

**5000**  
Ejemplares  
de distribución  
**GRATUITA**

# EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL  
MAYO- JUNIO DE 2007 AÑO III N° 17

## La Revista de los Panaderos



CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE LA MATANZA



Cámara Empresarial Panaderil  
del Partido de San Martín



CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE MERLO



Federación Industrial Panaderil  
de la Provincia de Buenos Aires



Federación Argentina de la  
Industria del Pan y Afines

### DISTRIBUCIÓN GRATUITA EN PANADERÍAS Y DEPÓSITOS DE :

ALDO BONZI-ARRECIFES-BARADERO-BECAR-BENAVIDEZ-BILLINGHURST-BOULOGNE-CAMPANA-  
CASEROS-CASTELAR-CIUDAD EVITA-CIUDELA-DON TORCUATO-EL PALOMAR-Fco. ALVAREZ-  
FERRARI-FLORIDA-GONZALEZ CATAN-Gral. PACHECO-Gral. RODRIGUEZ-GRAN BOURG-HAEDO-  
HURLINGHAM -ISIDRO CASANOVA-ITUZAINGO-JOSE C. PAZ-JOSE L. SUAREZ-LA TABLADA -  
LAFERRERE-LAS HERAS-LIBERTAD-LOMA HERMOSA-LOMAS DEL MIRADOR-LOS POLVORINES-  
LUJAN-MARCOS PAZ-MARIANO ACOSTA-MARTINEZ-MERCEDES-MERLO -MORENO-MORON-MUNRO-  
NAVARRO-OLIVOS-PABLO NOGUES-PABLO PODESTA-PASO DEL REY-RAFAEL CASTILLO-RAMALLO-  
RAMOS MEJIA-S. A. De PADUA-SAN ANDRES-SAN FERNANDO -SAN ISIDRO-SAN JUSTO -SAN  
MARTIN-SAN MIGUEL-SAN NICOLAS-SAN PEDRO-SORDEAUX-TAPIALES-TIGRE-VICTORIA-VILLA  
ADELINA-VILLA BALLESTER-VILLA BONICH-VILLA BOSCH-VILLA DE MAYO-VILLA INSUPERABLE-  
VILLA LIBERTAD-VILLA LUZURIAGA-VILLA LYNCH-VILLA MADERO-VILLA MAIPU-VILLA PROGRESO-  
VILLA TESEI-VIRREY DEL PINO-VIRREYES-WILLIAM MORRIS

**LO QUE NECESITA  
PARA SU PANADERÍA  
LO ENCUENTRA  
EN...**

## LA CUEVA DEL PANADERO



**Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte Tel: 0220-485-5071**



*Emeth*



# **DISTRIBUIDORA**

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

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

# CARPINTERIA MECÁNICA Y METÁLICA

## Omar Rodríguez S.R.L.



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

Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezrsl.com.ar www.omarrodriguezrsl.com.ar

## 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: caballeroortizypozzi@ciudad.com.ar

# 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

www.lecitec.com.ar

# EDITORIAL

## STAFF EL GREMIO PANADERO y su Gente

Año 3 - N° XVII  
Mayo / Junio del 2007

**Director-Propietario**  
**FABIO RUBÉN VIDELA**  
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 panaderías, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin. Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

“El Gremio Panadero y su Gente” quiere agradecer a la Lic. Elizabeth Lezcano, por la información que nos envía desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

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

*“Al fondo de la panadería, el horno está encendido. Semeja una pequeña cueva abovedada, tiznada de hollín, con su lumbre amarilla y naranja que puede verse desde la calle, siempre que uno se atreva a asomarse... El horno despierta respeto en el que la visión de las llamas del infierno se entrevera con un sueño cálido de cortezas de pan de azúcar y leche fresca para la merienda”(\*)*

Quisimos comenzar la editorial de este número conmemorando el Día del trabajador. Este Día, que quedó instituido en 1889 en París, simboliza la decisión de los trabajadores de paralizar sus actividades para recordar aquel 1º de mayo de 1886, donde un grupo de trabajadores en Chicago organiza una manifestación reclamando el cumplimiento de una ley que fijaba en ocho horas el máximo de la jornada de trabajo. El mitin fue reprimido por la policía y tuvo como saldo dos muertos y varios heridos. El 4 de mayo siguiente se convocó a otra manifestación en protesta por los hechos del 1º y una fuerza policial de 325 hombres salió a disolverlos. En un hecho confuso se lanzó un petardo contra los guardias y ocho de ellos murieron... a partir de ese momento cada 1º de mayo el mundo entero honra la dignidad y la lucha del trabajador

Sabemos que el trabajo cumple un rol básico y fundamental en la vida de todos los hombres, a el le dedicamos gran parte del día, y por él nos sentimos dignos, satisfacemos necesidades y podemos darnos gustos, nos permite relacionarnos, conocer a otras personas y establecer vínculos. A lo largo de la vida esa importancia va variando, ya que desde aquel joven que es empleado por primera vez, hasta aquel que recibe su jubilación después de años de dedicación y esfuerzo la importancia fue en ascenso acorde a las responsabilidades que se asumen a lo largo del tiempo

Por eso, en este día tan especial queremos decirles ¡muy feliz día a toda la familia panadera!, por tanto esfuerzo conjunto, por tanta perseverancia y actitud y por la sonrisa temprana constante.

Pero en este día tan importante también queremos reflexionar en lo fundamental de seguir luchando JUNTOS por el crecimiento del gremio... Como solemos decir... la participación y la comunicación son fundamentales para que los dirigentes tomen conocimiento de las necesidades básicas de los centros de panaderos y de las circunstancias por la que atraviesa cada centro en particular... por eso es necesario que todos participen, cada uno desde su lugar aportando un granito de arena.

Por otro lado, no queremos dejar de hacer mención de aquello que aconteció por estos días donde los industriales panaderos, por medio de la figura de Rubén Salvio presidente de FAIPA (Federación Argentina de Industriales Panaderos) garantizaron al Secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, la continuidad del acuerdo que fija el precio del pan de hasta 8 piezas a 2,50 pesos el kilo, y para compensar serian beneficiados con moratorias provisionales e impositivas y con el otorgamiento de créditos blandos para actualizar las máquinas y mejorar los edificios de las panaderías.

\* Fragmento del texto que el autor escribió para el libro Humo de leña de Susana Casarin

### Revista de distribución GRATUITA en:

ALDO BONZI-ARRECIFES-BARADERO-BECCAR-BENAVIDEZ-BILLINGHURST-BOULOGNE-CAMPANA-CASEROS-CASTELAR-CIUDAD EVITA-CIUDELA-DON TORCUATO-EL PALOMAR-Fco. ALVAREZ-FERRARI-FLORIDA-GONZALEZ CATAN-Gral. PACHECO-Gral. RODRIGUEZ-GRAN BOURG-HAEDO-HURLINGHAM -ISIDRO CASANOVA-ITUZAINGO-JOSE C. PAZ-JOSE L. SUAREZ-LA TABLADA -LAFERRERE-LAS HERAS-LIBERTAD-LOMA HERMOSA-LOMAS DEL MIRADOR-LOS POLVORINES-LUJAN-MARCOS PAZ-MARIANO ACOSTA-MARTINEZ-MERCEDES-MERLO -MORENO-MORON-MUNRO-NAVARRO-OLIVOS-PABLO NOGUES-PABLO PODESTA-PASO DEL REY-RAFAEL CASTILLO-RAMALLO-RAMOS MEJIA-S. A. De PADUA-SAN ANDRES-SAN FERNANDO -SAN ISIDRO-SAN JUSTO -SAN MARTIN-SAN MIGUEL-SAN NICOLAS-SAN PEDRO-SORDEAUX-TAPIALES-TIGRE-VICTORIA-VILLA ADELINA-VILLA BALLESTER-VILLA BONICH-VILLA BOSCH-VILLA DE MAYO-VILLA INSUPERABLE-VILLA LIBERTAD-VILLA LUZURIAGA-VILLA LYNCH-VILLA MADERO-VILLA MAIPU-VILLA PROGRESO-VILLA TESEI-VIRREY DEL PINO-VIRREYES-WILLIAM MORRIS



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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



## Reunión informativa en Laferrere.

Esta localidad, que pertenece al partido de la Matanza, fue sede de una reunión informativa con el objetivo de dar el puntapié inicial para el ordenamiento del Centro de panaderos del distrito.

### 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 MONTESERIN

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: FRANCISCO GIORNO

Luego, el 28 de marzo, Emilio Majori, Presidente de la F.I.P.P.B.A. se reunió con panaderos de esa localidad para escuchar la problemática que los aqueja y tratar de encontrar juntos una solución.

*“Decidimos armar una convocatoria para que todos los interesados puedan participar de la misma. La idea es comenzar con el reordenamiento de la zona de Gregorio de Laferrere, organizarse y trabajar unidos para solucionar los problemas que ellos tienen, que, como siempre son los mismos de toda la Provincia”* comentaba Emilio Majori.

### Puntualmente ¿Cuál era la preocupación de los panaderos locales?

La preocupación es siempre la misma: el miedo a perder la clientela, la venta de pan clandestina, los precios de venta en la calle, el trabajo en negro, y aunque mucha gente esta poniendo en regla su trabajo, todavía hay mucho por hacer.

### ¿Cuál es el precio de venta que maneja la localidad?

Y... el precio es otra de las grandes preocupaciones, lo están vendiendo de \$1,80 a \$2,50 en el mostrador y de 0,80 a 1,20 a los comercios. Pero tenemos la esperanza de poder encontrar el equilibrio y contamos con las armas para hacerlo ya que tenemos el apoyo del municipio y del Ministerio de Trabajo.

## REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

**TALLER  
JUAN**

de Juan Avendaño

Atención Personalizada para los panaderos de zona oeste

4652-1721 // 15-5951-0384

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**



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

DISTRIBUIDORA  
**NICJU** S.R.L.  
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA



Edgardo Bernardi  
Centro  
de  
Distribución  
Oficial

Levaduras - Margarinas - Grasas  
Productos para Panaderías, confiterías, Pizzería y afines



Teléfono: 4488-8088

e-mail: ebernard@speedy.com.ar

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires

**A**vícola Super - 1  
DISTRIBUIDORA MAYORISTA

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

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

**Brito Hnos.**  
FABRICACION DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

**¡NUEVO MODELO!**

**BRIT-15**

**Horno Rotativo para  
15 bandejas 45x70 Cm.  
60Kg. Pan/Hora**

Tablero de comando

**DIRECTO DE FABRICA**

vaporizador

*El mejor producto,  
al mejor precio...*

**CONSULTE POR OTROS MODELOS**

**Brito Hnos.**  
MONTEAGUDO 5003 - José C. Paz.- Buenos Aires  
TEL: 02320-436262  
Http://www.britohermanos.com.ar ventas@britohermanos.com.ar

## **Entrevista a Emilio Majori: “ En la escala salarial nuestro gremio es uno de los mas bajos”**

**“...El gremio debe desarrollarse y no quedar marginado. En la escala salarial nuestro gremio es uno de los más bajos. Es necesario que nuestro sector se siga desarrollando, tanto sea la parte patronal como la parte obrera. Pero dejo muy en claro que la decisión sobre los aumentos se va a tomar en conjunto y con la aprobación de la mayoría de la Comisión...”**

Respecto a la visita que realizó a la Provincia de Salta acompañando al Presidente de la FAIPA, comentó “ fuimos a apoyar al Centro de Panaderos local ya que tenía varias dificultades: la principal era la imposibilidad de llegar a las autoridades provinciales”

, ...por otro lado existía la persecución a un grupo de panaderos por parte de la DGI, Rentas y del municipio ,además se intentó obtener información acerca de 6000 bolsas de harina mensuales que “Acción Social” del Gobierno local le brinda a un grupo de desocupados”

### **¿ Cumplieron los objetivos del viaje?**

Sí, cumplimos todos nuestros objetivos. Nos recibió el Secretario de Producción de Salta y me arriesgo a decirte que en breve esta provincia podrá ordenarse.

