Morón. Tel.: 011-4627-3577

ABOGADO: Dr. Daniel Rammuno (T° XV-F° 382 C.A.S.M., T°
104-F° 376 C.C.S.J.). Juncal 698 1° “F”. Merlo.
Tel.: 0220-483-0752

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

El Centro de Industriales Panaderos de Merlo continúa trabajando por su gente



Con 140 panaderías en el partido, el Centro de Industriales de Merlo viene realizando una ardua tarea para erradicar la clandestinidad y poder establecer un precio justo y equilibrado del pan. En esta oportunidad El Gremio Panadero y su Gente charló con el Presidente del Centro Hilario Frías y con el Sr. Horacio Carrizo y esto nos decían:

-¿Cuál es la situación actual del Centro?

- H. Frías: El Centro esta atravesando un buen momento, porque estamos en épocas de mucho trabajo y esfuerzo conjunto. Con la Comisión seguimos visitando a colegas panaderos e interiorizándolos sobre la actualidad panaderil.

Además seguimos con el proyecto firme de construir un salón para que los socios tengan donde hacer sus fiestas a un precio accesible, y también esta en nuestros planes una futura cooperativa y la tan ansiada escuela de panadería.

El tema es que todavía necesitamos juntar fondos, pero hemos hablado con muchas empresas y todas nos han respondido favorablemente, conseguimos más de lo que nosotros pretendíamos.

-¿Qué están haciendo contra la clandestinidad en Merlo?

- H. Frías: Ese es un mal que todavía ataca al partido. Por eso lo que te decía de la interiorización al panadero. Nosotros queremos que sepan que estamos para ayudarlos, no para ejercer presiones.

En este último tiempo brindamos nueva información de interés para todos los panaderos. Nuestra intención es llegar a todas las panaderías del partido para que aquellas que trabajan en la clandestinidad conozcan los beneficios de trabajar legalmente.

-¿Cuáles son las novedades respecto del precio del pan?

- Horacio Carrizo: Estamos contentos porque es una situación que se va regularizando. Esto es gracias a que la mayoría de los panaderos han tomado conciencia de sus obligaciones tanto gubernamentales como municipales. Lo que realmente no puedo entender es cómo hay todavía colegas que entregan el pan a \$1.10 o \$ 1.20, sabiendo que a ese precio irrisorio no pueden pagar los impuestos que le corresponden a un industrial y lo que es peor están dañando constantemente a sus colegas.

Respecto al Convenio Nacional, te podría decir que hemos repartido la información en cada panadería de Merlo y se está exhibiendo el cartel. Si el panadero en alguna oportunidad no tiene para ofrecerle al cliente el pan del acuerdo, tendrá que venderle uno de precio más caro a \$2,50.

-¿Cómo se encuentra la situación en cuanto al cobro del Fondo Convencional?

- H. Frías: La idea es concientizar al panadero que tienen la obligación de

pagar el Fondo Convencional y el Seguro de Sepelio. Cuando digo "seguro de sepelio" me refiero al aporte que tiene que hacer el panadero para que en el caso de deceso de un afiliado reciba este beneficio que le brinda el Centro de Industriales Panaderos de Merlo en conjunto con el Sindicato de Obreros Panaderos de Morón. Y la mayoría de los colegas no lo pagan porque desconocen del mismo. Es más que importante que los colegas del partido sepan que para que el pago del Fondo Convencional y el Seguro de Sepelio tengan validez, lo deben abonar únicamente con las boletas que les damos en nuestro Centro, o sea en el Distrito que les corresponde. Para mayor información les rogamos que se comuniquen telefónicamente al Centro o bien pidan una entrevista con el Presidente o con algún miembro de la Comisión Directiva.

-¿Una reflexión final?

- H. Carrizo: Estoy convencido que los colegas tienen que reflexionar, unirse y acercarse a la Institución que los rige.

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO	Presidente: Luis Hilario Frías
	Secretario: Abel Omar Ferreira
	Prosecretario: Juan Daniel Elustondo
	Tesorero: Angel Horacio Carrizo
	Protesorero: José Roberto Aragona
	1º Vocal Titular: Juan Bautista Bellizi
	2º Vocal Titular: Luis Fleita
	3º Vocal Titular: Rosendo Herrera
	Comision Revisora de Cuentas
	1º Vocal Titular: Héctor Nicolás Pérez
2º Vocal Titular: Eduardo Gillón	
1º Suplente: Jorge González	
2º Suplente: José Luis Gandini	

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

LA CUEVA DEL PANADERO

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



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

LA CAMARA EMPRESARIA OTRA VEZ PRESENTE EN EPSAM

Con pedido de publicación la Cámara Empresarial Panaderil de General San Martín, con la firma de su presidente Sr. Juan Carlos Chalier, nos hace llegar el siguiente comunicado.

Entre los días 7 y 10 de Septiembre 2006 se realizó, en la Ciudad de General San Martín, la que es, quizá, la más importante exposición PYME a nivel provincial. En ella estuvo nuestra cámara con un moderno STAND de 40m2., simil de una panadería artesanal, en el cual elaboramos y cocinamos a la vista del público muchos de los productos habituales en nuestros establecimientos, destacándose, entre los que más llamaron la atención, la baguette de 4 metros de largo y las 4 trenzas de 12 kgs. cada una las cuales cortábamos y ofrecíamos para su degustación durante las 2 últimas horas de cada día, a los visitantes. Todos ellos fueron gentilmente atendidos por 5 chicas provenientes de las panaderías BIARRITZ y EL CASTILLO. El personal de fabricación fue seleccionado y aportado por las panaderías BIARRITZ y LA ESPIGA DE ORO y mereció múltiples elogios por la calidad de los productos expuestos.

La muestra fue visitada, según cifras oficiales, por 112.000 personas, lo cual da una prueba cabal del interés despertado, por lo que la cámara se siente satisfecha ante los comentarios favorables recibidos, no sólo por la calidad de la mercadería y la calidez de la atención brindada, sino también por la escenografía del STAND, dotado de muebles... *(continúa en pág. 14)*



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

Caballero Ortíz & Pozzi es más negocio!!!

SI
CARTÓN
PAPEL

Envases
Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales

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


CAMILO FERRON S.A
CARDONE
Grasas - Margarinas

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



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Consulte nuestros planes de pago



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

Tel-Fax: (0220) 4832168/4855768

Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 Capital Federal

Tel-Fax: 4932-6154 / 4932-4477

modernos, que resaltaban aún más los productos expuestos.

Entre las personalidades que nos visitaron y que compartieron el brindis final, estuvieron el Sr. Intendente Dr. Ricardo Ivoskus, los diputados nacionales Lidia Naim y Dr. Carlos Brown, el presidente de la Cámara Sanmartinense Dr. Martorell, el presidente de F.I.P.P.B.A. Don Emilio Majori y señora, el Sr. Juan Bellizzi de la misma entidad, concejales del distrito y funcionarios municipales.

Quiero destacar que nuestra participación en la muestra fue posible gracias a la colaboración de las siguientes empresas: LESAFFRE ARG., FLORA DANICA S.A., PURATÓS ARG., MOLINOS CAÑUELAS, MARLENHEIM, DISTRIBUIDORA ROBERTO BONICHE, URBION S.A., PRINDAL S.A., ANTONIO CARRILLO de ROT-CAR, MARIANO FERNANDEZ y PANADERIAS SAN JOSE de ALBERTO y CLAUDIO ABRUZZESE, a todos los cuales mi más sincero agradecimiento, al igual que a todos los directivos que, en compañía de sus esposas, me acompañaron en esta realización.

Por último, vaya una reflexión para que los colegas panaderos comprendan la importancia que tiene la publicidad directa como la realizada, para exhibir y jerarquizar nuestro trabajo, por lo que los insto a que, cuando el próximo año se repita la muestra, participen activamente de la misma, aportando inquietudes y esfuerzos para propender a convertir nuestros negocios en una explotación más rentable.

Llegue con mis palabras finales un especial agradecimiento al Director de **El Gremio Panadero y su Gente**, por la difusión de nuestras inquietudes y además por su expresión en una editorial reciente, donde nos insta a respaldar con hechos nuestros dichos. La tomamos al pie de la letra y entendemos estar cumpliendo dicha premisa. Por todo ello, Sr. Fabio Rubén Videla, MUCHAS GRACIAS.

Juan Carlos Chalier
Presidente



Imágenes de algunos de los momentos vividos durante EPSAM



★ ★ ★ ★ ★
Distribuidora
Real

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas



ENTREGAS A DOMICILIO

Av. Calle Real 1669/71 - Libertad

Telefax: 0220-494-0004

BACALAR S.R.L.

**SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS**



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510

ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441



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, grises 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 Hojaldr 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 hojaldr, 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 Hojaldr y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldr. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldr a la francesa, facturas vienesas, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldr, 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 / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com

Convenio colectivo de Trabajo N° 231/94 Incumplimiento empresario

Sabido es que las relaciones laborales están reguladas por leyes, reglamentaciones, resoluciones, etc., las que, con carácter general, fijan las condiciones de contratación, mantenimiento del vínculo y

Cada actividad tiene un Convenio Colectivo de Trabajo, que es acordado libremente entre los representantes de la entidad empresaria y de las organizaciones sindicales, en los cuales se determinan, además de las escalas salariales, las distintas categorías laborales, el régimen de reemplazos y vacantes, escalafón por antigüedad, día del gremio, etc., permitiendo de tal manera conocer las obligaciones y derechos a las que deberán ajustarse cada una de las partes intervinientes.

