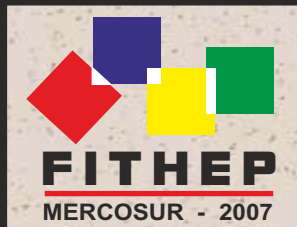


EL GREMIO PANADERO y su Gente

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
JULIO-AGOSTO DE 2007 AÑO III N° 18



PANING



OMAR RODRIGUEZ



FLEIBOR



BRITO HNOS.



CHI



BURNER



LAS LOMAS



JOSE CARDONE



VI-LU



CIRCE



LESAFFRE



F.A.I.P.A.



DEWEY

ALDO BONZI-ARRECIFES-BARADERO-BECAR-BENAVIDEZ-BILLINGHURST-BOULOGNE-CAMPANA-CASEROS-CASTELAR-CIUDAD EVITA-CIUDELA-DON TORCUATO-EL PALOMAR-ESCOBAR-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-ZARATE



IMPRESION DE PAPEL- BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Ya estamos trabajando
para "las mejores confiterías y panaderías del país"

El nombre de su Confitería,
bien impreso en un papel de calidad
es la mejor publicidad y la más económica

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar

DISTRIBUIDORA



**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS
CONFITERÍAS y PIZZERÍAS**



LEVADURAPRENSADA



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

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



HORNOS ROTATIVOS

AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES

TRINCHADORAS

BATIDORAS

SOBADORAS

Visitenos en Fhitep 2007 Stand 205
 Lo esperamos!

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

AGUA MASTER
 ACONDICIONADOR DE AGUA



Otorga más brillo y color

Mejora la capacidad de absorcion del agua en la masa

Se obtiene mejor punto y más volumen

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

 Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
 (011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS

Omar Rodríguez S.R.L.
 CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA



Malabia 2440 - (1754) San Justo
 Tel: 4441-1200
info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

STAFF

EL GREMIO PANADERO

y su Gente

Año 3 - N° XVIII
JULIO/AGOSTO del 2007

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

CARLOS VECCHI
Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Tel: 15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre 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

EDITORIAL

Hace varios años nació la idea de hacer una revista dirigida especialmente al gremio de los industriales panaderos. Las ganas y el entusiasmo eran tantos que poco a poco la idea de llevar adelante una revista de ese tipo fue llenándose de contenido y adquiriendo forma. Hasta que pudimos concretar el primer número.

Los primeros pasos fueron difíciles, éramos nuevos y aunque con ganas nos faltaba mucho por aprender. Es más, muchos nos pronosticaban que no pasaríamos del tercer número.

El nombre de la revista estaba planteado desde un principio, debía llamarse "El Gremio Panadero y su Gente", porque en el título englobamos tanto a los industriales como a todas las personas que rodean al gremio, desde aquel lector que le interesa contactarse con algún proveedor, hasta la señora que quizás se acerca a la revista para mejorar sus recetas. Así, de a poco y a puro pulmón la revista fue consolidándose y creciendo, sin buscar competidores y haciéndole frente a las dificultades.

Los que hacemos *El Gremio Panadero y su Gente* creemos que trabajamos con la combinación de proyectos, de personajes, de ideas, y de gente que tiene algo que decir en la lucha cotidiana que con lleva la vida.

Hoy estamos de festejo, porque renovamos por un año más el compromiso con los nuestros lectores y compartimos junto al Gremio un año más de su evolución, fuimos testigos de los cambios y compartimos alegrías.

Y así hemos llegado hasta aquí y cumplimos *tres años*, para sorpresa de algunos, indignación de unos pocos y apoyo de muchos, y son esos muchos los que ven en "El Gremio Panadero..." calidad, buen gusto, inteligencia y mucho valor para llamar a las cosas por su nombre.

En estos años hemos recibido acusaciones, pero dejando de lado eso que no suma hemos recibido lo que realmente nos hace feliz que es mucho, mucho apoyo.

Ahora, cuando cumplimos un año más de existencia, podemos decir con orgullo que seguimos al pie del cañón, que renovamos las ganas y la energía y tenemos mucho que decir. En este tiempo hemos hecho muchos amigos en el círculo y se nos fueron abriendo muchas puertas porque "El Gremio..." ha demostrado integridad, honradez y mucho respeto.

Pero también es justo que digamos que cada número que sale a la calle es la consecuencia de mucho trabajo, mucha entrega y mucho sacrificio.

Seguimos de pie y caminando, y nuestra mejor forma de agradecer a todos los que nos leen todos los meses su apoyo y ánimo, es seguir adelante siempre con los mismo ideales: hacer una revista del gremio para el gremio, que sea un medio que aporte y que intente unir a los integrantes de esta gran familia.

"El Gremio Panadero y su Gente" es unidad de mentes, de ideas, de esfuerzos, de personas y también, de soñadores, porque si hoy cumplimos tres años es porque un día soñamos con llegar lejos y hoy seguimos con la misma consigna, eso es sólo y tan sólo gracias a todos ustedes.!

¡¡¡¡¡Simplemente GRACIASSSSSSSSS!!!!