### **¿Qué imagen se lleva de la Provincia?**

Una muy buena imagen, volví mas que conforme. Quiero aprovechar la ocasión para agradecer el apoyo y acompañamiento que nos brindaron en todo momento.

### **¿Qué opina del Presidente del Centro provincial?**

El señor Petrocheli me dejo una muy buena

impresión , además cuenta con un grupo de colaboradores jóvenes con mucho empuje y con visión de futuro. Lamentablemente ellos tienen el mismo problema que tiene el país. El poder de convocatoria no es muy alto

### **Hablemos de la Paritarias...**

La situación es muy delicada. El 9 de marzo fue la última reunión en el Ministerio de Trabajo. Nosotros ofrecimos el 8% de aumento, y la parte obrera nos pidió un 30%.

### **¿Cuál es la situación de Córdoba?**

A la reunión de Salta asistió también el señor Romero, Presidente del Centro de Panaderos de Córdoba y el me comentó que ya tienen prácticamente pactado un 16% de aumento ahora y un 8% en agosto



**Emilio Majori y Miembros de la FAIPA en la provincia de Salta**

**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

**LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...**

**LA CUEVA DEL PANADERO** 

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



## **El C. I .P Matanza fue sede de una demostración de Puratos**

**El chocolate se ha convertido en uno de los placeres gastronómicos más extendidos en el mundo. Cualquiera puede degustar el amplio surtido de chocolates que se produce. El 70% del cacao, su ingrediente principal, se obtiene de África ecuatorial, donde países como Costa de Marfil -el mayor productor del mundo- y Ghana dependen en gran medida de sus exportaciones a los principales países fabricantes de chocolate y derivados del cacao: EEUU, Alemania, Reino Unido, Francia y Brasil. Pero la calidad de un chocolate viene determinada por el origen y porcentaje de componentes del cacao, el resto de ingredientes y por su proceso de elaboración.**

El 26 de marzo, Puratos Argentina realizó en el Centro de panaderos de la Matanza una muestra de Chocolatería. **El Gremio Panadero** conversó con Federico Brunelli, quien es el coordinador de marketing de la firma...



Evaristo Tomba junto a un representante de Puratos

**El Pan** S.R.L.  
**DISTRIBUIDORA**  
**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE**  
**Levaduras Paraleva**

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

**Alem 1447 - (1712) Castelar**  
**Pcia. de Buenos Aires**  
**Tel: 4627-5876 // 4629-4959**





# 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



Ayacucho 949- San Antonio de Padua- Merlo - Buenos Aires  
Tel/ Fax: (0220) 483-2168/ 485-5768

**¿En qué consiste esta demostración?**

Vamos a realizar una demostración de chocolatería para pascuas donde su principal uso es la cobertura de huevos de pascuas y figuras de moldes como ser gallinas, conejos, etc. Además, se va degustar productos de bombonería, es decir, de la utilización de estos chocolates en bombonería.

**¿Cómo fue la convocatoria?**

Esta reunión la organizamos hace aproximadamente 10 días. Nos pusimos en contacto con el Centro, algunos comercios de cotillon e invitamos a todos los que quieran participar de la muestra. Como verás, tuvimos una alta convocatoria, con la presencia de mas de 100 personas. La idea es lograr ese volumen de gente.

**¿A cargo de quien esta la charla?**

Esta a cargo de Martín Escala que es nuestro demostrador de Puratos Argentino. El tiene la particularidad de ser el embajador del chocolate. Te explico: el grupo Puratos a nivel internaciones cuenta con 4 embajadores del chocolate en nivel especializados y Martín es uno de ellos, lo que lo hace viajar mucho porque se capacita en el exterior, por lo pronto viaja por lo menos tres veces al año a Europa para capacitarse, solo en chocolatería, y participa de ferias.



**¿Cuáles son los objetivos del evento?**

El principal objetivo es que la gente conozca la verdadera calidad del producto, el sabor, el brillo y el crack y pueda compararla con las demás marcas, es decir, a través de este "ejercicio" se logra la diferenciación del producto respecto a las otras marcas que hay en el mercado del chocolate para repostería



**Publique en nuestras páginas**

**Envíe un mail a:**

**[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)**

**Para mas información comuníquese al:**

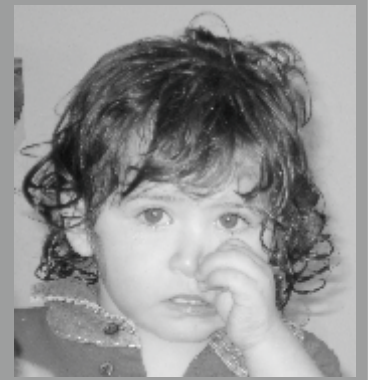
**15-4084-1090 // 15-6095-0146**

**Nextel 565\*5175**

**de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.**

**¡Feliz Cumple !!**

Juliana Antonella cumplió  
añitos el 23 de abril, su abuelo  
Evaristo "Pichi" Tomba le desea  
la mayor de las felicidades  
en su día



**Distribuidora Belgrano**



**HARINAS  
Y MATERIAS PRIMAS**

**15-5104-3362**

**LA GACETA 695 4697-5685**

**MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)**

Atención únicamente a mayoristas

FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



**SIKU®**



**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**

# MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"

"000"  
"0000"  
SEMOLIN

**EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD**

**Tel: 4647-0168/0268**

**Nextel: 167\*1328**

**Cel: 15-5881-8833**

## EL C. I. P. DE LA MATANZA INFORMA

La Comisión Directiva está estudiando la forma de volver a implementar el cumplimiento del Art. 16 del Convenio Colectivo de Trabajo. Como todos sabemos, es un artículo que se encuentra vigente, pero a partir de la crisis instaurada en el 2001, se perdió control sobre ese tema. Queda por definir la metodología a utilizar en los controles de los establecimientos. El CIP solicitó a "El Gremio Panadero y su gente" la transcripción y publicación de dicho artículo.

### CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 231/94

#### Artículo 16: DESCANSO SEMANAL

Será regido por la Ley 11.544 y su Decreto reglamentario y la Ley 20.744 (T.O.) En los municipios del Gran Buenos Aires, Berisso, Ensenada, y de la Costa Atlántica y Turística, se establece como descanso semanal del trabajador el día lunes, y en el resto de la Provincia el día domingo.

*Los establecimientos incluidos en el art. 4 a los cuales alcanza la presente convención, en consideración al descanso semanal otorgado por el presente artículo a los trabajadores, y teniendo en cuenta que los productos elaborados son de ingesta directa y que el proceso productivo de los mismos es continuo, para cumplimentar las normas de salubridad e higiene, y en defensa de la salud del consumidor a través de una limpieza exhaustiva de los establecimientos, no podrán ejercer sus tareas de producción y comercialización los días lunes en el Gran Buenos Aires, Berisso, Ensenada, La Plata, Costa Atlántica y Turística, y los domingos en los restantes partidos de la Provincia de Buenos Aires.*

*En casos de que un feriado cayere en día lunes o día de descanso semanal, dicho día de descanso será abonado como día de descanso trabajado.*

## ¡ Feliz Cumpleaños!

El C.I.P de la Matanza felicita por su cumpleaños a:

Lucas Matias Sanchez (21/04)  
Oscar Acuña (22/04)  
Cesar Castellano (10/05)  
Francisco Stillietano (18/05)  
Osvaldo Garcia ( 19/05)  
Emma Laraignee (20/05)  
Ana Berta Scarsi (22/05)

Ricardo Vinjoy (05/06)  
Alberto Freire (06/06)  
Juan Villalba (09/06)  
Julieta Paz (14/06)  
Jesus De La Torre (19/06)  
Reinaldo Moran Alcaraf (20/06)

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**



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

## **Descanso semanal: “Los que somos verdaderos panaderos no queremos trabajar los lunes”**

**“Son hábiles para el trabajo, todos los días del año, excepto los feriados y los días de descanso semanal existentes por disposición legal o convenio entre las partes”... La ley otorga un día de descanso semanal pero para no descuidar a sus clientes por temor a que un oportunista tome ese día de descanso para lucrar, son pocos los panaderos que deciden cerrar los días lunes, trabajando jornadas extendidas. Al respecto del tema Alfredo Presta, de la panadería Presta de González Catan, opinaba al Gremio Panadero y su Gente:**

“Debemos lograr devolverle al panadero el día que algún día tuvimos y que nunca tendríamos que haber perdido... ese día tan necesario para hacer tareas de mantenimiento, para fumigar y para descansar porque estamos trabajando todos de lunes a lunes... Nos hemos convertido en esclavos, porque tenemos una pequeña industria pero somos esclavos.”

“Lo que no están habilitados deben cumplimentar las reglas, ese es un problema de la municipalidad, pero parar los días lunes es un problema de todos y cada uno de los que conformamos la familia panadera, sino ¿para qué trabajamos tanto? si no lo podemos disfrutar, no nos sirve para nada, estamos esclavizando a la familia, no tenemos un día para salir con ellos... Lo peor es que cerrar los lunes es un derecho que lo tenemos adquirido.”

“Los clandestinos son los que no te acompañan, y nosotros pagamos la culpa, eso es un problema que debe ser subsanado desde la Municipalidad y desde el Ministerio de Trabajo, ellos nos están esclavizando, porque si te descuidas aprovechan ese día de descanso para robarte los clientes y encima no pagan impuestos”

“Los que somos verdaderos panaderos no queremos trabajar los lunes, porque es nuestro derecho, queremos salir con la familia, con los nietos,

con los hijos.

Yo no abro los lunes la panadería pero me obligan hacer el reparto... Debemos abrir los ojos y darnos cuenta que si no abrimos un día a la semana además de descansar vamos a tener 4 días de menos gastos por mes”.

Por su parte Evaristo Tomba, dueño de la panadería Arco Iris, nos decía: “En Ramos Mejía cierra el 80 % de las panaderías y como que dio resultado el aviso de la revista y se esta logrando la concientización y asesoramiento, después de este paso saldrán las inspecciones los días lunes para ver si esas panaderías que abren sus puertas los días lunes, cumplen con las normas para poder abrir.

Con un par de meses más vamos a lograr que sea uniforme el cierre de los lunes,

Debemos lograr que todos los panaderos acuerden cerrar “



Alfredo Presta junto a su señora



Evaristo Tomba en “Arco Iris”

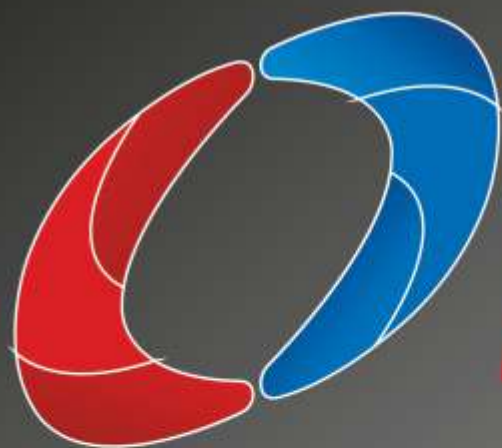
**Lacteos Doble A**  
de José Luis Olivo  
*Fabricante de*  
**DULCE DE LECHE**  
No lo imagines ¡Probalo!