En el gremio panaderil continúan vigentes las cláusulas del convenio arriba mencionado, con excepción de los salarios que, por razones obvias son actualizados por acuerdo de partes, en algunos casos y, en otros, lamentablemente, por imposición de las autoridades de turno, que con tal proceder desvirtúan el manejo que les corresponde a las empresas.

No tiene esta nota el objetivo de analizar el convenio de referencia, que sería, no sólo inconducente a cualquier efecto práctico sino también extemporáneo, por lo que trataremos solo el Art. 45 -FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO que establece la creación de un fondo integrado por una contribución del dos por ciento a cargo de los empresarios y del uno por ciento que debe aportar el trabajador, sobre las remuneraciones mensuales, con independencia de otros aportes y/o contribuciones y que deben realizar todos los trabajadores y empleadores, AFILIADOS o NO a sus respectivas organizaciones, debiendo actuar el empleador como "agente de retención". Cabe acotar que dicho 3% se distribuye: 50% para la organización sindical y 50% para la Cámara Empresaria, la cual del total recibido retiene solo el 85%, debiendo entregar el 15% restante a la Federación (F.I.P.P.B.A.).

Dicho artículo es incumplido por la mayoría de los empleadores que desoyen los requerimientos de esta Cámara, desconociendo la obligatoriedad que emana del convenio, constándonos que, en muchos casos depositan el 3% total a la orden del sindicato obrero ya sea por propia decisión o por erróneo asesoramiento de su contador.

Ante, esta situación a la Cámara sólo le queda intimar judicialmente el pago, hecho que deseáramos evitar, pero que lamentablemente deberemos concretar, dado que dicho aporte es la principal fuente de ingresos que tenemos para subsistir como representantes y defensores de los intereses de los industriales panaderos. A título personal entiendo, modestamente, que la exigencia de pago debe provincializarse, tomando intervención como parte que tiene interés en la recaudación la misma Federación (F.I.P.P.B.A.).

Podemos afirmar que es imposible el mantenimiento de instituciones sin fines de lucro, sin contar con la solidaridad de quienes, además de estar obligados, son los beneficiarios y la razón de ser de su existencia.



Cdr. Sr. Juan Pedro Depetris

Cdr. Juan Pedro Depetris

Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín



KAR-MA

Distribuciones S.R.L.

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



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

"F.A.I.P.A. CON DIPUTADOS RADICALES"

Los representantes de la Industria Panadera y Molinera también bloques y están de acuerdo, se habló con Recrear, y hay un conversaron en esa oportunidad con el Vicepresidente Segundo de la Cámara de Diputados, Dr. Rafael Cambareri, quien les aseguró: "...me comprometo a que trataremos este tema con preferencia para que entre en los próximos días. Quiero manifestar que considero necesaria unificar la alícuota en 10,5% en toda la cadena para subsanar, entre otras cosas, el problema de clandestinidad monstruoso... y destacar que agregarle un 10,5% al pan no es aumentar su valor, sino optimizar costos, mejorar la producción y combatir la clandestinidad que supera el 60%...".



consenso del 100 % , por eso va a ser tratado con privilegio el mes que viene..."- culminó.

N. de la R.: Vale destacar que en el momento de la votación en la Cámara de Diputados, el bloque radical se opuso a la rebaja del I.V.A., no obstante, se obtuvo en esa cámara la media sanción de la presente Ley.

Además agregó "...Hay consenso en la Comisión de Economía sobre el tema, que ya entro por el Senado, también se habló con los

“Queremos equiparar el I.V.A para combatir la clandestinidad”

Los primeros días de agosto representantes de la Industria Panadera y Molinera discutieron junto a Diputados de diferentes bloques, las iniciativas legislativas relacionadas con la rebaja de la alícuota del Impuesto al Valor Agregado.

La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, junto a la Federación Argentina de la Industria Molinera y Asociaciones gremiales que nuclean a los trabajadores de la mencionada actividad, se reunieron el 9 de agosto con una Comisión de la Cámara de Diputados, para tratar las iniciativas legislativas relacionadas con la rebaja de la alícuota del I.V.A en las harinas y en el resto de la cadena.

De este modo se hicieron presentes **Rubén Salvio, Emilio Majori, Luis Benito y Antonio Di Constanzo**, junto a representantes de la Industria Molinera y asociaciones gremiales, en la Cámara de Diputados.

Cabe destacar que desde el año 2004 existen iniciativas legislativas tendientes a bajar el valor agregado en las harinas que se utilizan en la elaboración del Pan, de la misma manera hay iniciativas del Ministerio de la Nación, con un expediente presentado que complementa los esquemas y coloca al I.V.A en el mismo valor desde la molienda y también desde la industrialización del pan.

Alberto España, representante de la Federación Argentina de la Industria Molinera, fue el primero en expresar sus ideas y comentó “...la Industria Molinera es una industria que se ha iniciado con el país, y tiene una característica muy importante: más del 70% se encuentran radicadas en lugares con poblaciones inferiores a los 100.000 habitantes, evidentemente en muchos de los casos son el único sustento laboral de los pueblos o ciudades, por lo tanto las mismas dan empleo de forma directa e indirecta...”.

Y continuó diciendo “...venimos arrastrando la problemática de una asimetría en la tasa de la alícuota del I.V.A, la cual es única y excepcional en la Argentina, no queremos la excepción sino que somos la excepción, ya que el trigo tributa el 10,5%, la harina el 21%, más los ingresos brutos y el impuesto al cheque, lo que lleva a una tasa

impositiva de más del 30%; y el producto final esta exento, es decir que no tributa, y no conozco ninguna otra tasa que equipare estos valores... Esto es una mal formación que incentiva a la evasión, la cual actualmente supera el 40% en el sector molinero, y en el sector panaderil hemos llegado a tener una evasión superior al 60%... es decir, sube la tasa del I.V.A y se alienta la evasión, y el consumo de pan es uno de los productos de mayor consumo de los argentinos...”.

Además agregó “...es una falacia pensar que el pan no tiene I.V.A, ya que recibe el Impuesto de todos sus insumos, desde la electricidad, azúcar, aceites, menos de la mano de obra. Y lamentablemente este I.V.A se convierte en costo y hace el proceso inverso encareciendo el producto...Somos una industria con más de 300.000 empleados en forma directa y casi 1.000.000 en forma indirecta...” terminó diciendo el Sr. España.

A continuación **Rubén Salvio**, Presidente de la Federación Argentina de Industriales Panaderos, fue quien se dirigió a los presentes: “...La Federación representa a 30.000 panaderías en todo el país, representamos a más de 300.000 puestos de trabajo y tenemos de clientes a toda la República Argentina. Hace aproximadamente 3 años venimos trabajando para preservar la salud de los argentinos a través de la fortificación de las harinas, por ejemplo, ustedes saben que ahora el pan contiene proteínas, de este modo prevenimos problemas de desnutrición entre otros, también estamos reduciendo las sales para la prevención de enfermedades de hipertensión y cardíacos. Pero nuestro gran flagelo es que la industria tiene más del 60% de clandestinidad, por eso hacemos este pedido de equiparación del IVA en toda la cadena y lo hacemos asegurando de que el producto no va a aumentar...”.

Cabe resaltar que mediante un acuerdo del



Gobierno Nacional con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines se mantendría hasta fin de año el precio máximo del pan francés de hasta 8 piezas en \$2,50 el Kg, siempre y cuando se unifique el IVA en 10,5% para toda la cadena, para evitar que la diferencia de tasas facilite la evasión. Al respecto **Salvio** comentó “...queremos que se logre equiparar la cuota del I.V.A para combatir la gran clandestinidad que sufre el gremio, en la actualidad existe un 27% de diferencia entre el panadero que paga todo y el que actúa en la clandestinidad evadiendo, más los sueldos y las cargas sociales, por lo tanto tiende a desaparecer una de las industrias pioneras en nuestro país. Pero si logramos la rebaja del I.V.A nosotros podemos garantizar mantener el acuerdo, ya que nuestra ganancia se incrementaría en el mostrador.... Quiero resaltar que nosotros no queremos que nadie deje de trabajar sino que trabajen legalmente, para que podamos tener un país más sano y por el crecimiento de nuestros hijos...”.

Una vez expuestas las posturas, se les garantizó a los industriales que en un corto plazo se solucionará la situación. Y diputados de diferentes bloques se comprometieron a debatirlo en el recinto.

Confitería
del Artesano



PANADERÍA - CONFITERÍA
SANDWICHES DE MIGA

LOCUTORIO - BAR

Pte. Perón 2785 - esq. A. Illia
San Justo - Tel.: 4651-1057



Distribuidora D.D.V.