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

15-4421-5655

J. B. Alberdi 2535
S. A. de Padua

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

Materias primas para panaderías, confiterías pizzerías y fábricas de pastas

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA CIRCE PRINDAL GLUTAL

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

"Yo no soy sindicalista, no hago política sectorial ni gremial, solo hago política empresaria"

El Gremio Panadero y su gente conversó con Emilio Majori, Presidente del Centro de Panaderos de La Matanza y de la Federación de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, esto nos decía:

"En el Centro tenemos buenas noticias, por un lado seguimos trabajando contra la clandestinidad con buenos resultados y por otro lado, el precio del pan se esta unificando bastante bien" comentaba Emilio Majori.

Y agregó: "Nosotros hacemos reuniones con la zona de González Catan y Laferrere todas las semanas y con buenos resultados. Por supuesto que hay que destacar el trabajo que esta realizando José Aguirre con el Municipio específicamente en el área de bromotología, donde tenemos un inspector a nuestra disposición y la policía que se esta portando "tremendamente" bien con nosotros porque nos da un patrullero a nuestra disposición para acompaña al inspector y siempre atento por si surge algún problema, son cada día menos pero hemos tenido alguno problemas."

1- ¿A quienes están dirigidas las inspecciones?

Las inspecciones están dirigidas especialmente a aquellos panaderos que compiten de manera desleal. Ellos son los que evaden los aportes de un obrero o sus obligaciones tributarias, es mucha la diferencia que tienen a su favor. Se los esta combatiendo con las inspecciones para que compitan en igualdad de condiciones. Pero quiero destacar que hay un alto porcentaje de panaderías quiere regularizar su situación y el Centro de Panaderos esta a disposición de ellos, para asesorarlos y hacerles algunos trámites como la inscripción de productos que es válido hasta 5 años, donde ofrecemos precios mucho más accesibles que cualquier gestor.

2- ¿Qué precio se maneja en Catán y Laferrere?

Están manejando un muy buen precio, oscila entre los \$ 2,80 y \$ 3.



Emilio Majori con los Presidentes de los Centros de Panaderos de Vicente López y de Lanús

3- ¿Cuál la posición adoptada acerca de cerrar los lunes?

En todo momento estamos insistiendo en el tema de cerrar las panaderías el día lunes, porque el panadero necesita un día de descanso como normalmente tiene todo el mundo. Eso es una ley que figura en el convenio laboral y debe ser cumplido, además, con un día libre el panadero tiene la posibilidad de hacer los arreglos correspondientes a su negocio.

Hablemos de las paritarias...

Bueno, se dio un aumento del 15%, que es un adicional que va a ser colocado en el salario general. Tuvimos muchas discusiones,

encontronazos por ese motivo pero al fin y al cabo somos los que menos hemos dado, ya que Capital Federal de acá a fin de año dio el 25 % y Córdoba va a dar el 20%.

Yo no soy sindicalista, hago política empresaria no hago política sectorial ni gremial, HAGO POLITICA EMPRESARIA y por lo tanto defendiendo a la industria general de Buenos Aires, si alguien no lo entiende así que me lo diga. Vengo a la Federación de la Provincia a servir y no a servirme. Nadie me puso de Presidente sino que simplemente lo he merecido y si alguien se titula de que me puso en la Presidencia de la Federación creo que esta equivocado, tal es así que he demostrado que no me serví de la institución sino que he servido

"La Presidencia, tanto sea de la Provincia de Buenos Aires como del Centro de La Matanza, esta a disposición del panadero. Estoy convencido que lo importante es participar y estoy cosechando muchos amigos panaderos por tener una política abierta. Esta misma política nos esta dando muchas satisfacciones."

ATENCIÓN A PANADERÍAS-PIZZERÍAS Y PASTELERÍAS

LATAS DE PANADERÍAS - BAGUETERAS
CARROS LATEROS - BANDEJAS
ÚTILES Y ACCESORIOS

CONSULTE POR MÁQUINAS:
AMASADORAS-SOBADORAS-HORNOS

4482-5099 / 4441-0017
RUTA 3 (J. M. DE ROSAS) Nº 5220 SAN JUSTO

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA ESTÁ EN...

LA CUEVA DEL PANADERO

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

NUEVOS

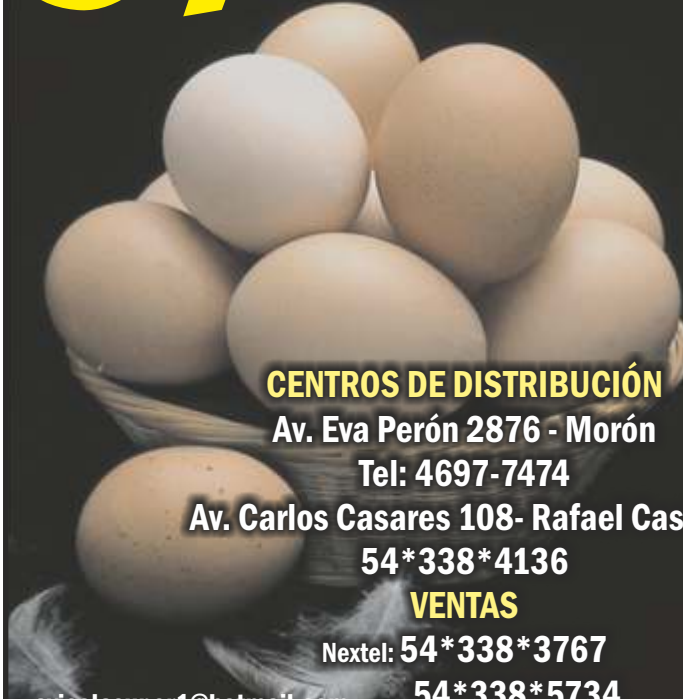
- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados



chocolates
industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.
Plata Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - 81650KMH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713.4350 / 4713-4386
Administración: Supacha 428 - (C1008AA) Bs. As. - Tel. fax 4328.5503 / 4328.6125
e-mail: administracion@chocolatesind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com