**Familiar**      **Repostero**

**Heladero**

**Venta Directa Dueño/Cliente**  
**Entrega Personal de Fábrica a Cliente**

Libertad 378 – San A. de Litín – Cba.  
Tel. 03534-497285 Fax 03534-497068.  
e-mail: olivojose@arnet.com.ar



**DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES**

**Las Lomas**

**Del 11 al 15 de junio Visite nuestro stand  
en la FITHEP MERCOSUR 2007 Costa Salguero**

**Stand 362  
Pab.1**



**LAS HERAS 3052- LOMAS DEL MIRADOR- TEL/FAX: 4699-4554//3161**

**MAIL: [distlaslomas@ciudad.com.ar](mailto:distlaslomas@ciudad.com.ar) Tel: 0810-999-2013 Nextel 214\*1949**



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

### Nota con Hilario Frias, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo “Los panaderos habilitados ya no pueden más”

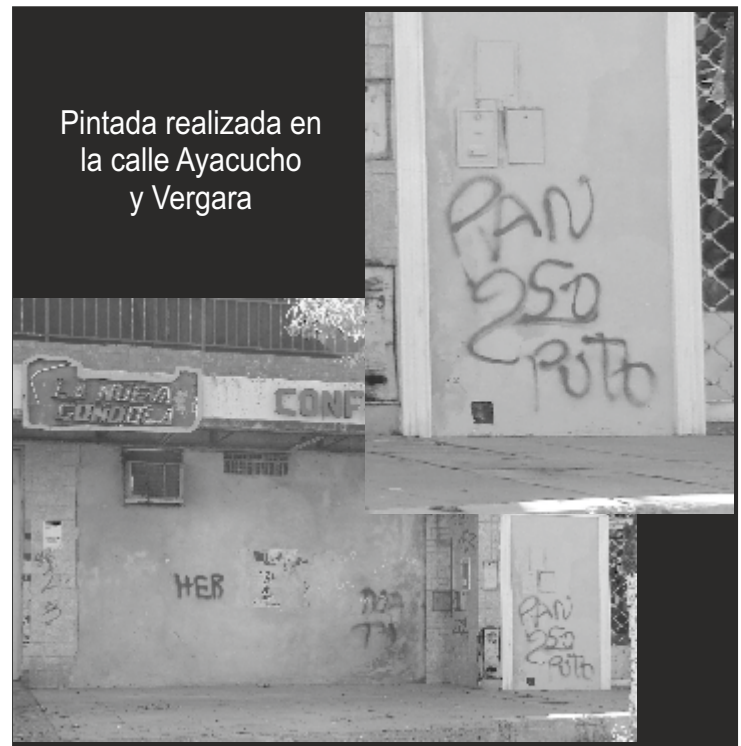
El Centro de Panaderos de Merlo denunció la aparición de una serie de pintadas en el frente de algunas panaderías del partido. Por eso, el Gremio de Panadero y su gente se reunió con el Presidente para que nos describa lo acontecido **“Estas pintadas tienen una particularidad, aparecieron en los frentes de panaderías que operan de manera clandestina, y aunque no sabemos con certeza quienes realizaron las pintadas, tenemos muchas sospechas de los posibles responsables”**.

Además agregó: “Nosotros no estamos de acuerdo con realizar pintadas, pero somos conscientes que hay un sector del gremio que está muy disconforme con la clandestinidad. Estos colegas han pintado una panadería en la calle Vergara y Ayacucho y otra en la calle Iturri, además también decidieron “escrachar” un supermercado chino donde el pan se vende a un precio irrisorio: \$1,20 al público”.

El Presidente del Centro de Merlo comentó que ellos no se encuentran ajenos a la situación que atraviesan las panaderías del distrito, por eso estiman que los que realizaron las pintadas fueron “panaderos habilitados que ya no pueden más”.

### ¿Qué acciones contra la clandestinidad está realizando el Centro?

El Centro está trabajando fuertemente junto al Municipio, ya que las relaciones se encuentran muy bien. Hemos estado con el señor Jorge Costa de Planificación y sabemos que el Gobierno Municipal está trabajando y evaluando las acciones a implementar “Hemos visitado todo el gremio, los



Pintada realizada en la calle Ayacucho y Vergara

**HARINAS** **RIS**

**Cristiania** **calsa**

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA  
PIZZERÍA

**ENTREGAS A DOMICILIO** **LA BELUSTINA**

Cristiania 3884 - I. Casanova  
Tel.: 5264-8240 / 4640-0992 / Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446\*1449

**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 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL  
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555



Hilario Frías

Hemos invitado al centro para conversar, para hablar... para organizarnos, pero bueno, la realidad nos muestra que vienen muy pocos, y los sectores que asisten son siempre los mismos, y justamente no son clandestinos. Pero quiero destacar que nosotros le pedimos a la

Municipalidad la no clausura de las panaderías que operan clandestinamente sino que se invite a estos panaderos a ponerse en regla" comenta Hilario Frías.

### ¿Cuáles son las novedades del Centro?

Se ha concretado el proyecto de la escuela de panadería y el salón de fiestas. En esta semana se inician los planos.

### Un mensaje final para los panaderos...

Merlo presenta casi un 60% de regularización. Y seguimos trabajando para lograr el cambio total para el beneficio de todas la panaderías del partido, por eso es importante que todos los panaderos del distrito nos juntemos y hallemos juntos las soluciones necesarias para mejorar. Los invitamos acercarse a las reuniones que se desarrollan en el Centro los días jueves a las 21.30hs.

**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

# 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.

**PRUEBENOS**


**MARGARINA DOBLE HOJALDRE**  
Para Hojaldres crujientes y tiernos en **FASTRAS**  
Cremonas, Facturas,  
Tortas y porciones




**MANTECANA**  
**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 Soufflés espectacularmente dorados y tiernos.



**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.





## **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 INFLACION LICUA LOS SALARIOS y GENERA MAS POBREZA**

Por Juan Pedro Depetris

La creciente demanda sindical respecto a mejoras salariales, trae a nuestra memoria el recuerdo de tantos periodos inflacionarios vividos por los argentinos, que nos produce un escozor, dadas las dificultades de todo tipo que esa situación nos ocasionó y que tuvo su origen, entre otros factores, en los incrementos acordados sin la correlativa contraprestación, que justificase los mismos.

Esta afirmación será seguramente cuestionada por muchos, que guiándose por las palabras de los más importantes representantes obreros, darán por sentado que el aumento de salarios no provoca inflación, hecho por lo cual es necesario formular algunas acotaciones tendientes a clarificar, según mi modesta opinión, el error en que se incurre ante tal aseveración, por cuyo motivo me permito formular el siguiente ejercicio, basándome en medidas concretas tomadas hasta la fecha por el Gobierno:

- a) **CONTROL DE PRECIOS:** Puede resultar efectivo en el corto plazo, pero la historia nos demuestra que, a la postre, es un mecanismo inútil y además contraproducente, por cuanto la rigurosidad con que se aplican las medidas (fundamentalmente mediante amenazas y presiones a los productores) producen el temor de quienes, sin reglas claras y precisas, desistirán de invertir en el país: SIN INVERSION NO HAY CRECIMIENTO y sin crecimiento, no se incentiva la producción y el final es previsible (los que tenemos muchos años, ya lo hemos vivido).
- b) **DEMANDA DE MONEDA:** Utilizando el lenguaje más simple, podemos decir que es lo que la gente quiere tener por las dudas, sin comprar nada. ES EL AHORRO que se promociona desde el gobierno, pero que lamentablemente resulta difícil de concretar, por las dificultades de una clase media cada vez más castigada y en peligro de extinción y por serle imposible a quienes integran el sector que más padece la inequitativa distribución de ingresos por parte del estado y a quienes estadísticamente se los declara como ocupados por el simple hecho de percibir un subsidio (Jefes de Familia o planes trabajar).
- c) **EMISION DE MONEDA:** La expansión monetaria que viene realizando el BCRA supera ampliamente la oferta de bienes y servicios, no obstante que éstos han crecido por efectos de la reactivación, pero en medida insuficiente para mantener una relativa paridad en los precios, empujados hacia arriba dada la mayor cantidad de moneda que se vuelca a las transacciones.
- d) **AUMENTO DE SALARIOS SIN INCREMENTO EN LA PRODUCCION DE BIENES:** Tomando como ejemplo a un Oficial Panadero que gana \$ 1.000.= mensuales y produce 100 Kgs./harina/diarios (redondeando un total de 3.000Kgs.mensuales), el incremento salarial produciría un AUMENTO EN LOS COSTOS, según el elemental cuadro siguiente:

**EJEMPLO SALARIO MENSUAL PRODUCCION MENSUAL COSTO p/Kg.**

01	.....	\$ 1.000.=	.....	3.000.=	Kgs. ....	\$ 0,33
02	.....	\$ 1.200.=	.....	3.000.=	Kgs. ....	\$ 0.40
03	.....	\$ 1.500.=	.....	3.000.=	Kgs. ....	\$ 0,50 MUCHA PRUDENCIA.

### **DISTRIBUIDORA "JOSÉ"**

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

**ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO**

LESAFFRE  
ARGENTINA



PRINDAL



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

De acuerdo a lo evaluado precedentemente, los industriales panaderos deberán afrontar una difícil situación cuando tengan que negociar el nuevo convenio colectivo de trabajo, máxime teniendo en cuenta que los precios de venta, al igual que los de otros productos, han sido encorsetados, impidiéndoles el traslado a los mismos de los mayores costos (luz, gas, impuestos, insumos, etc.), por lo cual, quienes asuman la condición de paritarios, deberán agudizar el ingenio y contar con el mejor asesoramiento profesional, ya que no bastará con solo la buena voluntad, la predisposición y el empeño que los dirigentes empresarios han puesto siempre en tales circunstancias. ES UN MOMENTO DIFÍCIL PARA ESTA INDUSTRIA, POR LO CUAL SE SUGIERE ACTUAR CON MUCHA PRUDENCIA.



# Opiniones

JUAN CARLOS CHALIER

Vamos a tener otra vez Paritarias en nuestro sector y nuevamente fui designado por la Federación Industrial Panaderil de la Pcia. de Buenos Aires como miembro integrante de la comisión que participará en las reuniones a celebrarse con el sector obrero. Con anterioridad fui también integrante de la paritaria, cuando ocupé el cargo de Secretario General de FAIPPA, en aquella ocasión como paritaria nacional.

Estas actuaciones me permitieron adentrarme de lleno en la problemática de las discusiones propias de la negociación, lo que me permitió acumular cierta experiencia al respecto, circunstancia que me permite vaticinar, a mi modesto entender, que la negociación tendrá éxito si ambas partes salen beneficiadas de la misma. Si esto no ocurriese, la parte perjudicada seguramente tratará de recuperar, mediante medidas de acción directa, el espacio que le posibilite emparejar lo pactado.

Creo que un Paritario debe reunir condiciones que le permitan ser cauteloso en su accionar, prudente en sus propuestas, respetuoso en sus expresiones y flexible a la hora de acercar posiciones. Pero hay algo que, a mi juicio, debe ser el común denominador de todo lo anterior y es el saber escuchar a sus pares con mucha atención, antes de tomar resoluciones.

En lo atinente a las tratativas en sí, en esta oportunidad, se

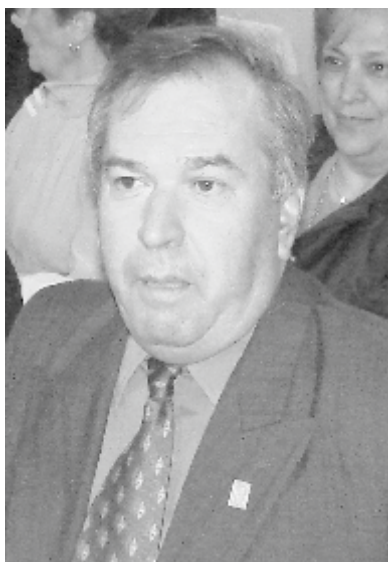
discute un adicional al salario básico de los trabajadores de la Pcia. de Bs. As., ya que la escala salarial propiamente dicha, solo podrá ser modificada por FAIPPA y FAUPPA en el ámbito nacional, de acuerdo al convenio marco firmado por ambas instituciones.

Entiendo que deberíamos analizar la escasa diferencia que existe hoy en el escalafón, entre un Oficial Maestro y un aprendiz o peón, que es de apenas un 13%, igualmente, entre un Oficial Maestro y un Medio Oficial la diferencia no llega al 6%. Con estos valores, las perspectivas no son de lo mejor, ya que no existe una incentivación para quien pretenda crecer en la función. Creo firmemente que es nuestra obligación modificar la situación, para lo cual debemos tratarlo lo antes posible.