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

Zárate

Quedó constituida la Comisión Directiva del Centro de Panaderos Local

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (F.I.P.P.B.A) viajó a la localidad de Zárate, con el fin de dejar constituida la Comisión directiva del Centro de Panaderos local.

El viaje que realizó la F.I.P.P.B.A se realizó el 31 de agosto y tuvo como objetivo principal formar una comisión directiva nueva para el Centro de Panaderos de Zárate. Debido al gran acatamiento el Centro se asoció a la Federación de la Provincia, pagando su primera cuota.



Los representantes de la Federación de la Provincia, entre ellos su Presidente Emilio Majori, expusieron ante los nuevos directivos todo el trabajo realizado, y éstos se afiliaron a la Federación. Cabe destacar que el Centro de Panaderos de Zárate ya ha comenzado la gestión para obtener la personería jurídica y toda la tramitación para que el Centro quede legalmente constituido.

F.I.P.P.B.A. JUNTO A JUAN C. CHALIER EN EPSAN

Emilio Majori y Juan Bellizi de la F.I.P.P.B.A. acompañaron al Centro de Industriales Panaderos de San Martín con motivo de su presencia en la Feria EPSAN. En la foto se los ve junto al Intendente local y ex abogado del Centro local el Dr. Ivoskus



FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



BATIPLANE

AMASADORAS - BATIDORAS
PLANETARIAS Y
PASTELERAS - SOBADORAS



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654

batiplane@batiplane.com.ar

www.batiplane.com.ar

El pan tiene muchos nombres:

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

La pizza tiene muchos nombres:

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

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496



Sprinter



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

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



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

B. de Irigoyen 1524 - 1º "1" - Capital Federal - Tel: 4307-6908 www.faipan.com.ar - faipa@sinectis.com.ar

Trimestral de Septiembre

Con una asistencia que sobrepasó los límites de la Sala de Sesiones, tuvo lugar la Trimestral de septiembre. De la misma participaron el Presidente de la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines (FAIPA), Rubén Salvio, la Comisión Directiva y representantes de diferentes Centros de Panaderos del país.

El Gremio Panadero y su gente dialogó con Rubén Salvio sobre los temas tratados en la reunión. Esto decía: "...En esta ocasión conversamos de los acontecimientos importantes que tuvieron lugar en los últimos meses. Estos temas han movido mucho a los diferentes Centros y han posibilitado que se elevara el precio del pan, me estoy refiriendo al convenio promovido por la Secretaría de Comercio de la Nación con el licenciado Guillermo Moreno. Como así también les comenté, que los panaderos hemos recibido el agradecimiento del Presidente de la Nación por la firma del mismo..."



-¿Qué repercusión tuvo en las diferentes provincias?

-El convenio tuvo muy buena repercusión en todas las provincias, desde Santa Fe, Buenos Aires, La Pampa hasta casi todo el país. Fue muy elogiado, ya que a partir de éste se fueron equiparando los precios hasta llegar a los \$2.50, una situación más que beneficiosa en algunos casos.

-¿En qué instancia se encuentra el tema de la rebaja del I.V.A?

-Otro de los elogios fue haber logrado la media sanción en la Cámara de Diputados para la rebaja del IVA en toda la cadena, ahora debemos esperar que se termine de concretar en la Cámara de Senadores.

-Hoy entre las diferentes provincias se firmó un documento ¿en qué consistía?

-En esta oportunidad hemos hecho un documento donde todas las provincias presentes firmaron al pie. Este documento representa nuestro compromiso de NO aumentar el pan, cumpliendo con lo pactado una vez lograda la rebaja del IVA. Y quisimos dejar un documento escrito debido a que hace unos días se publicó en algunos diarios nacionales un comunicado donde se afirmaba que se iba a producir un aumento del 15%, cosa que no es así, no hay motivo para eso.

-¿Cuáles son los proyectos que se están presentando en la Cámara?

-Se está trabajando desde el oficialismo el tema del sello para identificar a las panaderías que están habilitadas. Por otro lado, tenemos el proyecto de la matrícula, para que en lo sucesivo el responsable de toda panadería que se habilite

tenga que pasar por un curso que va a dictar el Centro de Panadero local y va a ser supervisado por FAIPA. Este curso va a ser de aproximadamente 7 meses, y así el panadero se capacitará para poder estar al frente de la industria.

Otro de los proyectos es acompañar al Presidente Néstor Kirchner quien presentó por estos días el Plan Nacional de Educación Alimentaria al Consumidor, y quiere que la Federación le abra las puertas en las diferentes provincias para que el Gobierno pueda dar charlas informando sobre alimentación sana.



Por otro lado, **Rubén Salvio** destacó el trabajo que se está realizando con el Instituto Nacional de Tecnología (INTI) quien está elaborando nuevos tipos de pan para evitar algunas enfermedades. Y entre otras cosas se charló la situación de cada provincia, y del convenio Marco Nacional "...cuando tocamos el tema del Convenio saltaron algunas diferencias, pero lo importante es que se acordó respetar los convenios regionales en cada provincia con la posibilidad que se contemplen algunas modificaciones que ya están habidas..."- se refería **Salvio**.

También se habló del Congreso que va a tener lugar en el mes de octubre cuyo valor es de \$650 la chequera.

Al final de la reunión los representantes de las provincias se mostraron más que conformes con el

trabajo realizado por la Federación en estos últimos años, por lo que el Presidente de FAIPA destacó: "...el trabajo realizado no es mérito de una sola persona, sino que fue desarrollado por un equipo de trabajo, sin el cual yo no habría podido cumplir los objetivos en la gestión. Encontré un grupo de trabajo que ha seguido mi ritmo... Les estoy eternamente agradecidos por haber puesto nuevamente su confianza en mí para estos dos próximos dos años...", concluyó.

LA CUEVA DEL PANADERO

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

Productos ARGEL

Fábrica de Margarinas y Chocolates

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

ESTA SATISFECHO CON LO QUE ESTA USANDO?

La respuesta está en probar y comparar.

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



MARGARINA DOBLE HOJALDRE

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

FASTRAS

MANTIECANIA

MARGARINA MASA Y BATIDOS

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



OLEOMARGARINA

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

CREMIOMIAIR

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.

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

SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas.



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

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1782 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

Reunión del Centro de Panaderos de Berazategui con la Federación Nacional y Provincial

Miembros de la Federación de la Provincia de Buenos Aires encabezados por Emilio Majori, Juan Bellizi y Antonio Di Constanzo; y de la Comisión de F.A.I.P.A con Rubén Salvio, se reunieron con panaderos y autoridades del Centro de Industriales de Berazategui para intercambiar información, y entre otros temas se habló de la rebaja de IVA y de los logros de las partes.

Los primeros días de septiembre se realizó una reunión informativa de la que participaron miembros de FAIPA, FIPPBA con panaderos y representantes del Centro de Panaderos local. Entre los temas debatidos, se habló del acatamiento que tuvo el acuerdo nacional en Berazategui que fue de más del 90% en las panaderías.

La rebaja del IVA fue uno de los puntos a destacar "...los panaderos estamos a punto de lograr algo histórico para nuestro sector, que es la rebaja del I.V.A en toda la cadena. Finalmente hemos logrado estar en la opinión pública y se habla de nosotros en los pasillos de la Cámara de Diputados, en la Secretaría de Comercio y en la Casa de Gobierno y esto involucra que nuestra industria ya no sea considerada marginal, porque antes los políticos nos usaban como bandera política y hemos logrado romper esa cadena..." comentaba representación de FIPPBA.

Y Rubén Salvio agregó "...el Gobierno Nacional nos agradece el pacto por el cual el

precio del pan se mantuvo en \$2.50, cuando el agradecido soy yo. Todos sabemos que en el país el precio del pan no superaba los \$2, por lo tanto el haber logrado poner un piso por primera vez en la historia es algo que no es fácil de conseguir. Además hemos logrado que el Gobierno se comprometa a terminar con la clandestinidad en la industria y la rebajar del I.V.A en toda la cadena, que va a posibilitar que aquel panadero que trabaja totalmente clandestino tenga una brecha muy fina de ganancia con el panadero oficializado. También logramos la continuidad de inspecciones, no sólo desde el municipio sino también desde el Ministerio de Trabajo y de Salud a nivel nacional. Estamos en condiciones de "bajar" las inspecciones en cualquier parte del país. Esta la promesa firme..."

Y continuó diciendo: "...es la primera vez que hay un gobierno que nos atiende y nos da respuestas positivas. Antes nos miraban de arriba y no entendían los mensajes, esta vez no sólo se consiguió ser invitados por el Presidente a la Casa



de Gobierno para que se nos agradezca, sino que estuvimos en la Cámara de Diputados, de Senadores y el Presidente nos dejó la puerta abierta para que nos entrevistemos con él... se viene haciendo un trabajo serio, con respeto, donde presentamos los costos y no pueden ser rebatidos y por eso tenemos éxito, porque no vamos haciendo política sino llevando las necesidades de los panaderos" - concluyó Salvio.

MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"



**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

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

**"000"
"0000"
SEMOLIN**



RAMALLO Quedó constituida la Comisión Directiva

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (F.I.P.P.B.A) viajó a Ramallo, con el fin de avalar la Comisión Directiva del Centro de Panaderos local.



El viaje que realizó la F.I.P.P.B.A se realizó en agosto y tuvo como objetivo principal avalar la Comisión Directiva nueva para el Centro de Panaderos de Ramallo.

Los representantes de la Federación de la Provincia, entre ellos su Presidente Emilio Majori, Juan Bellizi, Antonio Di Constanzo y Juan Carlos Challier expusieron ante los nuevos directivos todo el trabajo realizado. Cabe destacar que el Centro de Panaderos de Ramallo ya ha comenzado la gestión, a través de la F.I.P.P.B.A. para obtener la personería jurídica y toda la tramitación para que el Centro quede legalmente constituido.



COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE RAMALLO

PRESIDENTE:	CORTI, OSCAR.
VICE PRESIDENTE:	TIONI, GUSTAVO.
SECRETARIO:	DI BUCCI, GUSTAVO.
TESORERO:	SBUTTONI, REYNALDO.
VOCAL 1º:	TELECHEA, JUAN IGNACIO.
VOCAL 2º:	ARIAS, DARÍO.
VOCAL 3º:	OLIVIERI, FAVIO.
VOCAL 4º:	RODRIGUEZ, MARTÍN.
VOCAL 5º:	VOLPI, GERARDO.
REV. CTA. 1º:	PIGOT, HÉCTOR
REV. CTA. 2º:	ARIAS, CRISTIÁN

CONGRESO EN BARILOCHE

Al cierre de esta edición se está realizando el Congreso de F.A.I.P.A. en la ciudad de Bariloche.

Agradecemos la gentil invitación de las autoridades de la Federación Nacional para estar presentes en tan importante evento.

En el próximo número informaremos sobre los temas tratados.

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

**TALLER
JUAN**

Atención Personalizada para los panaderos de zona oeste

de Juan Avendaño

4652-1721 // 15-5951-0384

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.

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

FIPPBA: Segunda Jornada de Actualización en el interior del país

Con objeto de informar, capacitar y/o concientizar a los industriales panaderos y afines y al sector alimentario en general, se llevó a cabo en la ciudad de Mar del Plata, una jornada de actualización.

El evento, que tuvo lugar el 25 de septiembre en la Ciudad Feliz, fue organizado por la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) y tuvo como eje central los derechos y obligaciones, beneficios y ventajas, que se logra a través de un trabajo conjunto entre entes no gubernamentales, en este caso la Federación Provincial, y los sectores oficiales de la Provincia de Buenos Aires, como el Ministerio de la Producción Bonaerense y el Ministerio de Salud, con la participación de otros organismos nacionales.

Además, estas jornadas tienen como único destinatario principal de todos los beneficios al industrial que cumple sus obligaciones y no al industrial ilegal.

Para abrir la jornada, **Hugo Natale** secretario de FIPPBA comentó: "...esta es una jornada organizada por la Federación Industrial Panaderil con la colaboración de algunos entes oficiales. Es la segunda de este tipo que se hace en el interior de la provincia y la tercera en general, porque la primera se hizo en la Federación, en la ciudad de Avellaneda. El objetivo de estas reuniones es actualizar datos de interés no sólo de los industriales del sector sino también para todos gerentes, empleados de los centros y funcionarios de áreas municipales cercanas al lugar donde se desarrollan las jornadas... en esta ocasión y en primer término contamos con la participación de la Secretaría de Agricultura a través de la ing. Elizabeth P. Lezcano..".

A continuación tomó la palabra **Jorge Rinaldi**, Presidente de la Asociación de panaderos local, quien agradeció la convocatoria en representación de los panaderos de Mar del Plata.

Y para terminar la presentación **Emilio Majori**, Presidente de la Federación, agregó "...de alguna manera es un trabajo que viene haciendo la Federación para tratar de unificar en toda la Provincia un criterio de comercialización del producto, por lo tanto vamos a seguir haciendo estas jornadas paulatinamente. Quiero destacar que entre otros disertantes contamos con la presencia de Dr. Fabián Benítez, del Laboratorio Central del Ministerio de Salud..".



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



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



Desarrollo de productos a su medida

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

LABORATORIO PROPIO

C&R S.R.L.

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

www.labaguet.com

Mar del plata: Crónica de un Renacimiento

Hugo Natale es Secretario de la Federación Nacional. Tras la Jornada de Actualización que se llevó a cabo en Mar del Plata, nos realizó una reseña de la situación por la que atravesó el Centro de Panaderos de la Ciudad Feliz, a continuación los detalles:

"Desde hace aproximadamente 10 años que el Centro de Panaderos del Mar del Plata no estaba en actividad. Por un lado la Federación en varias oportunidades estableció algún contacto, pero siempre quedaba en evidencia la falta de voluntad del Centro de juntar gente para reunirse con nosotros.

Así, viendo F.A.I.P.A que el Centro no respondía a las invitaciones y siendo testigo del incumplimiento del Fondo Convencional, se procedió al envío de cartas documento intimando al cumplimiento de las obligaciones, y aun así no se obtuvieron respuestas. La próxima instancia fue en el plano judicial, aunque el Centro nunca se presentó, por lo tanto se procedió a embargar fondos.

Por un lado la Federación era consciente que se encontraba frente a un Centro desmantelado, por eso continuaron las averiguaciones y efectivamente desde el año 1996 el Centro de Industriales Panaderos de la ciudad, no presentaba documentación alguna.

Con la llegada del 2005 se realizó un Congreso en la Ciudad Feliz con previo contacto con panaderos de la ciudad y antiguos dirigentes y tal es así que motivó la presencia de algunas autoridades de aquel Centro casi nulo. La Federación siguió adelante las gestiones para reestablecer una institución que para muchos estaba acéfala y caduca.

En el mes de febrero se lleva a cabo una asamblea, en esa ocasión se hacen presentes integrantes del viejo Centro de Panaderos de Mar del Plata, diciendo que la Federación no tenía entidad para convocar una asamblea y una serie de cuestiones falsas, simplemente porque se habían seguido los pasos que había indicado la Dirección de Persona Jurídica de la Provincia, "...una intervención insolente porque se presentaron en una reunión interrumpiéndola con mentiras, cuando lo único que se pretendía era devolverle a los panaderos marplatenses una representación...". Estos integrantes no pudieron cumplir su cometido y se retiraron del lugar, la

reunión continuó y se decidió formar una nueva entidad, como una especie de asamblea constitutiva del Centro.

Así y después de varias reuniones surgió la actual Asociación, encabezada por el Sr. Rinaldi, que ya tiene su personería jurídica y se afilió automáticamente a la Federación Nacional desde marzo de este año.

Por estos días luchamos por deshacer un acuerdo extraño entre la vieja dirigencia y el sindicato local, y digo extraño, porque no beneficia para nada al gremio, creemos que hay otro tipo de intereses."



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

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

LEVADURA PRENSADA **levina** MOLINOS **CERRIBAL** **BARI**

LIDAR s.a.

fainalind Grasa Margolan **especial**

calsa **PRODALSA**
Grasas y Margarinas

DT **Distribuidora
Tablada**

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

Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata Nunca es tarde para volver a empezar

Mar del Plata es uno de los puntos turísticos más importantes de la Argentina. Los panaderos de la ciudad reciben anualmente miles de visitantes. Pero desde hace varios años el Gremio se vio desprotegido, con una comisión directiva que desatendió el interés y descuido a cada panadero de la ciudad. Actualmente, y con la colaboración de la Federación, quedó constituida una nueva Asociación. En esta oportunidad, nos contactamos con Jorge Rinaldi y con Naveira, de la Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de Mar del Plata y esto nos decían:

Jorge, ¿En qué situación se encuentra el Centro de Industriales de la Ciudad de Mar del Plata?

- La verdad es que de a poco y con mucho esfuerzo vamos ordenando la situación caótica que hemos heredado, pero la recompensa es ver como día a día se acerca más gente; aunque sea a consultar. Eso es muy positivo para nosotros, porque resulta difícil volver a confiar cuando los panaderos se han sentido estafados.

Por otro lado ya tenemos la personería jurídica, y estamos luchando para solucionar, junto con la Federación, un desacuerdo con el sindicato local. Este se basa en que el antiguo Centro había implementado un convenio con el sindicato, por el cual le correspondía un 20% y es algo que, a nuestro entendimiento, no deben pagar a los socios.

¿En qué consiste el convenio del antiguo Centro con el sindicato?

- Como te comentaba anteriormente, el convenio se basó en aumentarle al panadero, a partir de enero y con retroactividad a Diciembre, un 20% sobre el sueldo que regía ese mes. Esta es una situación más que injusta para los que son socios del Centro de Panaderos.

¿Es decir que el convenio perjudica directamente a socios?

- Si, perjudica a los socios porque éste tendría como obligación un 20% de aumento en los sueldos, más el 24% que otorgó la Federación. Por ahora lo que sabemos es que los únicos obligados a pagarlo son los colegas asociados al antiguo Centro.