Avícola Super - 1
DISTRIBUIDORA MAYORISTA



CENTROS DE DISTRIBUCIÓN
Av. Eva Perón 2876 - Morón
Tel: 4697-7474
Av. Carlos Casares 108- Rafael Castillo
54*338*4136

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

avicolasuper1@hotmail.com

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:




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



Aquí estamos

Edison

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

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

MATANZA: SEDE DE UNA IMPORTANTE REUNION

El Viernes 8 de junio, en el salón del CIP de La Matanza se realizó una importante reunión gremial a la que acudieron colegas panaderos de los Partidos de Morón, Vicente López, Esteban Echeverría, Lanús, Lomas de Zamora, Almirante Brown, Tres de Febrero y Merlo. Las imágenes muestran a los presentes y la información que tenemos es que trataron temas inherentes a la problemática panaderil de la Provincia en general. Debido al cierre de la edición no podemos extendernos más sobre el tema pero les informaremos en el próximo número sobre los temas tratados en esa importante reunión.



IMAGENES DE LA REUNION EN LA SEDE DEL CIP DE LA MATANZA



El Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

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

Situado en el corazón de San Justo,

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

4651-1264 / 4484-8677

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510

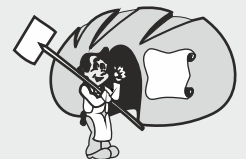
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

DULCE DE LECHE



NATURAL



LA CUEVA DEL PANADERO

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



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA AL F.I.P.

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9823

FINALIZACION DE PARITARIAS – CONCLUSIONES Y COMENTARIOS

Las discusiones paritarias con el sector obrero de la Provincia de Buenos Aires, han finalizado, a mi entender, con éxito y que, tal como lo se alé al principio de las mismas, con un acuerdo total en la fijación de la escala salarial, acorde no tanto a las necesidades de ambas partes, pero si a las circunstancias y al momento económico que vive el sector.-

Antes de la primera reunión entre los paritarios en sede Ministerial, vaticiné que el acuerdo vía adicional, rondaría el 15%, tal como efectivamente sucedió.- La firma del mismo se produjo el 24 de Abril de 2007, retrotrayéndose su vigencia al 1º de Abril de 2007, debiendo resaltarse que las reuniones habían comenzado en el mes de Marzo/07.-

El rápido acuerdo logrado resultó, sin ninguna duda, un verdadero acierto para nosotros, evaluándolo comparativamente con las difíciles y trabadas



negociaciones en otras Provincias, en que el ofrecimiento empresario es superior a lo acordado por FIPPBA.- Como ejemplo destacamos que Capital Federal firmó un aumento por un total del 25%.-

No obstante, cabe mencionar que el esfuerzo realizado por parte del equipo paritario, no solo no fue comprendido ni valorado por algunos colegas y dirigentes, sino que han llegado a criticar anticipadamente, tanto lo tratado como el resultado logrado.-

A todos mis colegas, conformes o disconformes con la nueva escala salarial, quiero expresarles, sin temor a equivocarme, que la nuestra ha sido, de todas las actividades laborales, uno de los mejores –sino el mejor- de los acuerdos firmados.-

No obstante entiendo que hay todavía un largo camino en la relación Empleador-Empleado, que deberemos transitar juntos, buscando soluciones y mejoras para ambas partes.- Cada uno tendrá que entender y comprender la necesidad del otro, asumiendo ambas partes que lo que está en juego en estos momentos es la continuidad de las Panaderías Artesanales, que, de no encontrar una solución acorde, vá camino a su cierre definitivo.-

Por todo lo expresado, me atrevo a invitar al estimado colega, a concurrir a su Centro de Panaderos, para aportar sus ideas, experiencia y pensamientos en este tema tan importante para sus mismos intereses comerciales.-

Con el respeto de siempre

Juan Carlos Chalier



LA BAGUET

Desarrollo de productos a su medida

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

LABORATORIO PROPIO

C&R S.R.L.