Por último, mi deseo es como siempre, que las negociaciones lleguen a buen término para ambas partes, lo cual es imprescindible para que nuestra industria se jerarquice y el trabajador vuelva a ver que el oficio de panadero es nuevamente una interesante propuesta.

Con todo respeto

**N.R.:** El texto de la nota precedente llegó a nuestro poder el 05/03/2007, en oportunidad en que comenzaban las reuniones paritarias.



**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

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...

LA  
CUEVA DEL  
PANADERO



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



# MAGIMIX, EL MEJORADOR QUE LE FACILITA LA VIDA

Lesaffre presenta al mercado un nuevo producto, Magimix Relax, que además de aportar los ingredientes necesarios para conferir volumen y tolerancia a los productos, contiene un agente reductor natural: la levadura desactivada. El Gremio Panadero y su Gente charlo con el Sr. Enrique Finochietto, de la firma y esto nos decía:



### 1) ¿Qué es Megamix?

Megamix es un mejorador completo de panificación desarrollado específicamente para panes de corteza (pan Francés, Felipe Mignon, Milonguitas) y para pizzas

### 2)- ¿Cómo nace la idea de crear Megamix?

Argentina es uno de los principales productores de trigo a nivel mundial, siendo que las harinas que obtenemos de nuestros granos son tanto para el consumo interno como para su exportación.

Haciendo un análisis global de las campañas de los últimos años podemos notar una tendencia, de lo que normalmente en la industria de la panificación llamamos harinas cortas. Esto en el trabajo diario, principalmente en panes de corteza y pizzas, lo podemos traducir en una necesidad de hacer amasados mas intensos, en masas más tenaces, difíciles de formar, con una estructura mas rígida, poco tolerantes en la fermentación, migas compactas, etc., etc.

Conociendo esta tendencia confirmada durante la cosecha 2005/06 y estimando para este año parámetros similares, el equipo profesional de Lesaffre Argentina desarrollo un nuevo mejorador apuntado a esta realidad, siempre buscando facilitar la tarea de quienes están en este oficio tan noble de hacer pan.

### 3)- ¿Qué Características hacen de Magimix un producto diferente?

Magimix relax además de aportar los ingredientes que brindan volumen y tolerancia a sus productos, contiene un agente reductor natural: la levadura desactivada. Esta levadura desactivada, actúa aportando docilidad a la masa facilitando el estiramiento y laminado de las mismas, necesarios durante el armado de las piezas; eliminando los fenómenos de retracción y de desgarramiento. También mejora el aspecto final de los panes logrando piezas con un greñado bien definido, una miga mas homogénea, regular y mas blanca.

MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION

**JCP**  
AMASADORAS RAPIDAS

SOBADORAS PANADERAS

"DE SAN JUSTO A TODO EL PAIS"

TRINCHADORAS COMPACTAS

Cap/ 240 kg

Cap/ 80 Kg.

Cap/ 30 kg.

Tel. 011/4441-0705  
www.amsadorasjcp.com.ar

COMPRE EN FABRICA  
PRECIO + GARANTIA + SERVICIO POST VENTA

**Analba**

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

Además, Magimix mejora el sabor del pan, regula la toma de fuerza de la masa, facilita el estiramiento durante el armado y mejora el aspecto final de los panes.

**4) ¿Cómo logra estos resultados?**

En el caso de aspecto final de los panes, el gluten más extensible ofrece menos resistencia a la presión de gas producido por la levadura durante la fermentación, y un excelente desarrollo en el horno. Esto se traduce en una ganancia de volumen en el producto final y en un corte más neto. Al acelerar el desarrollo de la masa en el amasado, el Magimix Relax permite también obtener productos terminados con una miga más homogénea, regular y



blanca

**5) ¿Cómo se utiliza este producto?**

Magimix se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado. Las masas se desarrollan más rápido, se aconseja reducir sensiblemente el tiempo de amasado. La vida útil de producto es de 12 meses a partir de su fecha de elaboración.



**Publique en nuestras páginas**

[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)  
**15-4084-1090 // 15-6095-0146**  
**Nextel 565\*5175**  
**de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.**

**Juan Carlos López**  
**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:**

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

Ruta 3 al 8400

R. Ortega

Aquí estamos

Edison

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



**Sprinter**



**Cigliutti Guerini S.A.**

**Concesionario Mercedes-Benz**

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

# “Todos convenimos que la parte obrera necesita aumentos”

## Entrevista con Juan Bellizi

**Industriales Panaderos se reunió con el Tesorero de la Federación de Industriales Panaderos de la provincia de Buenos Aires (F.I.P.P.B.A.). Entre los temas tratados se destaca el de las paritarias y las finanzas de la Institución.**



**1- ¿Cuáles son las novedades acerca de los Centros con los que todavía resta llegar algún acuerdo?**

Bueno, a fines de febrero estuvimos visitando el Centro de Vicente López y tras una reunión con los directivos llegamos a un buen entendimiento. El Centro de Panaderos de Vicente López ya se ha puesto al día con la cuota societaria.

Por otro lado, Juan Carlos Challier fue a San Isidro para entrevistarse con el Presidente pero no tuvo suerte y se desencantaron. Por eso ese tema nos quedó pendiente.

**2-¿Cómo se encuentran las finanzas del Centro?**

Gracias a tanto esfuerzo y trabajo conjunto, las finanzas están cerrando bien, esta todo al día. Por suerte muchos Centros de Panaderos, de a poco, van regularizando su situación

**3- ¿Cuál es el sistema que implementa F.I.P.P.B.A. para saber cuáles son los movimientos de las cuentas de los centros, inherentes al Fondo Convencional?**

Nos manejamos con los extractos bancarios. Pero todavía no es algo que este completamente instalado entre los industriales a pesar de que fue aprobado por el Congreso de Mar del Plata. Por supuesto hay algunos centros que cumplen con toda la reglamentación, incluso acercan los extractos bancarios, esto nos ayuda a aclarar todos los movimientos de la cuenta que sean inherentes al Fondo Convencional. Teniendo el extracto en la mano es la única manera de saber cuanto retiró cada Centro del Fondo Convencional y de ahí se le paga a la federación el 15%. Cabe destacar que los extractos tienen que ser correlativos y no son muchos Centros quienes lo acercan.

**3-¿Cuáles son las novedades respecto a Esteban Echeverría?**

Este Centro nos ha dado una gran satisfacción, ya que esta pagando la

cuota societaria desde septiembre a la fecha y me han prometido que se saldará la deuda. Pero no quiero dejar de resaltar la buena voluntad de ese Centro en especial la del Presidente y el Tesorero.

**4-Hablemos de las paritarias**

La parte obrera primero hizo un pedido del 20% y luego del 30%, nosotros lo analizamos en una reunión que tuvimos en la Federación y salimos con una postura de un porcentaje. Ya comenzaron las reuniones en el Ministerio de Trabajo y ahí veremos cual es el resultado final. Una cosa es clara, todos convenimos que la parte obrera necesita los aumentos, pero el porcentaje que sea se dará únicamente previo acuerdo entre los miembros de nuestra comisión.

**5- Por último, cuáles son las últimas novedades de F.I.P.P.B.A...**

La Federación tiene idea de armar una tesorería en nuestra sede de Avellaneda, para tener un mejor control de los ingresos y egresos. Por otro lado no quiero dejar de mencionar que ya esta abierta la cuenta en José C Paz, San Miguel y Malvinas Argentinas y ya comenzamos a trabajar en Aquellas zonas en conjunto con el sindicato local.

**LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...**

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**



Diaz Velez y Ruta 7  
MERLO 0220-485-5071

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

**DISTRIBUIDORA  
UARI-CE**

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

DISTRIBUIDORA  
**NICJU** S.R.L.  
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA



## Nic-Ju: Distribuidora oficial de CALSA

Nic-Ju es una empresa distribuidora exclusiva de los productos de Calsa, líder en su zona. Con una amplia trayectoria en la distribución de materias primas de excelente calidad se ha convertido en un referente que brinda los mejores productos a un precio accesible.

Por su parte, Nic-Ju nace hace 25 años con el objetivo de cubrir la demanda de productos de alta calidad a buen precio, y a poco tiempo de establecerse en La Matanza, quien esta a cargo de la empresa, comienza a ofrecer los productos de Calsa, en forma exclusiva para las zonas de Ramos Mejía, San Justo, Lomas de Mirador, Aldo Bonzo, Villa Luzuriaga y Tablada entre otras.

De alguna manera ambas empresas compartieron diferentes



épocas económicas y diferentes vivencias fortaleciéndose día a día. De esta manera, Nic-ju se estableció como una de las empresas líder en su zona.

Además, Nic-Ju trabaja con primeras marcas como: Emeth, Santiago Bavosi, Dewey, Confidul, Frigorífico Tronconi, Pulpabril, Dulce de leche Matinal, de la Provincia de Córdoba, Rocasur; Bari, Orieta entre otras. Y si nos volcamos a los productos de Calsa, la empresa distribuye toda la línea. Así en Nic Ju podrán encontrar maltas, esencias, coloromas, aceites, margarinas y

grasas.

En la actualidad Edgardo Bernard junto a su hijo Nicolás y a Guillermo y Omar aúnan su profundo conocimiento en el sector para ofrecer a las panaderías o diferentes comercios los mejores productos elaborados que los negocios requieren en un entorno cada día más exigente.

*“Estamos comprometidos a satisfacer las necesidades de nuestros clientes superando sus expectativas y ofreciendo productos y servicios de alta calidad y una atención personalizada, oportuna y cálida” nos comentó Edgardo*

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

LEVADURA PRENSADA

**levina**

MOLINOS

**CERRIBAL**

**BARI**

**ROLIDAR s.a.**



Grasa Margolan  
**especial**

**fainalind**

**calsa**

**PRODALSA**

Grasas y Margarinas



**Distribuidora  
Tablada**

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



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

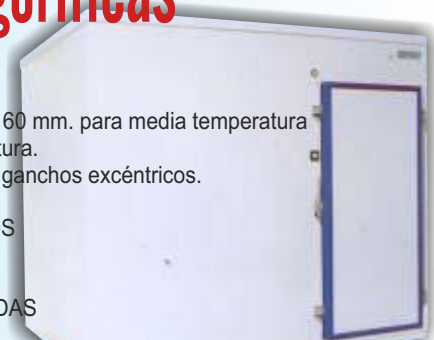
## Cámaras Frigoríficas

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**



*Sabemos como hacer que  
su producto sea irresistible*

Firmenich



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

Sabores para la Industria Alimenticia

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

## Reunión del Secretario de Gobierno con el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría y autoridades de la F.I.P.P.B.A

Cuando ya faltaba unos pocos días para que finalizara el mes de marzo, el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría se reunió con autoridades municipales a fin de compartir un buen momento, agradecer el apoyo constante y renovar el compromiso para seguir trabajando juntos por el crecimiento del Gremio.

El Secretario de Gobierno de la Municipalidad de Esteban Echeverría Pablo Lozada y Fontana, fueron recibidos, por el Centro de Panaderos local en el salón de la calle Cervetti.

Según explicó José Sanabria, la visita del Secretario de Gobierno se realizó en el marco de continuar la gestión de control sobre el distrito y expresar la voluntad "de luchar juntos contra la clandestinidad".

El 29 de marzo, dentro de un clima sumamente cálido, las autoridades compartieron un asado, luego de que el Presidente del Centro de



parte del encuentro.

hablaran sobre la concreción de diferentes planes de acción para mejorar la calidad de vida de todos los que conforman el Gremio panaderil.