Cambiando de tema...¿Ya son socios de la

Federación?

- Si ya somos socios, o sea nos regimos por la Federación.

¿Qué posición ocupa el Centro entre los panaderos de la Ciudad?

- Por ahora estamos en una situación difícil, hay que tener en cuenta que muchos de los panaderos todavía no se convencen de esta gestión porque fueron defraudados, pero de a poco se van acercando.

Respecto al sindicato, tratamos de llevar una buena relación, pero la verdad es que nos encontramos en una etapa de discusión porque aspiramos a la quita de ese 20% que hablábamos anteriormente

Sin duda lo más importante para nosotros es el apoyo de la gente que se va sumando día a día. Además, para encarar esta nueva etapa me esta acompañando un grupo de gente que realmente trabaja con muchas ganas y calidad, y ese esfuerzo se ve reflejado todos los miércoles cuando realizamos las reuniones, porque cada vez somos más, y no me refiero solo los socios sino a otros panaderos que se acercan en busca de información.

Jorge Naviera, quien escuchaba atentamente la entrevista se sumo a la charla y agregó "...estamos trabajando, la tarea no es fácil, pero tampoco es difícil. Sabemos que con esfuerzo vamos a lograr la meta que nos hemos propuesto. Mar de Plata es una ciudad que no tuvo institución que le marcara el rumbo correcto al gremio, y por un montón de motivos los panaderos estaban muy



desilusionados y descreídos. Revertir esa situación lleva trabajo, pero gracias a Dios la gente se viene acercando y ya contamos con una buena cantidad de socios; siempre se acerca un panadero a averiguar y vuelve y termina por asociarse, y eso es un incentivo para continuar este camino, es nuestra gran alegría y satisfacción...".

Además comentó que la Comisión Directiva tiene muchas ideas, pero como proyecto fuerte esta el poder concretar un viejo anhelo del Centro "la escuela de panaderos"

Respecto al Fondo Convencional, el Centro de Panaderos de la Ciudad Feliz, se encuentra en tratativas con la Federación para resolver el modo de incrementarlo, ya que actualmente, sólo lo esta cobrando el sindicato, porque la otra cuenta que corresponde al fondo del Centro de Panaderos anterior, esta embargada por la Federación.

Según comentaba Naviera, la idea es abrir una cuenta en conjunto con el sindicato, siempre que éste se muestre con intenciones de colaborar. En caso contrario la cuenta sería abierta por el Centro distribuyendo lo que corresponda.

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 "JOSÉ"

Materias primas para panaderías, confiterías
pizzerías y fábricas de pastas

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE
ARGENTINA



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



**Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires**

Beguerestain 2037 - Avellaneda
Tel: 4208-4677 / 4218-0564 fippba@uolsinectis.com.ar

Entrevista con Juan Bellizi

Juntos somos más fuertes

“El Gremio Panadero y su Gente” se reunió con Juan Bellizi, Tesorero de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, quien realizó un análisis de la situación por la que atraviesan los diferentes Centros de Panaderos que se afederaron recientemente.

“...Seguimos trabajando en toda la zona norte del país, y con muy buenos resultados...” comenzaba diciendo **Bellizi** “...Continuamos trabajando junto a Campana, San Nicolás, San Pedro, Arrecifes y Zárate para conformar y afianzar Centros de Panaderos que se asocian a la F.I.P.P.B.A...”

Y continuó diciendo: “...cuando digo que la Federación va logrando sus objetivos, me refiero a que entre otras cosas, ya se han sumado a la entidad los Centros de Zárate, Ramallo, San Nicolás, Arrecifes y se acaba de federar la ciudad de Mar del Plata. En lo referente a San Miguel, tenemos que resolver un pequeño problema bancario, pero ya está próximo a solucionarse. Creo que los colegas tienen que entender que la única manera de enfrentar los problemas que tenemos es sumarse a la F.I.P.P.B.A. y desde allí buscar las soluciones...”

El tesorero de la F.I.P.P.B.A destacó que son múltiples los resultados que obtienen los Centros una vez que se asocian a la Federación, desde la intervención en los convenios tanto a nivel provincial como con la parte obrera, hasta aprovechar el convenio con Luz y Fuerza, con IOMA y con el Banco Credicop entre otros.

Además respecto de la recaudación en la provincia agregó “...tenemos la suerte de poder decir que la FIPPBA no tiene deudas y que la recaudación es muy buena. Quiero aprovechar la oportunidad para invitar a todos los Centros de

Industriales a cumplir con la cuota en término para que la Federación también pueda seguir cumpliendo en tiempo y forma con sus obligaciones, y a la vez destacar que el Fondo Convencional es dinero que les corresponde a los panaderos locales y debe volver en servicios a todos ellos...”

Y concluyó la nota diciendo “...Estamos trabajando para realizar el Congreso en Bariloche que tendrá lugar del 22 al 26 de octubre y te podría decir que ya es un éxito porque están prácticamente vendidas todas las chequeras. Y ya estamos organizando en el Centro de Panaderos de Merlo, la fiesta para despedir el año. Así, en la localidad de Merlo, por ejemplo, vamos a hacer la fiesta el 4 de diciembre en “La Casona” luego de 16 años. Cabe destacar que la última se hizo en el año 1989... queremos agradecer a todas las empresas por la colaboración que nos están brindando. Pero, en forma personal, quiero extender mi agradecimiento por sobre todo a los Sres. Emilio Majori y Rubén Salvio por el apoyo que nos brindaron facilitando el contacto con las grandes empresas...”

Juan Bellizi destacó que la relación de la Federación de la Provincia con los Centros de Panaderos es muy buena. Pero que en esta oportunidad tiene un desacuerdo con la gente de Vicente López, quienes se comunicaron con él telefónicamente y le manifestaron su disconformidad con el Convenio Provincial



“...entiendo que no todos los Centros pueden estar de acuerdo con los convenios que se firman, pero estos acuerdos reflejan la voluntad de la mayoría. De ninguna manera soy el que toma las decisiones de manera individual, sino que se toman desde de la Federación Provincial en conjunto. Los Directivos de los Centros tienen las puertas abiertas para que se acerquen y juntos discutamos los pasos a seguir, es responsabilidad de cada uno de ellos asistir o no a las reuniones y, por supuesto, como decía anteriormente, acatar la voluntad de la mayoría...”

**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

**ARLYS**

Las Dos Marcas...

**LA CUEVA DEL PANADERO**

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

PALABRAS DEL SR. EMILIO MAJORI

TRANSCRIBIMOS PARTE DE LA NOTA ENVIADA POR EL SEÑOR EMILIO MAJORI, PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, DIRIGIDA A TODOS LOS INDUSTRIALES DEL SECTOR.

Hoy quiero dirigirme a todos los Presidentes y autoridades de los Centros de Panaderos pertenecientes a la Provincia de Buenos Aires.

Desde la Federación de la Provincia trabajamos arduamente para mejorar la situación de los colegas, tanto sea del Gran Buenos Aires como del interior de la Provincia, siempre con la consigna firme de que **TODOS** somos panaderos y trabajamos para los panaderos, fomentamos la competencia leal y que cada industrial cumpla con sus obligaciones tributarias, para igualar las condiciones de todo el Gremio panaderil.

Por eso quiero destacar que la Federación está a disposición de todos los Centros sin ninguna clase de interés económico, tenemos la mejor predisposición para conversar con todos los panaderos, aceptamos críticas constructivas, pro-

puestas, ideas y proyectos, porque sabemos que es indispensable la participación de ustedes.

Estamos para solucionar problemas y necesidades, vuelvo a reiterar: **NADIE PUEDE ENTENDER LA PROBLEMÁTICA QUE ENFRENTAN LOS PANADEROS MEJOR QUE OTRO PANADERO**, por eso los problemas debe-mos y podemos solucionarlos desde el gremio.

Por otra parte la Federación de la Provincia de Buenos Aires, guste o no es la que representa a los Industriales Panaderos ante la Nación, es decir, ante toda la República Argentina. Por eso importante que aquellos que no



estén asociados se acerquen a conocernos, participen sin compromiso alguno y conozcan los beneficios a los que podrían acceder. Los invitamos a unirse a esta lucha, que es la lucha de todos.

Por último decirles que la Federación está a disposición para que la utilice cada panadero, cada presidente, cada integrante. **JUNTOS es como lograremos los grandes cambios, JUNTOS lograremos más beneficios, JUNTOS sacaremos el Gremio adelante...**

EMILIO MAJORI - Presidente de F.I.P.P.B.A.

FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

HR-30

HR-15

HR-9

Hornos Rotativos
Amasadoras
Sobadoras
Batidoras
Eq. Trinchadores
Ralladoras de Pan

La mejor opción...

MONTEAGUDO 5003 - José C. Paz - Buenos Aires
TEL: 02320-436262
[Http://www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar) ventas@britohermanos.com.ar

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

DISTRIBUIDORA "AVENIDA"

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

HARINAS Y PRODUCTOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS

LESAFFRE ARGENTINA

Margarina Margolan especial®

Emeth

CABODI

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

REBAJA DEL IVA

Apuntamos a que se mantenga el precio del pan.