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



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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



Es momento de cambiar

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

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

VI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

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



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Consulte nuestros planes de pago



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

CUANDO DESDE EL PODER SE LEGALIZA LA INJUSTICIA

El título de esta nota pretende destacar la verdadera injusticia que se comete desde el poder en lo atinente a la obtención de la jubilación por parte de las personas, a las que se discrimina sin ninguna razón

En primer lugar es menester aclarar, mediante sendos ejemplos, los hechos que me llevan a tal mención, como ser: a) Una persona, actualmente de 72 años de edad, trabajó en relación de dependencia en un Banco Oficial durante 19 años, 7 meses y 15 días, continuando luego como trabajador autónomo, donde acreditó pagos por un lapso de 29 años y 10 meses, como aportante en la categoría "B", obteniendo su jubilación el 28/09/2004 con un haber mensual de \$ 327,44, importe actualizado ahora a \$ 560.==(haber mínimo).= - b) Otra persona -ama de casa- que jamás realizó tareas remuneradas ni efectuó pago alguno con destino a las Cajas de Jubilaciones, tramitó en Octubre/2006 su jubilación en virtud del nuevo régimen que les facilita este beneficio mediante el ingreso a un plan de facilidades, habiendo recibido recientemente la comunicación de que le fue acordada, con un haber de \$ 560.== mensuales, de los cuales le retienen un porcentaje para cubrir las cuotas de la moratoria a la que tuvo que acogerse.

Estos dos ejemplos demuestran la actitud demagógica de quienes solo apuestan al clientelismo, mediante un beneficio concedido generosamente, y

cuyas consecuencias apreciaremos en un plazo no muy largo, por el déficit que esta medida producirá a las cajas de jubilaciones.- Quiero hacer notar que no me guía el ánimo de criticar porque sí o negar el derecho a que, quienes hubieran trabajado, puedan obtener un beneficio jubilatorio, siempre y cuando el mismo sea compensado guardando relación con los aportes previsionales que hayan realizado en tiempo y forma, sino que mi principal objeción radica en que, mediante este injusto proceder, se reconocen iguales derechos a todos, hayan pagado o no en su momento, las cargas provisionales, obteniendo el beneficio en primer término, ya que quien tiene aportes ve demorado su trámite en espera de la certificación de los pagos.

Con un criterio como el ejemplificado, es injusto e irritante que se exija a los pequeños contribuyentes, el cumplimiento de los altos tributos que gravan su actividad y mucho menos, someterlos a la persecución que deben soportar permanentemente por parte de los organismos recaudadores - TOTAL: para el poder de turno DA IGUAL, desestimando el esfuerzo de los contribuyentes cumplidores y beneficiando a evasores y morosos, igualando para abajo, sin que existan premios o castigos como debe ser en toda sociedad organizada



JUAN PEDRO DEPETRIS
CAMARA EMPRESARIAL PANADERIL
DEL PARTIDO DE SAN MARTIN

**Publique en
nuestras
páginas**

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

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

Nextel 565*5175

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"

Cel: 15-5161-9086

ID: 54*167*240

Distribuidora **Belgrano**



**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5040-6638

LA GACETA 695 **4697-5685**

MORÓN (Esq. Pierrestegui 3300)

Adicional Especial para los trabajadores panaderos



El 24 de abril representantes del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación se reunieron con **Miguel Ángel Rodríguez** de la Federación Obreros y Empleados de la Provincia de Buenos Aires (FOEPA), **Pedro Aguiar** de la Federación Argentina Union Personal de Panaderías y Afines y **Antonio Di Constanzo, Juan Bellizi, Juan Carlos Challier, Marina Palma Parodi y Emilio Majori** de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires para acordar el porcentaje de aumento para los trabajadores del gremio.

El objetivo de la reunión fue establecer para todos los trabajadores un adicional mensual equivalente al 15% del importe del salario básico.

Asimismo quedo establecido que dicho "Adicional Especial" será absorbido en el futuro hasta su concurrencia en cualquier incremento salarial. Como último punto las partes acordaron que en el mes de Agosto se reunirán a efectos de discutir salarios y se tratará la situación particular de la categoría del "maestro panadero"

Otro punto de vista...

Conversamos con el sindicalista, Miguel Ángel Rodríguez de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, esto nos decía:

"No se trata de un convenio sino una planilla salarial que hace al convenio 231/94 donde se incrementan los salarios en todos los rubros en un 15 % a partir del primero de abril, quiero dejar clarificado que ese 15% no llena la necesidad de los trabajadores panaderos de la provincia donde hay alrededor de 25.000 trabajadores que perciben un sueldo entre \$900 y \$1050, pero es una salida provisoria. La parte empresaria se compromete en el



plazo de 90 días a sentarse nuevamente a discutir una modificación o un incremento en el salario de los trabajadores y muy especialmente en la parte de los oficiales maestros donde verdaderamente se quiere incentivar para que dentro de la industria haya gente especializada. También quiero dejar sentado que también represento a la Federación Argentina Unión Personal Panaderías y Afines (FAUPA) donde representamos a panaderos de todo el país y estamos buscando discutir un nuevo incremento salarial al Convenio Marco que rige a lo largo y a lo ancho del país donde están más rezagados que la provincia de Buenos Aires".

Categoría	Básicos vigentes	Adicional Especial
Oficial Maestro	\$1.059,-	\$159,-
½ oficial	\$997,-	\$150,-
Ayudante	\$966,-	\$145,-
Peon	\$923,-	\$139,-
Cajero/a	\$1.022,-	\$154,-
Dependiente	\$966,-	\$145,-
Repartidor	\$ 966,-	\$145,-

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos
J. Adrián Ronzio
Reparaciones en general
Mantenimiento
Montajes y traslados



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

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA ESTÁ EN...