"Como siempre el Secretario nos expresó su apoyo para que en el futuro el Gobierno Municipal siga desarrollando diferentes acciones que benefician a todos las panaderías y panaderos de Esteban Echeverría" nos explicó Emilio Majori, Presidente de FIPPBA, quien también fue



### 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](http://www.labaguet.com)

SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



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



MARGARINAS - GRASAS - LEVADURAS - DULCES - MERMELADAS - AZUCARES - ADITIVOS - ESENCIAS - COLORANTES - HARINAS - CREMAS - SALSAS  
 ACEITES - AROMATIZANTES - PREMEZCLAS - POLVOS PARA HORNEAR - MEJORADORES - NUECES - ALMENDRAS - PASAS DE UVAS - FRUTAS SECAS

**LO QUE  
 NECESITA  
 SU PANADERÍA  
 LO ENCUENTRA  
 EN...**



**LA CUEVA DEL PANADERO**

**Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte Tel: 0220-485-5071**  
 distribuidoraddv@hotmail.com



## “Variedad Total y productos de excelencia”

**Sus comienzos:** Circe comienza su actividad en 1975 como respuesta al segmento de la pastelería y panadería que estaba en pleno desarrollo.

Desde un principio la política de la empresa apuntó a la calidad total de toda la línea de productos. El impacto fue tal que el sector mismo los impulsó a desarrollar una variedad mayor de productos que por su calidad y presentación eran la alternativa más cercana a sus similares importados.

Después de 30 años, Circe se posiciona como única empresa argentina del rubro con la mayor variedad de productos para pastelería y repostería.

Este logro también es un compromiso que los impulsa a seguir investigando y mejorando todos los aspectos involucrados en la producción y comercialización destacándose:

- Programas de desarrollo de producto
- Logística propia
- Excelencia en el packaging
- Stock permanente
- Asistencia técnica personalizada

**Sus productos:** Azúcar, baños, bicarbonatos, cacao, caramelo líquido, coco de colores, colorantes en pasta, confites y lentejas, esencias y colorantes, especias, extracto de malta, féculas, flanes, gelatinas, glicerina, glucosa, granas y grageas, harina de malta, jaleas, maní, miel, Mouse, pasta, picos reposteros, pastelera, pirotines, polvos, postres, productos especiales y vainilla.

**STOCK PERMANENTE:** Circe cuenta con el mayor stock en toda la línea de productos

**DESPACHO INMEDIATO:** La empresa llega a todo el territorio del país. en 72 hs. en su comercio o en el expreso de su localidad

**PACKAGING RESISTENTE:** La firma asegura la llegada a destino del producto en perfectas condiciones para su uso o venta.



Visite nuestra pagina web  
[www.circeonline.com.ar](http://www.circeonline.com.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

**Brito Hnos.**

**“Una empresa líder en su zona”**

**Brito Hnos es una empresa proveedora de maquinas y equipos para panaderías y confiterías, constituidas con tecnología de avanzada y con la utilización de materiales de primera calidad.**

Brito Hnos. nace de la experiencia adquirida en el mantenimiento, la reparación de hornos y maquinas para panaderías. En un peque o taller en 1994 comienza la actividad independiente fabricando los primeros hornos rotativos y productos para panaderías, teniendo estos un excelente rendimiento y muy buena aceptación en el mercado interno.

De esta manera, fue logrando ampliar sus instalaciones, sumando tecnología de avanzada y personal altamente capacitado.

Brito Hnos. se consolidó como empresa siendo hoy líder en la zona norte, abasteciendo también con sus productos a panaderías y locales de la provincia de Bs. As., el interior Argentino y países limítrofes.

Posee una flota de vehículos propia para la entrega de mercadería y el servicio postventa personalizado a cualquier lugar del país. Actualmente, se realizan reparaciones de maquinas usadas de distintas marcas y

modelos. Por lo cual cuenta con un amplio stock de repuestos para proveer y dar asistencia técnica a sus clientes en forma inmediata.

Constantemente se trabaja en la mejora y la superación del servicio para lograr una rápida atención a cliente.

Para más datos o consultas de sus productos, asesoramiento técnico, contáctese con Brito Hnos:



**Horno Rotativo para 15 bandejas 45x70 Cm. 60Kg. Pan/Hora**

**Monteagudo 5003- José C. Paz- BS.AS**

**Tel: 02320-436262**

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

**[ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)**



**FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES**



**La Tecnología del Sabor**

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

**Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador**

**Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190**

**E-mail: [labdewey@infovia.com.ar](mailto:labdewey@infovia.com.ar)**



**CAMILO FERRON S.A  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

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



**[www.circeonline.com.ar](http://www.circeonline.com.ar)**

Panadería y Confitería <b>“EL TRIGAL”</b> Senguel 6415 González Catán	Panadería y Confitería <b>“POUPE”</b> Elab. Propia Pueyrredón 601 // French 260 Morón - 4628-8382	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>“JOLIET”</b> Valdez 3164 V. Tessei	Panadería y Confitería <b>“LA VIRGEN DEL VALLE”</b> Australia 2520=SAN JUSTO 4482-6124
Panadería y Confitería <b>“SANTA MARIA”</b> Larre esq. Bustos González Catán	<b>“SU PAN”</b> REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLÉS Entre Ríos 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3037	Confitería y Panadería <b>“OPERA”</b> Servicio de Lunch Cnel. Dominguez 298 CIUDAD MADERO 4652-3451	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>“LA NUEVA ITALIA”</b> Av. Mitre 2599 Moreno
<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>“El Porvenir s.r.l.”</b> Erezcano 278 Ituzaingó	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>“Puerto Argentino”</b> Patricio Hamgio Malvinas	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>“LA SAN JOSE”</b> Suipacha 220 Haedo	Panadería y Confitería <b>“EL ROSEDAL”</b> Alagón 543 Isidro Casanova
Panadería y Confitería <b>“LA ESPAÑOLA”</b> Soldado Sosa 5395 Laferrere	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>“PATAGONIA”</b> Patagonia 2145 Ituzaingó	<b>FÁBRICA PAN DE MIGA</b> <b>de Aguiar Marrano</b> Sgto. Cabral 135 - Las Malvinas 0237-485-2425	PANADERIA & CONFITERIA <b>EL BUEN GUSTO</b> Chilavert 1864 - V. Celina 4622-9134
PANADERIA & CONFITERIA <b>SAN REMO</b> Olavarría 1769 - V. Madero	PANADERIA & CONFITERIA <b>“LA GRAN BUENOS AIRES”</b> Mñor. Marcon 3025 - SAN JUSTO 4484-3327		PANADERIA & CONFITERIA <b>LA FLOR DEL TRIGO</b> Av. Gral. Rojo 3345 - LAFERRERE

## CLASIFICADOS

Vendo panadería con 60 años de antigüedad.  
Propiedad y fondo de comercio.02323-421125

Vendo sobadora pesada SIAM 600 mm excelente estado  
funcionando \$3000 .Escucho oferta.tel 47395824 /cel  
1559809583

Vendo:

- 1 Horno Rotativo Marca Retondaro Todo Acero Inoxidable Funcionando \$9.000
- 1 Batidora Planetaria de 60 lt. funcionando \$1.200
- 1 Motor Villa 41/2 HP a explosion \$ 200

Sr. Martucci Tel: 4836-0872 / 155-474-6993

Zona San Isidro (Unicenter)

Trinchadora GT 38 Argental/ Sobadora Siam pesada  
600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ /  
Cortadora Carilino modelo nuevo/  
Armadora Argental/ Cortadora de pan de miga San Salvador



15-6092-8707 / Nextel 167\*240

VENDO Sobadora Siam Pesada, reparada a nuevo. 4218-6372. Sra. Rosa

**Armadoras**  
Reparadas a Nuevo \$4500,-

TEL: 4674-4455  
155-499-3100



**Cortadoras** \$4500,-  
Reparadas a Nuevo

TEL: 4674-4455  
155-499-3100



VENDO FONDO DE COMERCIO. IDEAL PARA SUCURSAL.  
PLENO PARQUE SAN MARTIN. MERLO. TEL. 0220-480-2706 /  
15-6381-3484

VENDO PANADERIA CON PROPIEDAD, CASA DE FAMILIA, GAS INSTALADO.  
HORNO MATERIAL EN PERFECTO ESTADO,  
SIN MAQUINAS. ZONA PALOMAR. TELEFONO 4758-6949/4758-5021

**Planetaria**  
Usada  
TEL: 4674-4455  
155-499-3100  
\$1100,-



o que la Federación exige es que exista "un subsidio o una moratoria provisional a largo plazo con la quita de los intereses, para que los panaderos que se fueron endeudando **puedan salir adelante**". El Presidente de FAIPA también solicitó "créditos para las pymes" al remarcar que "siempre se anuncian con bombos y platillos pero cuando uno llega al mostrador de los bancos siempre se queda corto"

**Por eso desde el gremio acordaron con el Gobierno no aumentar el producto, pero a cambio poder acceder a préstamos blandos para recomponer la situación, incorporar maquinaria y mejorar los comercios, además de reprogramar una deuda con la AFIP.**

15 días es el lapso de tiempo que el Presidente de FAIPA acordó con el Secretario de Nación. Por su parte Emilio Majori Presidente de FIPPBA, comentaba al respecto: "Hay un principio de acuerdo. Resolvimos que no se van a mover los precios hasta dentro de 15 días, para que podamos llevar un

petitorio al Banco Nación y a la AFIP para regularizar la situación de los comercios e industrias, asimismo, quiero destacar la amabilidad encontrada entre funcionarios que los atendieron esta mañana y la predisposición de la presidenta del Banco Nación (Gabriela Ciganotto) que se comprometió a atendernos esta semana".

Y agregó "Además, el secretario de Comercio va a hacer gestiones para tratar de lograr el subsidio y como él es un hombre de palabra, seguramente lo va a cumplir", afirmó Majori.

El encuentro entre Moreno y las autoridades de la Faipa tuvo lugar en el despacho del secretario, desde las 9 y hasta entrado el mediodía

El pan francés de hasta ocho piezas es el único que se mantendrá a 2,50 pesos el kilo, ya que el resto de los productos comercializados en las panaderías no se encontraban dentro del acuerdo que ya había vencido el 31 de marzo pasado.

## **Los festejos de San Honorato**

**El 16 de mayo se celebra el Día de San Honorato, patrono de los panaderos.**



Según nos informo Rubén Salvio, Presidente del Centro de Panaderos de Quilmes y de la Federación Argentina, los festejos de este año tendrán lugar el día 21 de mayo, en el Salón del Centro de Panaderos de Quilmes. Los mismos comenzarían a las 11 de la mañana en dicho Centro y el rito de la bendición de los panes se llevaría a cabo en la Catedral de Quilmes.

Posteriormente el tradicional almuerzo se desarrollará en el salón del Centro, y como es habitual, participarán las autoridades de la Federación Argentina y de los Centros de Panaderos del país.

**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**

**LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...**

**LA  
CUEVA DEL  
PANADERO**



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



Le informamos que a partir del 2007 la firma Vi-Lu solo atenderá en su Casa Central, ubicada en Ayacucho 949 San Antonio de Padua- Merlo Para más información puede comunicarse al (0220) 483- 2168

## La mejor manera de medir la temperatura es DINTER

El control y la medición de temperatura son actividades fundamentales para la determinación de la calidad de los productos para la industria, y es esencial en la industria de alimentos. Los usuarios de termómetros de estos sectores requieren de referencias confiables y reconocidas para la calibración de sus instrumentos y procedimientos que permitan mejorar las mediciones y el control de temperatura.