Durante el mes de septiembre tuvo lugar en la Comisión de Presupuesto y Hacienda de la Cámara de Senadores una reunión para lograr establecer una alícuota homogénea en el IVA para la cadena de producción originada en el trigo que continúa en la harina para culminar en el pan.

Esta medida tiene, entre otros objetivos, por un lado reestablecer la equidad en el IVA fin de reducir la evasión del sector, que según datos de la AFIP es de millones de pesos anuales, y por el otro lado mejorar la calidad alimentaria de vastos sectores de la sociedad.

En esta ocasión participaron del encuentro **Rubén Salvio** de FAIPA, **Alberto España** por la parte molinera; **Luis Benito** y **Juan Carlos Challier** de San Martín, representando a la Federación Nacional

En el transcurso de la convocatoria, el representante de la AFIP aclaró los puntos principales del proyecto que reduciría la alícuota del IVA "...el proyecto propone homogeneizar el 10,5% en toda la cadena para la producción. Respecto a esta cuestión hay dos problemáticas a tratar. Por un lado el tema de la evasión, este proyecto incentiva a que las transacciones sean en blanco y por otro lado, incrementa la rentabilidad relativa del sector favoreciendo una participación del mercado...".

Mientras que en representación de la parte Molinera, **Alberto España** comentó: "...estamos convencidos que para el Estado esta ley va a producir una suba de recaudación; una baja de empleo en negro, y una baja de evasión. Y el fin buscado por el pueblo argentino, la baja directa en el precio de la harina sin incremento de los precios...".

Cuando le toco el turno a Rubén Salvio, Presidente de FAIPA, este resaltó: "...hay un señor que no tiene más de 20 panaderías asociadas que salió a decir que la posibilidad de la rebaja del IVA iba a producir un aumento en los precios, eso es INEXACTO. Tiene un desconocimiento total de lo que es la ley. No hay posibilidad de riesgo que se pueda aumentar el precio del pan, cuando el producto más importante para la elaboración del mismo, que es la harina, esta bajando a 10,5% y en vez de pagar el 21% vamos a pagar la mitad...".

Y Agregó "...Nosotros venimos trabajando hace varios

años con el Gobierno Nacional a través de la fortificación de las harinas. Como ustedes saben los molinos que trabajan legalmente tienen la obligación de fortificar las harinas, eso hace que los panaderos tengan la posibilidad de vender un pan con vitaminas para la salud de los chicos y no va haber problemas de desnutrición en el futuro, lo que equivale al ahorro de millones de pesos en salud. Es un proyecto más que importante...".

Por otro lado, también aclaró que tanto los panaderos como los molineros, sufren la clandestinidad y con este proyecto se estaría combatiendo, partiendo de la premisa que un consumidor no se arriesgaría a comprar en negro, por lo tanto terminaría el riesgo de uso de sustancias prohibidas como el bromato de potasio.

Para culminar la jornada el senador Jorge Capitanich agregó: "...la rebaja del IVA en toda la cadena tiene dos objetivos principales, por un lado combatir la evasión y el trabajo en negro, y por el otro lograr que el precio del pan se mantenga. Por eso este tema se estará tratando en estos días para su rápida resolución...".



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



Distribuidora D.D.V.

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



COPA LESAFFRE 2006/2007

Durante los días 13, 14 y 15 de septiembre comenzaron las eliminatorias de la Copa Louis Lesaffre 06-07 en la Provincia de Corrientes. En esa oportunidad el Presidente de F.I.P.P.B.A., Emilio Majori junto a representantes de Lesaffre y de la Asociación de Panaderos local, fueron los jurados de una de las rondas eliminatorias del mundial de panaderos.

Esta situación se repitió en diferentes provincias y finalmente, tras horas de "amasar sueños", la provincia de Corrientes, Córdoba, Salta, Mendoza y Buenos Aires tienen elegidos sus finalistas, en las especialidades de pan baguette, bollería y pan artístico respectivamente.

De esta manera culminaron las rondas eliminatorias, siendo que la final nacional se desarrollará los días 8, 9 y 10 de noviembre en Buenos Aires. De aquí surgirán los tres mejores panaderos del país, formando así la Selección Nacional Argentina de Panaderos que competirá en Francia en las finales.

El equipo seleccionado dispondrá de varios meses para entrenarse antes de disputar la semifinal latinoamericana, que se llevará a cabo en Buenos Aires durante la F.I.T.H.E.P. (Feria internacional de tecnología para helados, panificados, confituras, chocolates, pastas, pizzas y artículos de conveniencia) en junio de 2007. En ella competirán Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela, y el equipo ganador viajará a Francia durante el 2008, a la final de la Copa Mundial de Panadería.

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, realizada cada 3 años. 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.

Cabe resaltar que LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF", "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.

El Grupo Lesaffre es líder mundial en la producción de levadura, a través de su Filial, LESAFFREARGENTINA.



PARA PUBLICAR EN NUESTRAS PÁGINAS LLÁMENOS AL:

15-4084-1090 // 15-6095-0146

ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar



**INGENIERIA
EN CALOR**

HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

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

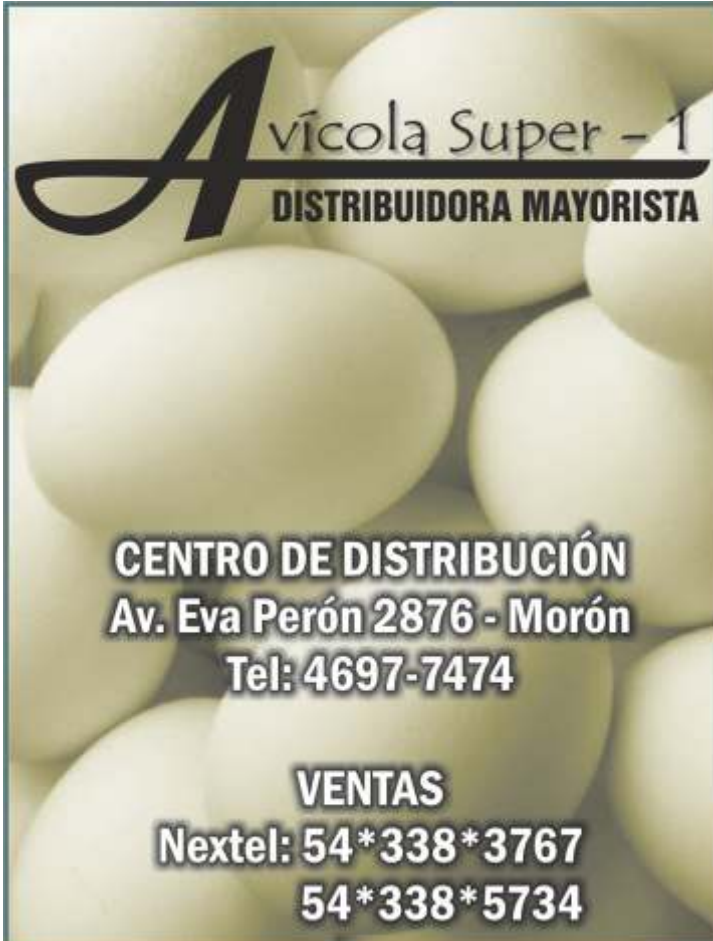




Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight **Marquesinas**
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehículos



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



Avícola Super - 1
DISTRIBUIDORA MAYORISTA

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN
Av. Eva Perón 2876 - Morón
Tel: 4697-7474

VENTAS
Nextel: 54*338*3767
54*338*5734



DISTRIBUIDORA
Kopan

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



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

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

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

Centro de Panaderos de Catamarca

El 18 de septiembre, el Gremio Panadero y su Gente tuvo la oportunidad de dialogar con Alfredo Radosta, Presidente del Centro de Panaderos de Catamarca, en la Trimestral de septiembre que tuvo lugar en la sede de FAIPA. Cabe destacar que el Centro se sumó a la Federación hace pocos meses. Esto nos decía:

- "...En realidad nos hemos sumado al trabajo de la Federación hace aproximadamente un año, pero por la distancia y diversos motivos nos cuesta asistir a las reuniones. En esta oportunidad hicimos el esfuerzo de llegar porque consideramos que esta reunión era clave para interiorizarnos en los temas del convenio, entre otros por supuesto..."

En cuanto al convenio Marco, el Presidente comentó "...el convenio no es lo que esperábamos, porque nosotros en el interior vivimos situaciones regionales que no son las mismas de Buenos Aires. Por eso nosotros vinimos con la intención de resaltar esa diferencia y hacer una salvedad en lo que se refiere al salario en el interior, la especialización, el costo de vida y otras cuestiones, pero no pudimos llegar a tiempo para modificar este convenio, de todos modos nuestras cuestiones quedaron planteadas para el próximo convenio..."

¿Qué impresión se llevaron de la reunión con el FAIPA?

-Nos gusto mucho, porque hay disenso, se discute, lo que demuestra que no hay camarillas que trabajan por atrás, realmente nos llevamos una muy buena impresión. Quiero destacar que vimos mucha sinceridad, y desde que iniciamos y casi sin conocernos, esta comisión nos brindo mucho apoyo. Siempre leíamos los trabajos realizados por FAIPA, aún cuando no estábamos asociados, y creemos que nunca se trabajo tanto como

últimamente.