LA CUEVA DEL PANADERO



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

**IMPRESINDIBLE
PARA UN
BUEN POSTRE**

DULCE DE LECHE



NATURAL

La Cueva del Panadero presenta un nuevo placer para tu paladar. Se trata del Dulce de leche más cremoso e irresistible. Con 100 % leche de fluida La Cueva le ofrece junto a otros productos un dulce diferente y una opción más para mejorar las recetas. Date un capricho con la textura más irresistible y cremosa del Dulce de Leche. El postre argentino más tradicional y delicioso con un ingrediente que lo diferencia. Cremoso placer con ingredientes 100% naturales. Porque lo que necesita su panadería lo encuentra en La Cueva del Panadero.

Solicite información al **0220-485-5071**

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**



“Hemos cambiado 30 años de historia”



Rubén Álvarez (Campana)

“Empezamos a trabajar hace un año con un promedio de venta de \$ 1.20 donde teníamos 3 franjas de comercialización bien marcadas, predominaban los que vendían desde \$ 0,80 centavos a \$1,10 y estaban algunos pocos que vendían entre un 1, 50 y 1,80. Estos precios de venta estaban muy por debajo de los costos”

¿Cuál es la situación actual?

El precio hoy se encuentra en \$3, gracias a un trabajo en conjunto con los colegas de Zárate tenemos el precio unificado y lo están respetando casi todos. Además tenemos formada una Comisión que representa a los panaderos de Campana. Esta bien formalizada, de hecho ya estamos con los trámites de personería jurídica. Hemos logrado acordar con el municipio el Artículo 5 de la ley 13.006, en nuestra ciudad ya lo tenemos en vigencia: el artículo trata sobre la ingerencia que tiene el Centro de Panaderos sobre la habilitación de las panaderías, controles ese tipo ayudan al control municipal.

¿Ya tienen sede propia para reunirse?

Si, hemos alquilado un local propio en la esquina de 9 de Julio y Moreno donde nos reunimos todos los miércoles a las 21hs.

¿Cuales son los proyectos a realizar?.

Hoy nos estamos manejando con la U.O.M. de Campana, viendo y coordinando algunas cosas porque queremos instalar una escuela de panadería en Campana ya que nos encontramos que no tenemos mano de obra especializada en las panaderías, no hay oficio, lo único que nos faltaría para concretarla es el espacio físico.

El cambio ha sido beneficioso...

Fue un año muy positivo, con un vuelco espectacular, hemos cambiado 30 años de historia. En Campana teníamos registradas hace un años atrás nada más que 9 panaderías y éramos alrededor de 50, en cambio hoy ya hay 30 registradas legalmente.

MAC'S

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

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

YEMAX
SUSTITUTO DE HUEVO
BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO

para la elaboración de:

FACTURAS
PAN DULCE
BUDINES
ALFAJORES
MASAS SECAS

**OTRO PRODUCTO DE
LECITEC**

LT Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
Telefax: (011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.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 Promoción válida sin obligación de compra desde 16/04/07 hasta 31/05/07. Participan todas las presentaciones de Magimix.

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 Pumacahuá 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

seguridad en panificación



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

El Centro de Panaderos de Merlo en trabajo conjunto con el Sindicato de obreros panaderos y el Gobierno Municipal

El Gremio Panadero y su Gente conversó con Hilario Frias, Presidente del Centro de Panaderos local, con Sergio Faijo del Sindicato de Obreros Panaderos y con Fernando Schioppa, Funcionario del Ministerio de trabajo, de la Delegación Morón; sobre la situación del distrito, el trabajo realizado por cada dependencia y algunas de las formas de combatir la evasión, situación que se agrava cada día..

“El proyecto de la construcción del Salón de fiestas ya es una realidad. Hemos presentado los planos en el Gobierno Municipal y pronto comenzaremos con los cimientos del salón.” Así comenzaba la nota Hilario Frías, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo.

Este viejo anhelo del Centro de Panaderos de Merlo es el de la construcción de un salón de fiestas para que los socios puedan disfrutar y acrecentar también los servicios y beneficios que la Entidad le ofrece al gremio. Es así que a fines del año del año pasado y luego de intensas gestiones el Centro logró concretar el proyecto y hoy ya están por comenzar los cimientos.

“La obra comenzará en 30 días, a principios de julio... y gracias a Dios esta solventado por la gran cantidad de colegas que han pagado el fondo convencional, así que el Centro le agradece a los socios también, por haberse regularizado en cuanto a la cuota societaria”, comentó Frías.

¿El Centro cuenta con apoyo municipal?

Si, el municipio ha recorrido las panaderías y en trabajo conjunto con el Centro y el Sindicato han visitando las panaderías para que la ley sea pareja para todos.

2- ¿Qué días se realizan las reuniones?

Estamos muy contentos porque cada día hay más socios que participan. Nos seguimos reuniendo todos los martes y Jueves.

3- Continúan con las visitas personalizadas a las panaderías?

Si, y ahora más que nunca ya que como todos sabemos las materias primas han aumentado muchísimo y los estamos vistando para que entre todos podamos consensuar un precio uniforme y acorde a los costos actuales.

“Los panaderos deben entender que los costos del pan deben ser respetados, sólo de esta manera cada panadero podrá cumplir con sus



El Sr. Hilario Frías

obligaciones... Es importante destacar que esta comisión comenzó con 22 socios y hoy ya son 80, además vale la pena destacar que 67 de esas panaderías están totalmente regularizadas con el pago del Fondo Convencional”.