Quince años de experiencia en el rubro, avalan la trayectoria de DINTER. La empresa brinda la respuesta técnica, reparación y restauración a nuevo a lo largo del tiempo de equipos de control y medición de la temperatura, siendo que todos los equipos de la firma tiene un año de garantía. Además Dinter cuenta con Temporizadores, Contadores, Termómetros y Sensores



Instrumental de medición y control  
París 1782 (1765) Isidro Casanova -  
Pcia. de Buenos Aires  
Teléfono y fax: (011) 4485-3764  
dinter111@hotmail.com  
info@dinter.com.ar



# Dánica

*cada mañana, acompañando en su labor  
al Industrial Panadero Argentino*

## HÉCTOR ORTIZ

**Representante Exclusivo en Zona Oeste**

**Tel: 4264-1831 - Cel: 15-5629-8335**

**ortizhector@uolsinectis.com.ar**

*20 Años  
en el Oeste*

 <p>Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28 Tapiales - Tel: 4442-1192</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA "SAN CEFERINO"</b> J. I. Rucci 2240 I. Casanova</p> <hr/> <p>PANADERÍA Y CONFITERÍA <i>"Abril II"</i> Félix De Late 103- V. Tesei</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA <i>La Boutique del Pan</i> AUTOSERVICIO <i>La Boutique</i></p> <p>Panadería y Confitería O. Andrade 610, Laferrere Tel.: 4467-0432 Autoservicio H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4626-8009</p>	<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <i>La Antigua</i> De María Laudelina Corripio 24 de Octubre 929- ITUZAINGO 4624-0034</p>
<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <b>"EL 47"</b> Ruta 3 - 47700 Virrey del Pino</p>	<p><i>Panadería y Confitería</i> <i>La Reina de las Flores S. J. S.</i> Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>	<p><b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"San Jorge"</b> E. Perón 204 - S. A. de Padua</p>	<p><b>Confitería Tío Juan</b> Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas <i>En Capital Federal:</i> Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586 <i>En Lomas del Mirador:</i> Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>
<p><b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b>  SPIRO 5469 Gonzalez Catán</p>	<p><b>PANADERIA</b> <b>"RIELOS"</b> De Rodolfo Monteserín L. De la Torre 1101 - V. INSUPERABLE 4652-8083/2919</p>	<p><b>CONFITERÍA</b> <b>"Anti"</b> 4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p><b>PANADERÍA &amp; CONFITERÍA</b> <b>"Los Amigos"</b> M. Paz 842 - Libertad PANADERÍA Y CONFITERÍA <b>"MI SUEÑO"</b> Don Bosco 3267-MORON</p>
<p><b>"EL NUEVO SOL"</b> Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" 9 de Julio 185 - Morón Tel: 4483-3595</p>	<p><b>Jonatan</b> Confitería Artesanal Sandwiches de Miga- Servicio de Lunch Pan-Facturas-Tortas-Elaboración Propia J. M. De Rosas 5379 - San Justo 4441-9024</p>	<p><b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"El Sol de Morón"</b> B. Mitre 1355 - Morón</p>	<p> Da Vinci 3920 - Laferrere Tel: 4698-0829</p>
<p><i>Panadería y Confitería</i>  <i>Elaboración Propia</i> Montañeses 4375 - San Justo 4691-0981</p>	<p><b>Panadería</b> <b>Confitería</b>  Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p><b>Panadería</b> <b>La Victoria</b> de Juan R. Braco <i>Reperto de:</i> Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>	<p><b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"IGUAZÚ"</b> Chilavert 1633 V. Celina 4622-6328</p>
<p><b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"LAS DELICIAS"</b> Masas . Tortas Sandwiches Centenera 4397 - San Justo</p>	<p>Panadería y Confitería Especialidad en Productos Panificados  LA NUEVA PAMPA de Antonio Pires MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>	<p><b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"VALERIA"</b> De Los Incas 1745 I. Casanova 4486-3652</p>	<p> <b>Panadería</b> <b>Confitería</b> <b>"LA PLAZA"</b> Servicio de Lunch AV. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548 Sucursal: Frente estación Paso del Rey</p>
<p><b>PANADERÍA &amp; CONFITERÍA</b>  <i>"Miami Cafe"</i> Arieta 4185 - San Justo <b>4484-4654</b></p>	<p><b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"LA MODERNA"</b> Edison y Ruta 3 I. Casanova 4669-0658</p>	<p>CLAUDIO PIACQUADIO QUINCE AÑOS - CASAMIENTOS DESPEDIDAS - PEDIDOS A DOMICILIO <i>"Haga sus reservas con 2 años de anticipación a su evento y páguelo en todo ese tiempo"</i> PRESUPUESTOS Y CONSULTAS 4626-1033 O PERSONALMENTE EN HONORIO LUQUE 6047 LAFERRERE</p>	<p><i>Panadería y Confitería Artesanal</i> <b>Tentaciones</b> Av. San Martín 2005 - RAMOS MEJIA 4484-7403</p>

# Humor: "Se Busca... Ama de casa"

AMA (DE CASA): s. Se solicita ama de casa para un puesto de tal. Se requiere de la solicitante afortunada que realice y coordine las siguientes funciones: acompañante, consejera, directora, administradora, agente de compras, maestra, enfermera, cocinera, nutricionista, decoradora, limpiadora, chofer, supervisora del cuidado de los niños, trabajadora social, psicóloga y organizadora de recreaciones. REQUISITOS: La solicitante debe tener una automotivación ilimitada y el más fuerte sentido de responsabilidad, si quiere tener éxito en este trabajo. Debe ser independiente y con iniciativa, capaz de trabajar aisladamente y sin supervisión. Ser eficiente en el manejo de personas de todas las edades y apta para trabajar en condiciones de estrés durante largos periodos si fuera necesario. También debe contar con la flexibilidad suficiente para hacer un gran número de tareas conflictivas al mismo tiempo, sin cansarse y con la adaptabilidad para manejarse sin problemas en los distintos

8 cambios dentro del desarrollo de la vida del grupo, incluyendo

emergencias y crisis serias. Debe ser capaz de comunicarse acerca de un sinnúmero de asuntos, con gente de todo tipo, incluyendo: burócratas, maestros de escuela, médicos, dentistas, trabajadores, comerciantes, adolescentes y niños. Ser competente en los oficios arriba mencionados ; sana, creativa y extrovertida, para alentar y ayudar al desarrollo físico y social de los miembros del grupo. Tener imaginación, sensibilidad, calor, amor y comprensión, ya que será la responsable del bienestar mental y emocional del grupo mencionado. HORAS DE TRABAJO: Todo el tiempo en que permanezca despierta, así como turnos de veinticuatro horas cuando sea necesario. REMUNERACION: Ningún salario o sueldo. El gasto será negociado de vez en cuando. Se le puede requerir a la solicitante afortunada que consiga un segundo trabajo del que se anuncia ahora, para ayudar al sostenimiento del grupo. BENEFICIOS: Ninguna vacación garantizada, ni siquiera por enfermedad, maternidad o largo servicio. Ningún seguro de vida o por accidente. Tampoco se ofrece compensación alguna para la solicitante contratada. (Anónimo)

## !!! Un grave error !!!

Por error, la redacción de la revista omitió publicar el aviso de La Cueva del Panadero en el numero anterior.

Por eso a través de este medio El Gremio Panadero y su Gente le pide disculpas a los responsables de la firma



Gaona 4321- Capital Federal  
4674-4455

Roto estampadora usada  
cilindro laminador- rodillo de corte  
consultar precio



Amasadora Pastor- reparada a nuevo  
capacidad 4 bolsas  
\$8500,-



Batidora Planetaria nueva  
capacidad 15 litros/ 30 litros  
consulte precio

**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) Nº 5220  
SAN JUSTO 4482-5099**

**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.

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



# “NORTE GRANDE”

En el marco de las acciones de promoción de las exportaciones para PyMEs agroalimentarias, se llevará a cabo entre los días 25 y 26 de Abril próximos la Ronda de Negocios de Agroalimentarios del NOA, Hotel Catalinas Park, Av. Soldati 380 - San Miguel de Tucumán, provincia de Tucumán, que se denominará MISION NORTE GRANDE.

La misma es organizada conjuntamente con los siguientes Organismos: PROARGEX de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, el Programa Proargentina de la Subsecretaría de la

Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional, Fundación AgenINTA, Fundación ExportAr y las oficinas de Comercio Exterior de las Provincias que involucran el Noroeste argentino. Este evento tiene por objeto facilitar el encuentro entre las PYMES argentinas productoras de alimentos y los compradores internacionales. A efectos que la mencionada actividad cumpla sus objetivos es que seleccionamos la siguiente lista de productos tentativos para el encuentro:

Aceites, Vinos Dulces y Conservas- Jugos cítricos- Pimientos- Bebidas gaseosas y no gasificadas sin alcohol. -Frutas secas, finas- deshidratadas y congeladas.- Miel a granel y/o envasada -Harina y Panificados. - Vegetales deshidratados. - Queso de cabra y artesanales.

Cereales.- Variedad de palta / Limón, Naranja, Mandarina, Pomelo, Toronja, Higos.

Las empresas participantes podrán contar con agenda de reuniones individuales, promoción en el directorio de participantes y asesoramiento técnico durante los encuentros. Los compradores participantes en el encuentro son:

Aviapac Inc.

País: Panamá

Productos demandados: Aceite de Oliva, Dulces y Conservas, Jugos Cítricos, Papa andina y Pastas Secas.

Korlaet y Cia. Ltda

País: Chile

Productos demandados: Aceite de Oliva, Vinos y Licores, Dulces y Conservas, Jugos Cítricos, Papa Andina, Pimientos y Pimentón, Frutas Secas, Deshidratadas y Finas; Cítricos, Quínoa, Pastas Secas, Carne, Azúcar. Harina.

Website: www.korlaet.cl

**Más información Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos PROARGEX**  
Paseo Colón 922 1 piso Of. 130  
Tel. (054) 011-4349/2729

## 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

## 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

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...

# 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 - 2007



Sergio González, Buenos Aires (Pan Baguette),  
Mónica Caro, Salta (Artística) y Sandro Ruiz, Salta (Bollería)

## Vení a apoyar a la Selección Argentina de Panaderos en la eliminatória sudamericana

Dales tu apoyo personalmente entre el 11 y el 14 de junio,  
en las Eliminatórias Latinoamericanas de la  
Copa Louis Lesaffre, que se llevará a cabo durante la  
feria Internacional de Panadería, Confitería y Heladería  
FITHEP 2007, Centro Costa Salguero - Buenos Aires,  
por un pasaje al Mundial de Panaderos en Francia 2008.

La Selección Nacional Argentina compite junto a las Selecciones de  
BRASIL, COLOMBIA, CHILE, PERU, URUGUAY y VENEZUELA

**AHORA LOS MEJORES PANADEROS RUMBO A PARIS 2008...!!**



**FAIPA**  
Federación Argentina  
de la Industria del Pan y Afines.



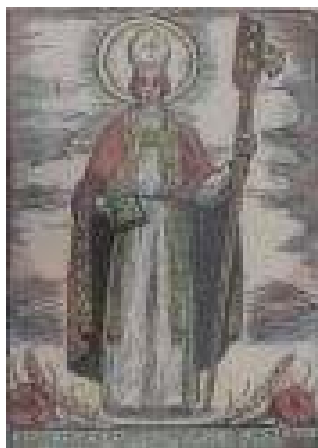
**LESAFFRE**  
ARGENTINA



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

# San Honorato, patrón de los panaderos

La mayoría de las actividades humanas tiene su santo patrono que cumple la función de proteger a los fieles. Así, encontramos a los patronos del trabajo (San Cayetano), de las universidades (Santo Tomás de Aquino), de los hospitales (San Juan de Dios), de los floristas (Santa Dorotea), de los cantantes (San Gregorio Magno), de los atletas (San Sebastián) y varios miles más. Cada uno tiene su fiesta de celebración



San Honorato, patrón de los panaderos, fue obispo de la localidad francesa de Amiens allá por el siglo VI. Nació en Port-leGrand, en Pothieu, no conociéndose con exactitud en que fecha concreta, y murió en la misma localidad un 16 de mayo del año 600. Era miembro de una de las familias más importantes del país y practicó desde la infancia la virtud. Fue San Beat su maestro y su guía espiritual, y fallecido su prelado, y en atención a sus altas virtudes fue escogido para sucederle, pese a su fuerte resistencia, ya que no creía merecer tal honor.