Alfredo se mostró más que cordial con *El Gremio Panadero y su Gente* y para finalizar la nota, resaltó que Catamarca cuenta con alrededor de 60 panaderías.



UN NUEVO SERVICIO PARA TODOS LOS Las Lomas PANADEROS DE PAIS

Innovando, como siempre, la Distribuidora Las Lomas implementó un 0800 para que todos los panaderos y los distribuidores del país se comuniquen directamente y en forma inmediata al valor de una llamada local.

Como todos sabemos, Las Lomas se caracterizó siempre por ser **DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES**, y este slogan se lo ganó por competir con precios directos de fábrica, ofreciéndole al colega panadero una importante y completa línea de materias primas. Además, para comodidad de los clientes que posean Nextel, se podrán comunicar al 214*1949.

Tel: **0810-999-2013**

4699-3161/4865/4554 Nextel: 214*1949
distlaslomas@ciudad.com.ar



Distribuidora Real

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas



ENTREGAS A DOMICILIO

Av. Calle Real 1669/71 - Libertad

Telefax: 0220-494-0004

GANADOR DE LA RIFA

**FELICITAMOS A LA PANADERÍA SAN CAYETANO DE
LARRE 601 DE LA LOCALIDAD DE GONZALEZ
CATÁN POR SER LA GANADORA DE LA ÚLTIMA RIFA
ORGANIZADA POR EL SEÑOR CARLOS VECCHI.**

Distribuidora Belgrano



**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5104-3362

LA GACETA 695 4697-5685

MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2006-2007

MUNDIAL DE PANADEROS

última ronda clasificatoria en Buenos Aires

El miércoles 18, jueves 19 y viernes 20 de octubre, Buenos Aires Pastelería Maestra, ubicada en la calle Valentín Gómez 3257 de esta ciudad, será sede de la última ronda de las eliminatorias.



Buenos Aires, 10 de octubre de 2006 Con la presencia de representantes del sector y directivos del Grupo Lesaffre Argentina, se realizará en la ciudad de Buenos Aires la última rueda de eliminatorias de la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre, clasificatoria para la Copa Mundial de la Panadería EUROPAIN 2008 que se disputará en París, Francia.

La competencia, que reúne a los profesionales panaderos de la zona, es el último, de una serie de encuentros provinciales (Corrientes, Mendoza, Córdoba, Salta), que tienen por finalidad seleccionar al equipo nacional que representará a la Argentina en la instancia regional. Entre el miércoles 18 y viernes 20 de octubre, los maestros panaderos competirán en Buenos Aires Pastelería Maestra, (Valentín Gómez 3257) por un lugar en la final nacional.

Los 3 ganadores de cada zona (15 panaderos en total) competirán en forma individual los días 8, 9 y 10 de noviembre en la **final nacional que se realizará en Buenos Aires**. De aquí surgirán los tres mejores panaderos del País, formando así la Selección Nacional Argentina de Panaderos.

El equipo seleccionado dispondrá de varios meses para entrenarse antes de disputar la semifinal latinoamericana, que se llevará a cabo en Buenos Aires durante la Fithep

(Feria internacional de tecnología para helados, panificados, confituras, chocolates, pastas, pizzas y artículos de conveniencia) en junio de 2007. En ella competirán Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela, y el equipo ganador viajará a Francia durante el 2008, a la final de la Copa Mundial de Panadería.

La Copa Luis Lesaffre. 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, realizada cada 3 años. 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.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.

LESAFFRE ARGENTINA



MAQUINAS Y UTILES PARA PANADERIAS-PIZZERIAS Y PASTELERIAS
LATAS-BAGUETTERAS-CARROS-BANDEJAS-PIZZERAS-MOLDES
ACCESORIOS EN GENERAL
AMASADORAS-SOBADORAS-BATIDORAS-RALLADORAS-HORNOS
COMPRA Y VENTA-NUEVOS Y USADOS-CON GARANTIA
SERVICIO ESPECIAL: REPARACION, LIMPIEZA Y SILICONADO (CAUCHO)
DE BANDEJAS Y BAGUETTERAS DE ALUMINIO
RUTA 3 (J. M. DE ROSAS) N° 5220
SAN JUSTO 4482-5099

LA CUEVA DEL PANADERO
Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071



COUPE
Louis
LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS

Selección
Nacional
Argentina
2006

**Un torneo donde
lo más importante es que te vean
con las manos en la masa.**

**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.**

Etapa clasificatoria: 13-9 al 15-9 Corrientes. 27-9 al 29-9 Mendoza. 4-10 al 6-10 Córdoba.
11-10 al 13-10 Jujuy. 18-10 al 20-10 Bs.As. Final Nacional: 8-11 al 10-11 en Bs. As.
Pedí el folleto con las bases y ficha de inscripción.



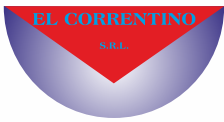
Federación Argentina
de la industria del Pan y Afines.

www.lesaffre.com.ar

LESAFFRE
ARGENTINA



LESAFFRE ARGENTINA (Saf Argentina S.A) Alicia M. de Justo 2050 1° 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG.
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



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



**NUEVA
MINIARMADORA**

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



LAVADOS DE TENDILLOS

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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

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

NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO QUE “EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE”

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

ZONAS DE DISTRIBUCIÓN DE 4500 EJEMPLARES REALES

**LA MATANZA - MORÓN - HURLINGHAM - MERLO
ITUZAINGÓ - MORENO - GRAL. RODRIGUEZ
LUJÁN - MERCEDES - SAN MARTÍN - ZÁRATE
CAMPANA - SAN NICOLÁS - LAS HERAS
NAVARRO - MARCOS PAZ - RAMALLO
ARRECIFES - BARADERO - SAN PEDRO**

UN POCO DE HUMOR... FRASES CELEBRES

Todo tiempo pasado fue anterior.

Tener la conciencia limpia es síntoma de mala memoria.

Pez que lucha contra la corriente muere electrocutado.

Los honestos son inadaptados sociales.

El que nace pobre y feo tiene grandes posibilidades
de que al crecer se le desarrollen ambas condiciones.

Si la montaña viene hacia tí... Corre!!! Es un derrumbe.

Lo importante no es ganar, sino hacer perder al otro.

No soy un completo inútil... por lo menos sirvo de ejemplo.

Una mujer me arrastró a la bebida y nunca tuve la
oportunidad de darle las gracias.

Errar es humano, pero echarle la culpa al otro...
es más humano todavía.

Lo importante no es saber, sino tener el teléfono del que sabe.

Yo no sufro de locura, la disfruto a cada momento.

Es bueno dejar el trago, lo malo es no acordarse donde.

La inteligencia me persigue, pero yo soy más rápido.

Hay un mundo mejor, pero es carísimo.

La pereza es la madre de todos los vicios,
y como madre, hay que respetarla.

No te tomes la vida en serio, al fin y al cabo
no saldrás vivo de ella.

Lo triste no es el cementerio, sino quedarse allí.

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

**DISTRIBUIDORA
VARI-CE**

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

**Servicio Técnico de
Hornos Rotativos
Julio Leal**

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



Contactor: Tel. (0359) 451-1111 / 451-1112 / 451-1113
 Lascano 2858 - Villa del Parque - Cap. Fed.

Pan Dulce Milanés



INGREDIENTES:

Bollo Esponja	Amasijo	Frutas
-50 gr. de levadura cerveza	-700 gr. de harina tipo 0000	-300 gr. pasa sultanina ANALBA
-1 cucharada de azúcar	-4 huevos	-200 gr. de nueces ANALBA
-2 huevos	-250 gr. azúcar	-200 gr. de frutas abrillantadas ANALBA
-100 gr. de harina tipo 0000	-300 gr. manteca	
	-1 cdtita. colmada de extracto de malta	
	-1 cdtita. de sal	
	-2 cdtitas. esencia de vainilla	
	-1 ralladura de limón	
	-1 copita de coñac	

- 1 Para preparar el bollo esponja colocamos en el bol de la batidora la levadura, el azúcar y la harina, batimos unos minutos, cubrimos el bol y dejamos descansar por lo menos 20 min.
- 2 Agregamos al bollo esponja, a medida que se sigue batiendo, los ingredientes del amasijo en forma alternada: la harina cernida con la sal, el azúcar, los huevos, el extracto de malta, la manteca.
- 3 Colocamos sobre la mesada y amasamos bien; la dejamos leudar tapada, por lo menos durante 1 hora.
- 4 Pasado ese tiempo colocamos las frutas maceradas en coñac y amasamos bien para distribuir las en forma pareja. Dejamos descansar 30 min. Cortamos el bollo en trozos de 550gr. o 1100gr. y le damos forma
- 5 Colocamos los bollos en moldes de papel. Dejamos leudar en lugar tibio hasta que aumente al doble de su volumen. Pincelamos con huevo y cortamos en la parte superior en forma de cruz, dejamos descansar 15 min

Y cocinamos en horno moderado (180°): las piezas de 500gr., durante 45 min. Y las grandes durante 1 hora.