Frente del terreno donde se construirá el Salón para los socios del CIP de Merlo



EL CENTRO INFORMA

Nuestros socios cuentan con servicio de:

- **ASESORIA CONTABLE.** Cdor. Pablo Coussan. R. Peña 912, 3º Oficina “A”, Castelar. Tel.: 011-4627-3577.
- **ASESORIA LETRADA:** Dr. Daniel Ramuno. Juncal 698 1º Of. “F”, Merlo. Tel.: 0220-483-0752.
- **GESTORIA:** Sr. Eduardo Ramos. Sarandí 376. Merlo. Tel.: 0220-482-7211.

Presidente: Luis Hilario Frías

- Secretario: Abel Omar Ferreira
- Prosecretario: Juan Daniel Elustondo
- Tesorero: Angel Horacio Carrizo
- Protesorero: José Roberto Aragona
- 1º Vocal Titular: Juan Bautista Bellizi
- 2º Vocal Titular: Luis Fleita
- 3º Vocal Titular: Rosendo Herrera
- Comision Revisora de Cuentas
- 1º Vocal Titular: Héctor Nicolás Pérez
- 2º Vocal Titular: Eduardo Gillón
- 1º Suplente: Jorge González
- 2º Suplente: José Luis Gandini

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Fleibor
Las Dos Marcas...

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

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

ARLYS



Reportaje con Fernando Schioppa, funcionario del Ministerio de Trabajo, de la Delegación Morón

En el Centro de Panadero local, "El Gremio Panadero..." Conversó con el Inspector del Ministerio de Trabajo sobre la gran clandestinidad que hay en el gremio, los mecanismo de control y las multas a las que están sujetos los Industriales Panaderos que tuviesen trabajando con empleados en negro

¿Cuál es el valor de una multa por tener trabajadores en negro?

Inciden varios factores, por un lado las multas las dictamina el Secretario de Trabajo de la Provincia y se basa en el pacto general, en el registro de antecedentes y en el de empleados y obviamente varía según la gravedad de la falta.

¿Cómo es el sistema de trabajo?

La idea es recorrer todas las zonas, al tener poco personal trabajamos con denuncias o de acuerdo a la ayuda que nos brinda el sindicato y los diferentes Centros de Panaderos. Estamos tratando de erradicar el problema del trabajo en negro, que es masivo. El hecho de que haya presencia genera la presión típica de que deben ordenarse las cosas. Por eso estamos saliendo todas las semanas con el fin de normalizar la situación de los trabajadores.



"La idea es trabajar en conjunto con el Gobierno Municipal y el Ministerio de Trabajo"

Sergio Fabián Faijo-Sindicato Obreros Panaderos de Morón

¿En qué partidos tiene jurisdicción el Sindicato Obrero Panaderos?

El Sindicato tiene jurisdicción en Morón, Palomar, Hurlingham, Haedo, Villa Tesei, Castelar, Ituzaingó, Merlo, Padua, Libertad, Pontevedra, Navarro, y hasta Francisco Álvarez.

¿Cuál es el trabajo que realiza la entidad en las panaderías?

La idea es trabajar en conjunto con el Centro de Panaderos y las municipalidades controlando la existencia de personal en negro ya que es un tema realmente agravado. Nosotros visitamos las panaderías controlamos la situación de los obreros. Pero lamentablemente siempre está el panadero "pícaro" que es quien no te deja entrar a inspeccionar, por eso... Si no nos dejan entrar vamos con el Ministerio de Trabajo y el

inspector se encarga de tramitar la orden de allanamiento. Por supuesto están aquellos panaderos que no cumplen porque no pueden y está el que "se sube a ese carro" por elección.

"Lo que no entiende el empleador es que sale más barato tener en blanco a los empleados, que en negro porque si le llega a pasar algo al empleado no le va alcanzar ni la panadería entera para subsanar la discapacidad que puede provocarle cualquier tipo de accidente"

¿Cuáles son los partidos más conflictivos?

Los partidos más conflictivos son Merlo y Moreno, contar con el apoyo del Intendente de Moreno quien se comunico para consensuar a cerca de las medidas a tomar.

20 Años
en el Oeste

HÉCTOR ORTIZ

cada mañana,
acompañando en su labor
al Industrial Panadero

Representante Exclusivo en Zona Oeste de



Tel: 4264-1831 - Cel: 15-5629-8335 ortizhector@uolsinectis.com.ar

Festejos de San Honorato

“Este mes se celebró el día del patrono de los Panaderos. Sin lugar a dudas, este día constituye una fecha muy especial para todos los que trabajan en la actividad. A lo largo de su vida y según cuenta la leyenda a San Honorato se le atribuyen numerosos milagros y muchos más después de su muerte. San Honorato señalaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos. El culto a San Honorato desbordó los límites del obispado y se extendió más allá de las fronteras”.

Y los festejos del Santo Patrono tuvieron su lugar esta vez en la localidad de Quilmes. Así, el lunes 21 de mayo en la Catedral de la ciudad se procedió a los ritos de la bendición de los panes con la presencia de Centros de Panaderos de distintas localidades de la Provincia de Buenos Aires.