Según cuenta la tradición, durante su consagración, Dios quiso confirmarle con un prodigio, y los asistentes vieron descender sobre su cabeza un rayo divino y un aceite misterioso.

Cuando se supo en Port-leGrand que había sido proclamado al episcopado, su ama, que estaba en esos momentos cocinando pan en la casa paterna, acogió la buena nueva con completa incredulidad, y dijo que sólo se lo creería si la requemada pala para hornear que tenía en la mano echase raíces y se convirtiese en árbol. Fiel a su palabra, a continuación plantó en el patio de la casa la pala, convirtiéndose en una morera que pronto dio flores y frutos. Todavía en el siglo XVI se seguía enseñando este árbol en la casa paterna de San Honorato. Desde entonces, floristas y panaderos se disputaron el santo patrón.

Volviendo a la vida del santo, después de haberse producido el milagro, se cuenta que durante su episcopado fue honrado con otros sucesos extraordinarios, tales como la invención de los cuerpos de los santos Fuscio, Victorico y Genten, que habían permanecido ocultos de los fieles más de trescientos años. Dicen también de San Honorato, que su obispado fue significado por una serie de prodigios que demostraron su santidad, siendo, además especialmente distinguido por el Señor.

Sigue la leyenda atribuyendo a este santo numerosos milagros durante su vida y después de su muerte. Muchos siglos después de su fallecimiento,

para socorrer las necesidades del pueblo en épocas de terrible sequía, el obispo Guy, hijo del conde de Amiens, ordenó una procesión general en la que se llevó la urna con el cuerpo del santo alrededor de los muros de la ciudad, consiguiéndose, al fin, la lluvia tan deseada y necesitada. Se le atribuyen a lo largo de los siglos infinidad de milagros, los paralíticos anduvieron, los sordos oyeron, los ciegos vieron y los prisioneros recobraron la libertad.

San Honorato se alaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos. El culto a San Honorato desbordó los límites del obispado y se extendió, primero, por todo el país, y más tarde, más allá de las fronteras.

En 1202, el panadero Renold Theriens, regaló en París unos terrenos para construir una capilla en honor al santo. Más tarde, esta llegó a ser una de las más ricas de París, dando lugar además a la Rue y al Faubourg Saint Honoré, una de las calles más simpáticas y bulliciosas de la capital gala. En 1400, los panaderos de París establecieron su cofradía en la iglesia de San Honorato, celebrando desde entonces su fiesta patronal el 16 de mayo y propagando esta devoción y patronazgo por todo el mundo.

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

De todas formas, no en todos los lugares de religión cristiana o católica, los panaderos rinden culto a San Honorato. En otros sitios lo fue San Ludardo, que en el siglo XIII, ejerció la profesión de panadero; en Saint-Denis lo es San Illes, porque su nombre en griego, significa trigo; en Flandes y en diversas localidades belgas es San Ambert, obispo de Cambrai, porque un panadero fue curado por su mediación; en Valencia es la Virgen de la Merced; en Castellón, Nuestra Sra. De Lidón; en Zaragoza, Santa Rita de Casia. Sin embargo, no siempre lo ha sido, en Barcelona, fueron también patronos de la panadería San Gim y San Juan del Pan.

Aunque haya lugares concretos en donde no sea San Honorato patrón de los panaderos, lo cierto es que para casi todo el mundo cristiano, no cabe lugar a dudas, a quien se debe venerar. El 16 de mayo ha sido y lo será siempre él día en que los panaderos festejan su patronazgo.

## Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

J. Adrián Ronzio

**Venta de repuestos**  
Reparaciones en general  
Mantenimiento  
Montajes y traslados



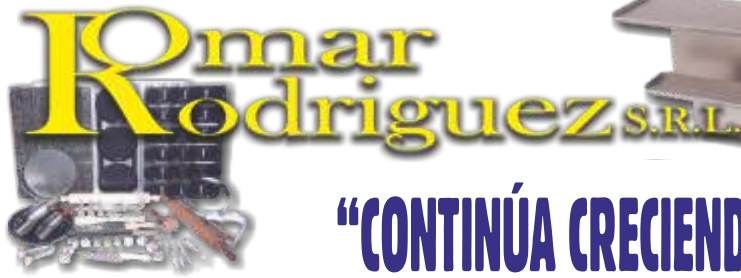
Atención las 24 Hs. **0237-462-0341**  
**15-6613-0707**

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...

LA  
CUEVA DEL  
PANADERO



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



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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

## “CONTINÚA CRECIENDO JUNTO A USTED”

Desde hace varios años Omar Rodríguez S.R.L. le ofrece a los panaderos condiciones óptimas para satisfacer las soluciones diarias. El objetivo de la empresa es poner al alcance de los industriales la tecnología necesaria para continuar avanzando en el mundo del pan.

Con más de 20 años de trayectoria, la empresa **OMAR RODRIGUEZ S.R.L.** se especializa en la fabricación de todo tipo de herramientas para panaderías, entre los que se destacan: los útiles en madera para elaboración artesanal, las bandejas con tratamiento antiadherente, mesas a medida en madera o acero inoxidable, moldes y latas de todo tipo y tamaños, en la fabricación de artículos especiales a medida ofreciendo la más completa línea en Acero Inoxidable

Si nos detenemos en la línea de útiles y utensilios en maderas podemos resaltar su alta calidad y que se destacan para la elaboración artesanal de todo tipo de

productos para panaderías, pizzerías y confiterías. Además Omar Rodríguez realiza trabajos a medida en todo tipo de materiales

En el caso de las mesas en acero inoxidable son para todo tipo de usos. Omar Rodríguez lo invita a consultar por tamaños especiales, mesas standard y a medida. Las mismas pueden ser con cajoneras, estantes en madera o acero inoxidable, etc.

La Más Alta Calidad, envíos a todo el País, presupuestos sin cargo en el acto y cualquier consulta llame al 4441-1200 o diríjase personalmente a Malabia 2440 (San Justo).



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

## **CARTA ABIERTA A LOS AMIGOS PANADEROS DE SALTA**

Sr. Presidente de la Cámara de Industriales  
Panaderos y afines de la Pcia. de Salta  
Don Martín Petrocelli

Cuando el Sr. Tesorero de vuestra Cámara Don Daniel Romano, se comunicó conmigo telefónicamente para realizar algunas consultas, y luego de una agradable charla, me invitó a concurrir a Salta, para tener una reunión con la Comisión Directiva, sentí una profunda alegría, dado que ese era mi deseo, para poder charlar con todos y ponerme a disposición, como es mi costumbre, y brindar todo el apoyo de la F.A.I.P.A., dentro de nuestras posibilidades.

Siempre viendo lo que se puede hacer por los colegas del país. Consultado por Daniel si podían estar presentes en la reunión Romero de Córdoba, Cuozzo de Tucumán, Mansur de Misiones, allí fue mayor mi alegría, porque con esas presencias, se realizaría una reunión muy constructiva, donde podríamos intercambiar ideas, en busca del bien común sin distinciones ni diferencias. Como ocurrió en transcurso de nuestra estadía en esa provincia.

El haber compartido con Petrocelli y su Comisión Directiva, esos dos días

Junto también a los dirigentes de los otros centros presentes. Charlando en las diferentes reuniones, con una hermosa cordialidad y aportando cada uno lo suyo, fue para más que satisfactoria. El aporte del Ex Presidente de Córdoba por su experiencia, después de realizar una importante presidencia en su provincia, quien hoy sigue acompañando desde la Secretaria al nuevo Presidente. Tengo solo palabras de agradecimiento para Petrocelli y los muchachos que los acompañan, que se desvivieron para hacernos sentir como en casa, su hospitalidad y atención fue inolvidable, la velada en la noche de peñas, era de destacar y más porque fue engalanada con la presencia de sus esposas, que nosotros siempre homenajeamos dado que son el soporte fundamental de nuestra industria. Me hizo muy feliz poder abrazar a dos viejos amigos como Vicente Cuozzo de Tucumán y José

Maria Mansur de Misiones, que sin mirar el esfuerzo hacen los kilómetros que hacen falta para acompañar la gestión de FAIPA. No quiero extenderme mucho para no aburrirlos espero que nuestra visita les haya sido de utilidad.

Las distintas reuniones sirvan para buscar las mejoras del sector. La reunión con el Sr. Ministro de la Producción haya sido benéfica, así como la conferencia de prensa sirva para difundir nuestra idea y nuestros problemas. Con la difusión de nuestro mensaje lograremos unir a la familia panadera del país mi agradecimiento a la prensa local por haber transmitido fielmente lo acontecido.

Con el aprecio de siempre y esperando tenerlos pronto en nuestras reuniones en FAIPA, para recibir vuestro invaluable aporte de ideas, capacidad y trabajo

que la tienen y mucho, que seguramente harán que crezcamos juntos en defensa del sector.

Le mando un fuerte abrazo con la humildad de siempre, los saludo .-----

-----

**Rubén Natalio Salvio**  
Presidente de FAIPAM



**Miembros de la FAIPA acompañando a los panaderos de Salta**

# **YEMAX<sup>®</sup>**

## **SUSTITUTO DE HUEVO**

### **BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO**



para la elaboración de:

- FACTURAS**
- PAN DULCE**
- BUDINES**
- ALFAJORES**
- MASAS SECAS**

**OTRO PRODUCTO DE LECITEC** 

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires  
Telefax: (011) 4699-4434 - [lecitec@ciudad.com.ar](mailto:lecitec@ciudad.com.ar)  
[www.lecitec.com.ar](http://www.lecitec.com.ar)