ATENCIÓN PROVEEDORES DEL SECTOR PANADERIL

DEBIDO A LA GRAN DEMANDA DE ESPACIOS PUBLICITARIOS, LA REDACCION LES SOLICITA QUE RESERVEN CON ANTERIORIDAD SU ESPACIO. PARA MAS INFORMACION PUEDE COMUNICARSE A:

elgremiopanadero@yahoo.com.ar O AL 15-4084-1090, 15-6095-0146,

Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs. (Sr. Fabio)

FUMIGADORA
NO Insect
 Control de Plagas

**B. de Irigoyen 488
 (1708) Morón - Bs. As.**



**PROFESIONALES EN EL CONTROL DE
 CUCARACHAS - ROEDORES Y HORMIGAS**

**Tel: 4629-4497 // Cel.: 15-6117-7918
no_insect@yahoo.com.ar**



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

GUIA DE PROVEEDORES

AVICOLA

"SUPER 1" Av. Eva Perón 2876. Morón. Tel.: 4697-7474

CAMARAS FRIGORIFICAS

"LEAL" Av. San Martín 1541. Lanús. Telefax 4247-5562 www.lealweb.com.ar
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
mecapan@mecapan.com.ar
"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707
"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
jorgerodriguez@netizen.com.ar

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. L. Del Mirador. Tel.: 4657-6211
"DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685
"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. Tel.: 4484-8177
"DISTRIBUIDORA KARMA" Av. R. Balbín 3197. Merlo. Tel.: 0220-4800380
"DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. La Matanza. Tel. 4699-7211.
"DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. Tel.: 4699-1382
"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Telfax 4699-4554/3161
"DISTRIBUIDORA REAL" Av. Calle Real 1669. Merlo. Tel.: 0220-494-0004
"DISTRIBUIDORA TABLADA" Av. Crovara 2725. La Tablada. Tel. 4655-1201
"DISTRIBUIDORA YARICE" F. Alcorta 3519. San Justo. Tel.: 4484-1635
"HARINAS CRISTIANA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240
"JUAN CARLOS LOPEZ" Edison 3547. I. Casanova. La Matanza. Tel.: 4466-2818
"LA CUEVA DEL PANADERO" Diaz Velez y Ruta 7. Tel.: 0220-485-5071
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846

FAB. DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS SOBADORAS-TRINCHADORAS

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

FABRICA DE ENVASES DE PAPEL

"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735
"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305
www.copama.tk E-mail: copama@speedy.com.ar
"PRODALSA" Av. Milazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3003/4/3333
E-mail: info@prodalsa.com
"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846
"REFINERIA DEL CENTRO" H. Irigoyen 4921. Munro. Tel.: 4730-3525/4761-3199.
E-mail: ventas@refineriadelcentro.com

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 info@burner.com.ar
"WAL-CO" Gral. Miller 573 Libertad Tel.: 0220:494-1672

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 ventas@labaguet.com
"CONFIDUL S.R.L." Llavallol 1694. Haedo. Telefax 4659-455
"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. TEL.: 4652-8035
"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. Tel.: 4655-0240
"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 RILOPAN" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959
"SAF ARGENTINA" A. M. de Justo 2050 1° "107" Tel.: 4315-3400

FABRICA DE MUEBLES

"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.
info@omarrodriguezsl.com.ar www.omarrodriguezsl.com.ar

FUMIGACION

"NO INSECT" 4629-4497

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

MARQUESINAS Y LETREROS

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

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







SALINERA

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

SERVICIO TÉCNICO

"JUAN C. CABRAL" Encalada 8876. E. Echeverría. Tel.: 4693-0555
"JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655
"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail:
mecapan@mecapan.com.ar
"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707
"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

C L A S I F I C A D O S

<p>Armadora Argentat Reparada a Nuevo</p> <p>TEL: 4674-4455 155 499 3100</p>  <p>Importe \$ 4.500</p>	<p>Cortadora Indupan Reparada a Nuevo</p> <p>TEL: 4674-4455 155 499 3100</p>  <p>Importe \$ 3.800</p>	<p>Batidora Borghi Planetaria Usada</p> <p>Tel: 4674-4455 155 -498-3100</p>  <p>Importe \$ 1.100</p>	<p>Bollera de Pie Usada</p> <p>TEL: 4674-4455 155 499 3100</p>  <p>Importe \$ 3.000</p>	<p>Bollera con Divisor Usada</p> <p>TEL: 4674-4455 155-499-3100</p>  <p>Importe \$ 6.800</p>	<p>Sobadora Pesada Siam Usada</p> <p>TEL: 4674-4455 155 -499-3100</p>  <p>Importe \$ 5.500</p>
---	---	--	--	--	--

 <p>Cortadora Carigliano \$3500</p>	 <p>Amasadora Siam Reformada Batea a eleccion \$5000</p>	 <p>Sobadora Siam pesada 600 ml \$4000</p>	 <p>Amasadora retondaro 3 brazos batea a eleccion \$8000</p>	<p>MOSTRADOR VIDRIO CURVO 2,10m x 1,20m roble y bronce seminueva Tel: 15-4496-8279</p>	
--	---	---	--	---	---

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

VENDO PANADERIA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA (4 LOTES DE 10 X 65). MUY BUEN MERCADO. GRAN OPORTUNIDAD. TOTAL U\$S 60.000. LLAMAR AL 0222-4425-5647

MURAL: 1,50m x 1,90 mts. roble y bronce seminueva - Tel: 15-4496-8279

VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ. Alta producción. Buen Estado. \$ 7.500 4652-2119/4454-4495 Sr. Juan



VENDO AMASADORA DEMARIE. CAPACIDAD 1 BOLSA. IMPORTE \$3.000. TEL: 03489-15549391 - CAMPANA - BS AS - SR. CARLOS ACHAVAL

Amasadora rápida de 3 bolsas reparada a nuevo con garantía. Teléfonos: 4686-6622/6623 esanpablo@speedy.com.ar



Sobadora Intermedia Zambon
Reparada a Nuevo

TEL 4674-4455 / 155-499-3100



Importe \$ 2.800

Horno Convector Tedesco

TEL 4674-4455 / 155-499-3100



Importe \$ 9.000



Distribuidora D.D.V.

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

DISTRIBUIDORA “Ser una empresa familiar es nuestra fortaleza”



En un país en el que los desafíos centrales del mercado cambian a cada momento, cobra mayor relevancia la constitución de un equipo. Un equipo de trabajo basado en la confianza, que apoye y cuide que todos y cada uno de sus integrantes, donde se compartan objetivos y se luche por alcanzar las mismas metas, ese es el equipo de trabajo de Distribuidora DC de Luján.

La distribuidora DC, se ubica en la calle Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca, localidad de Luján. Se trata de una empresa familiar líder en la zona, siendo sus integrantes Hernán Caparros junto con sus hermanos, su tío y su primo, acompañados de un equipo de primera. “...Hace aproximadamente 9 años que nació la distribuidora, pero no te la imagines como en la actualidad. Al principio sólo contábamos con una camioneta para la distribución de grasas y margarinas. Al año pudimos comprar un colectivo y fuimos agregando paulatinamente materias primas para la venta...”, comentaba Hernán

-¿En que año se inauguró el local?

-En el 2000 abrimos el depósito. A partir de entonces cubrimos alrededor de 300 negocios entre panaderías, pizzerías, fábricas de pastas y rotiserías,



entre otras. Pero no nos abocamos sólo a Luján, sino que distribuimos también en, Cucuyo, San Andrés de Giles, San Antonio de Areco, Capitan Sarmiento, Salto, Arrecifes, Chacabuco, Carmen de Areco, Navarro y Lobos.



-¿Cuál es su principal producto?

-Distribuidora DC no se dedica mucho a lo que es harina, sino que trabajamos más con materias primas. Y con la mayoría de las grandes marcas como Egramar, Lácteos el mundo, levadura SAF, y muchas marcas más.

-Un mensaje para el gremio:

-Creo que es necesario que se tome conciencia que la panadería es un trabajo que debe ser valorado. Hay grandes artesanos en el rubro y considero que la falta de concientización en el gremio hace que en muchas panaderías se pueda observar el precio bajo de sus productos; cuando por calidad y servicio el precio debería ser más elevado. Y elevar el precio significaría renovación de maquinaria, entre otras cosas.

-Por último ¿Cómo fue el crecimiento de DC?

-A mí, en un principio, la situación me sobrepasó, porque el crecimiento fue inesperado, aún cuando trabajamos fuertemente para lograrlo. Ya no es secreto para nadie que en el mercado actual, nuestro principal desafío es mantenernos permanentemente competitivos, independiente de los vaivenes de la economía por las que pasó la Argentina en estos últimos años.

FRESCOMASA
MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO
en
PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE

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

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC

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

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

**PRODALSA LE ACERCA
SU FAMILIA DE PRODUCTOS
PARA ACOMPAÑARLO
EN SUS MEJORES RECETAS**



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

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