Una vez finalizada la celebración de la misa, el Presidente del Centro de Panaderos de Quilmes y Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio, agasajó a los presentes con un almuerzo en el Salón del Centro. Una vez allí, acompañado de Don Ángel Distefano agradeció la presencia de todos los presentes y mirando a su acompañante dijo “...un día le prometí a este hombre que mientras estuviera en la dirigencia haría todo lo posible para que se siguiera festejando nuestro Santo Patrono, así que es un orgullo para mí poder realizar esta celebración en nuestro Centro...”



cosas buenas por todos nosotros...”. Distefano se mostraba más que emotivo, y que el Presidente Rubén Salvio le dedicara esas palabras obviamente no habían sido casualidad. Resulta que muchos años atrás fue Distefano quien gestiono ante el Obispado argentino que San Honorato fuera el patrono de los panaderos en el país.

En el almuerzo, al que asistieron más de 60 personas y al que fuimos gentilmente invitados por Rubén Salvio, también contó las palabras de **Emilio Majori** “...simplemente quiero agradecer a todos por compartir la conmemoración de nuestro Santo Patrono y ojala que el año próximo nos encuentre mejor y siempre juntos porque la unidad hace la fuerza...”



Por su parte Distefano agregó: “...yo no soy político, lo único que hago es trabajar y le agradezco a todo la gente que participo en la misa, misa por demás emotiva, no tengo palabras para agradecer... sólo se que San Honorato es un patrono que ha hecho muchas



**REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA
DE MÁQUINAS DE PANADERÍA**

**TALLER
JUAN**

de Juan Avendaño

**ATENCIÓN PERSONALIZADA
PARA PANADEROS DE
LA ZONA OESTE**

4652-1721 // 15-5951-0384



Reportaje Alfredo Distefano

“San Honorato está considerado como el Patrono de los panaderos. Nació en Francia, en la villa Ponthieu, Port-le-Grand, a comienzos del siglo VI. Su juventud transcurrió en el seno de una familia muy religiosa, recibiendo además una educación muy estricta y logrando la supervisión educativa y religiosa del Obispo de Amiens, quien luego resultara Saint Beat. A la muerte del Obispo, en el año 554, la vida de Honorato comienza a cobrar notoriedad convirtiéndose ya en leyenda. Frente a la necesidad de nominar a un nuevo Obispo, los fieles deciden designar a Honorato para que lo suceda. No creyéndose capacitado para desempeñar tan importante cargo y cuando Honorato ya estaba pensando en declinar el ofrecimiento, cuenta la leyenda que un misterioso rayo de luz y un óleo sagrado aparecieron sobre su cabeza. Entonces lo interpretó como que eso era la consagración divina. La leyenda señala que en ese mismo instante la nodriza de quien sería San Honorato se disponía a cocer el pan en el horno paterno, negándose a creer en el prodigio ocurrido. Al respecto manifestó que sólo lo aceptaría si la pala de hornear que tenía en sus manos echaba raíces. Al momento una morera cubierta de follaje y flores creció en el sitio. Desde entonces, floristas y panaderos se disputan al Santo Patrono”.

Hace mucho tiempo atrás estábamos con mi señora paseando en la costa y en la orilla del mar vimos un montón de pan tirado. En ese momento pensé -¡Que lastima este pan tirado que podría servir de alimento para los animales!, y seguimos caminando...

Más adelante nos encontramos con una chacra en donde había un caballo... y enseguida pensé en ese pan tirado y lo fui a buscar, y el caballo se lo comió y me vine con esa idea...

De regreso me cuestionaba la idea de que yo soy panadero y no sabía si teníamos un Santo Patrono... y bueno, fui a la Catedral de Morón y me encontré con el obispo Raspante y le conté la historia. Atentamente escucho cada palabra y trajo un libro, me contó que en todo el mundo los panaderos tienen santo patrono menos en la Argentina y le pedí su ayuda para conseguir un Santo Patrono panadero. Enseguida me ofreció su ayuda haciéndome una nota para que la entregue al Episcopado Argentino, pero me advirtió que el proceso era largo y que llevaría mucho tiempo... “lo van a citar muchas veces...” dijo.

Al poco tiempo me llamaron y me dieron una lista de los Santos Patronos y me comentaron que había un Santo Patrono en Francia, Italia y España que efectivamente es San Honorato que ha sido panadero y bueno yo acepte... A los dos años recibí las noticias. Me reuní con el Carnedal Canale quien me realizo unas pregunta que respondí con total sinceridad... las preguntas



tenían que ver con el origen de mis padres y me contaron que el caso iba a ir a Roma y según lo que ellos consideraran íbamos a recibir noticias, y al poco tiempo me citan nuevamente y me anunciaron la aprobación de San Honorato... todo el proceso tardo 10 años... te hablo de los años 80. Desde entonces siempre he considerado a San Honorato un patrono muy milagroso incluso en la Argentina”.

Publique en nuestras páginas

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

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

Nextel 565*5175

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

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

NATURAL

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

Productos

ARGEL

Fábrica de Margarinas y Chocolates

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

Cremonas, Facturas,

Tortas y porciones

FASTRAS

MARGARINA MASA Y BATIDOS

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



MANTIFICANIA

OLEOMARGARINA

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

CREMOMAR



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.
- Azúcar Impalpable

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

Novedades

Lecitec lanza un nuevo acondicionador de agua: "AGUAMASTER"

"AGUAMASTER" es un producto especialmente formulado para pan francés, pebete, pancho, hamburguesa, prepizza, pan de miga, lacteado, pan dulce y facturas.