<b>PANADERÍA "JOHANA"</b> de Torres Olimpio Hualfin 2166 R. Castillo	Panadería - Confitería <b>"EL REGRESO"</b> Av de Mayo 2025 - Ramos Mejía	Panadería & Confitería <b>GUADALUPE</b> Av. Luro 5550 - Laferrere	Panadería - Confitería <b>"LA NATITA"</b> de Albarracin Dalia de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel: 4698-6125
<b>PANADERÍA "ROMA"</b> Madariaga 3502 San Justo	<b>PANADERÍA</b> de Juana de Castellano <b>"La Estrella"</b> Albarellos 2056 I. Casanova	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>IMPERIO</b> Bustamante 2538 <b>C. Celina 4462-4689</b>	<b>PANADERÍA y CONFITERÍA</b> <b>"San Francisco"</b> C. Casares 4873 - LAFERRERE
Panadería <b>"Las Violetas"</b> Achupallas 6461 - B° Dorrego	<b>PANADERÍA &amp; CONFITERÍA</b> <b>"Nuestras Delicias"</b> F. de Arana 976 - R. Mejía	<b>PANADERÍA "SANDRA"</b> J. M. de Rosas 6634 I. Casanova	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"EL NUEVO SOL"</b> Terrada 5678 - I. Casanova
<b>PANADERÍA ARTESANAL</b> <b>"Verónica"</b> R. Lista 593 - R. Castillo	<b>Panadería</b> <b>"San Francisco"</b> G. Merou 7529 - Laferrere	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"YANEL"</b> Espinosa 4050 - i. Casanova	Supermercado- Panadería Confitería <b>BRIAN</b> CRISTIANIA 735 - R. CASTILLO
<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>LA ROMANA</b> PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433	<b>PANADERÍA</b> <b>"LOS PINOS"</b> Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>SAN EDUARDO</b> MOCORETA 3754 - I. CASANOVA	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"Las 5 Estrellas"</b> M. Arias y Villegas - G. Catán
<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>OMAR</b> TERRADA 4886 <b>I. CASANOVA - 4625-6135</b>	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>LA PRINCESA</b> DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"La Ruta"</b> de Hugo Alagastino G. Catán	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"La Toldense"</b> Cerviño 3324 - San Justo
Panadería Confitería Servicio de Lunch <b>EZEQUIEL</b> GRANVILLE 535 - Rafael Castillo	<b>PANADERIA</b> <b>SAN FRANCISCO</b> Echeverria 1383 R. Castillo	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> NUESTRA SEÑORA DE FATIMA TALCAHUANO 511 VILLA MADERO	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"Johana II"</b> Granville 2251 - R. Castillo
<b>PANADERÍA &amp; CONFITERÍA</b> <b>"Crovara"</b> Crovara 5655- I. Casanova	<b>PANADERÍA y CONFITERÍA</b> <b>"Santa Rosa"</b> Hualfin 1853 R. Castillo	<b>PANADERIA "SANTA RITA"</b> de PABLO PEREYRA CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"San Cayetano"</b> Larre 301 - González Catán
<b>PANADERÍA</b> <b>"Mi Gran Sueño"</b> Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369	<b>PANADERÍA y CONFITERÍA</b> <b>"San Cayetano"</b> L. G. San Martín 3962 San Justo	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"LA NUEVA VERDAD"</b> Talcahuano 1295 - V. Madero	<b>PANADERIA EL PROGRESO</b> de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán
Panadería - Confitería <b>"MARCARI"</b> Vélez Sarsfield 224 Ciudad Madero	<b>PANADERÍA "Avenida"</b> Av. Seguí 5746 - I. Casanova Tel: 4625-3490	<b>CONFITERÍA "SELECTA"</b> De Gisela Haerig Chavarria 1750 - R. Castillo	<b>ARREGHINI HNOS.</b> I. La Católica 2268 - G. EVITA
<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"SAN CARLOS"</b> Lavallol 1298 I. Casanova	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"LA NUEVA ATALAYA"</b> Bruselas 1908 I. Casanova	 San Martín 380 (Morón) 4629-4614 9 de Julio 38 (R. Mejía) 4464-5548 León Gallo 3696 (S. Justo) 4441-0408	<b>Confitería La Catalana</b> MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746
Panadería y Confitería <b>"Jacecla"</b> E. Castro 1089 Haedo 4443-3417	<b>PANADERÍA - CONFITERÍA</b> <b>SAN CAYETANO</b> S. M. del Carril 45 P. del Rey - 0237-463-7672	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"LEO"</b> S. M. del Carril 1907 Paso del Rey - 0237-463-9014 Santa Fe y Quiroga Paso del Rey - 0237-463-8030 Graham Bell y 25 de Mayo Paso del Rey	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"LA MARAVILLA"</b> Marconi 2963 I. Casanova
<b>PANADERÍA &amp; CONFITERÍA</b> <b>"LA PIAZZA"</b> Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" Pje. Bianchi 778 (Fte. plaza La Roche) 4483-3113 - Morón	 PANADERIA Y CONFITERIA <b>LA PIRINAICA</b> SERVICIO DE LUNCH GraL. Acha 350 • Ramos Mejía • Tel.: 4658-0841	<b>PANADERIA Y CONFITERIA</b> <b>"La Perla"</b> Irigoyen 369 - Merlo	<b>PANADERÍA Y CONFITERÍA</b> <b>"LA PERLA DEL OESTE"</b> J. M. DE ROSAS 902 - L. DEL MIRADOR 4699-2349

# CONVOCATORIA DE PARTICIPACION PARA IMPORTADORES-DISTRIBUIDORES DE PASTERIA Y PANIFICACION

Información recibida desde la Cámara de Comercio Italiana de la República Argentina referente a la feria SIAB 2007 - Feria Int. de Tecnologías, Equipamiento y Mat. Primas para la Producción de Pan, Pastas, Pizzas, Postres, Dulces y Helados ([www.siabweb.com](http://www.siabweb.com)) - en programa en la ciudad de Verona del 5 al 9 de mayo próximo. Para la ocasión esta Cámara seleccionará tres buyers (distribuidores, importadores) del rubro mencionado para cuya participación cubrirá una serie de servicios.

Esta Cámara está organizando la presencia argentina en la próxima edición de SIAB Feria Internacional de Tecnologías, Equipamiento y Materias Primas para la Producción de Pan, Pastas, Pizzas, Postres, Dulces y Helados ([www.siabweb.com](http://www.siabweb.com)), en programa en la ciudad de Verona del 5 al 9 de Mayo próximo.

Para la ocasión, esta Cámara ha previsto la presencia de tres buyers locales de tecnologías, equipamiento en general y materias primas del rubro mencionado a quienes se les ofrecerá en forma gratuita los siguientes servicios:

- alojamiento en hotel x 4 noches en habitación single (in: 4/05 out: 8/05/07);
- organización de reuniones personalizadas con expositores;
- ingreso gratuito, catálogo de la manifestación;
- transfer hotel-feria-hotel;
- cena de gala para operadores extranjeros;
- servicio de traducción/interpretación;
- catering en el área del workshop durante la feria;

#### POR QUE VISITAR SIAB:

- representa una de las más importantes manifestaciones europeas del

rubro;

- dirigida a visitantes profesionales de diversos targets (pymes de elaboración artesanal, productores industriales).

#### SECTORES PRESENTES:

tecnologías y equipamiento para la producción, la conservación y la distribución industrial de panificados, pasta, pizza, postres, dulces y helados;

- materias primas, semielaborados, productos y accesorios para panaderías, pizzerías y heladerías;
- mobiliario para panaderías, pizzerías y heladerías;
- packaging para productos artesanales e industriales;
- Cámaras sectoriales.

Para recibir mayores informaciones sobre la propuesta arriba mencionada le sugiero tomar contacto con la Lic. Ana María Donato de esta Cámara (Tel.: 011 48165900; E-mail: [ccibaires@ccibaires.com.ar](mailto:ccibaires@ccibaires.com.ar)), antes del 30 de Marzo del año en curso quién, en caso de interés, se hará cargo asimismo de coordinar su participación en la feria de que se trata.

Publique en nuestras páginas

Envíe un mail a:

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

Para mas información comuníquese al:

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

Nextel 565\*5175

de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.



Las Dos Marcas...

Las Dos Marcas...



ARLYS

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

Panaderías  
Confiterías  
Reposterías  
Heladerías

Fábrica de Productos Alimenticios

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

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...

LA  
CUEVA DEL  
PANADERO



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

# Confitería Patricio “El Placer más dulce”

Ubicada en Boulogne Sur Mer 1259, partido de la Matanza, Confitería Patricio ofrece sus productos de alta calidad y la comodidad de sus nuevas instalaciones para que cada cliente pueda degustar la mejor variedad de dulces, panes y sándwich de miga



Confitería Patricio se distingue por el servicio de primera que brinda a sus clientes, los productos que ofrece son elaborados por expertos, con los mejores ingredientes para llevarle a vecinos la frescura y el sabor que sólo ellos pueden brindar... **Marcelo Pérez**, responsable del comercio comentaba al respecto de las nuevas instalaciones “A partir del 15 de marzo nos mudamos de local al actual que se encuentra totalmente renovado, cambiamos la imagen del negocio logrando un éxito total, gracias a VILU”



“Desde hace aproximadamente 20 años comencé en este negocio, nuestro objetivo es que los clientes puedan deleitarse con toda un gama de sabores, con atención personalizada y ahora con instalaciones únicas que logran diferenciarnos del resto” comento Marcelo Pérez.

## NUEVOS

- Cobertura de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos “del Artesano”
- Especialidades
- Granizados

**chocolates**  
industriales s.a.

CHOCOLATES INDUSTRIALES S.A.  
PLANTA INDUSTRIAL GRAL. MANUEL N SAVIO 2750- B1650KMH SAN MARTIN- BS AS-TE/FAX 4713.4350/ 4386  
ADMINISTRACION: SUIPACHA 428- C1008AAJ BS AS- TEL/FAX 4328.5503/6125  
e-mail: administracion@chocolates.ind.com.ar WWW.CHOCOLATESINDUSTRIALES.COM

## 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





### Nuevo Magimix Relax. Más extensibilidad para su masa.

MAGIMIX RELAX es un mejorador completo de panificación para masas de corteza, desarrollado por el Grupo LESAFFRE en Francia, para reducir los tiempos de amasado, mejorar la extensibilidad de la masa, el aspecto y el sabor del pan. MAGIMIX RELAX hace más fácil el trabajo del panadero.



### Promo Magimix

Juntá 4 códigos de barra de Magimix, completá tu cuponera y canjeala por tu premio.

Entregála completa a tu distribuidor amigo o a Lesaffre. También podés llamarnos al (011) 4315-3400.



Consultar bases y condiciones en [www.lesaffre.com.ar](http://www.lesaffre.com.ar) Promoción válida sin obligación de compra desde 16/04/07 hasta 31/05/07. Participan todas las presentaciones de Magimix.

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

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

**LESAFFRE** ARGENTINA

*seguridad en panificación*

# 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 E-mail: info@lealweb.com.ar

## CAMIONETAS Y UTILITARIOS

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

## COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.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

## 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 M. de Torres y J. A. Roca. Lujan. TEL: 02323-420076

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

"DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. 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. Telefax 4699-4554/3161

"DISTRIBUIDORA NIC-JU" Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela. Tel. 4488-8088

"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 CRISTIANIA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240

"JUAN CARLOS LOPEZ" Edison 3547. I. Casanova. La Matanza. Tel.: 4466-2818

"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846

"HECTOR ORTIZ" 4264-1831 / 15-5629-8335 ortizhector@uolsinectis.com.ar

## FABRICA DE BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS

"BATIPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 www.batiplane.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60

www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

## 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

"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

"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. 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. TEL.: 4652-9263 www.labaguet.com

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

"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. TEL.: 4652-8035 E-mail:

fleibor@speedy.com.ar

"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-

7200/7197 E-mail: labdewey@infovia.com.ar

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail:

lecitec@ciudad.com.a

R

## 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

"LACTEOS DOBLE A" Libertad 378. Córdoba. 03534-497-285

"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 UTILES

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo. La Matanza. Tel. 4441-1200. E-mail:

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

## INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

## 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

## SERVICIO TÉCNICO

"JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655

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

mecapan@mecapan.com.ar

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

"ADRIAN RONZIO" 0237-462-0341 / 15-6613-0707

"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

Publique en nuestras páginas

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // Nextel 565\*5175

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA  
ESTA EN...

LA  
CUEVA DEL  
PANADERO



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

# Receta

# Gentileza



## BOCADITOS DE NUEZ CON PASTA AMENALBA

### INGREDIENTES

- ★ PASTA AMENALBA SIN SABOR
- ★ ESENCIA
- ★ CAFÉ INSTANTANEO
- ★ DULCE DE LECHE REPOSTERO
- NUECES

### MODO DE PREPARACION

TOMAR UNA PORCION DE PASTA AMENALBA (SIMIL PASTA DE ALMENDRA) E INCORPORUNAS GOTAS DE LA ESENCIA ELEGIDA, LUEGO INTEGRAR EL CAFÉ, EL DULCE DE LECHE Y MEZCLAR. ESPOLVOREAR LA SUPERFICIE DE TRABAJO CON AZUCAR IMPALPABLE Y ESTIRAR LA MASA OBTENIDA CON PALOTE, LOS BOCADITOS DEBEN QUEDAR APROX DE UNOS 2 CM DE ESPESOR, ELEGIR CORTANTES DE DIFERENTES FORMAS Y POR ULTIMO DECORAR CON UNA NUEZ

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609

Nextel: 142\*8928

Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba @ciudad.com.ar



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



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

### 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

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



Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550  
confidul@yahoo.com.ar

# PAN DE MIGA

# RO-NI

## Garantía de Calidad y Frescura.

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

Es un panificado distinto con las siguientes características:

Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.

**PANES DE MIGA  
BLANCO Y NEGRO  
ENTERO Y CORTADO**



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

**Cuzco 1947 - C. Madero - Tel: 4453-1801**

[www.ro-ni.com.ar](http://www.ro-ni.com.ar) [ventas@ro-ni.com.ar](mailto:ventas@ro-ni.com.ar)