Lecitec lanza un nuevo producto, "AGUAMASTER". Este acondicionador de agua mejora las propiedades del agua como ingrediente en la panificación. **"AGUAMASTER" no es un aditivo de fuerza, no modifica los procesos de elaboración y no reemplaza a otros aditivos.**

AGUAMASTER esta compuesto básicamente por sales de calcio, sodio, potasio, y un complejo enzimático que emula a un agua patrón que, por su composición, es ideal para panificar.

Las características del agua para usar en productos panificados pueden ser diferentes según la región del país donde se utilice, por tal motivo las diferentes fórmulas de **AGUAMASTER** se adaptan a las necesidades o diferencias entre los tipos de agua que existen en nuestro país.

¿Por qué usar AGUAMASTER? Porque otorga un punto más firme, mejor apertura de corte, más desarrollo en el horno, mejor brillo y coloración y mayor rendimiento.



¿Cómo es su dosificación? Se utiliza 50 gr cada 50 kgs de harina, teniendo en cuenta que el amasijo absorbe no menos de un litro adicional de agua por cada bolsa de 50 kgs y su presentación es en baldes plásticos de 5 a 10 kgs.

SOLICITE MAS INFORMACIÓN EN:
Quintana 2516 - L. del Mirador -
(011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar

OTRO PRODUCTO DE

LECITEC

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

GRAN LOGRO DE LA F.A.I.P.A.: Los Industriales Panaderos podrán acceder a créditos blandos

Los panaderos podrán acceder a préstamos blandos del Banco Nación (BNA) para recomponer la situación del sector, incorporar maquinaria y mejorar la parte edilicia de los comercios. Esto surge de un convenio firmado entre la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) y el Banco de la Nación Argentina.

Con este acuerdo, el Banco de la Nación Argentina, busca dar de **manera inmediata** el financiamiento que requiere el sector, vinculado con cada una de las necesidades de producción.

FOMICRO (Fondo Nacional para la Creación y Consolidación de Micro emprendimientos), es un programa coordinado por el BNA y la Subsecretaría Pyme del Ministerio de Economía y Producción de la Nación y está destinado a la creación de unidades productivas de bienes y/o servicios.

Además del crédito a baja tasa y a sola firma, FOMICRO dispone de herramientas de acompañamiento a los beneficiarios a quienes se les brinda capacitación, asesoramiento, orientación y todo aquello que permita asegurar el buen desarrollo de las empresas beneficiadas.

La firma del convenio incluyó los siguientes beneficios: 5 años de plazo, al 7% de interés y con 6 meses de gracia.

Rubén Salvio le explicó al Gremio Panadero y su Gente "...Los comercios interesados tendrán que cumplir con todos los requisitos que le vamos a detallar

a cada Centro de Panaderos para que ellos puedan transmitirlo a todos los panaderos. Una vez que cumplen con los requisitos, el Centro tendrá que acercarlo a la Federación Argentina y La Federación actuará como nexo entre los Centros y el Banco..."

Y continuó diciendo "...Es un gran logro porque en el mercado no existen en la actualidad créditos tan bajos y contamos con la posibilidad de recorrer el país con los asesores técnicos del Banco Nación..."



Cabe destacar que el acuerdo, fue firmado por la presidenta del Banco Nación, Gabriela Ciganotto, el director del BNA, Reinaldo Ostroff, y el presidente de FAIPA, Rubén Salvio y Armando Natale, Antonio Di Costanzo, Luís

Benito y José María Manzur respectivamente y se enmarca en la operatoria crediticia FOMICRO, que permitirá al sector la adquisición de maquinaria acorde a las necesidades de las panaderías del país.

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

HORNOS ROTATIVOS, CONVECTORES, ELECTRICOS Y PIZZEROS



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cám.



Convector C-050



Convector C-030

MAQUINAS



Amasadoras



Trinchadores



Sobadoras



Batidoras



Grisineras pancheras

Otras máquinas

ACCESORIOS



Bandejas y moldes



Carros



Buenos Aires 3773 - 2000 Rosario - Argentina
Tel / fax: 0341 - 4642170 Rotativas
ventas@paning.com.ar

Consulte planes de pago

www.paning.com.ar



MODELO G-4570

TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO

OFERTA LANZAMIENTO \$ 13.950.- + I.V.A.

NUEVO HORNO ROTATIVO

CIRCE Se hizo presente en la FITHEP presentando toda la línea de productos que comercializa, entre ellos: aditivos, azúcar, baños, bicarbonatos, cacao, caramelo líquido, coco, colorantes, confites, esencias, especias, extractos, féculas, gelatinas, granas, harina de malta, jaleas, maní, mousse, pasta, pasteleras, reposteros, polvos y vainilla.



FITHEP MERCOSUR - 2007 **CIRCE**

MAS INFORMACIÓN EN:
www.circeonline.com.ar

FITHEP MERCOSUR - 2007 **Cf**

CAMILO FERRON S.A. CARDONE
Grasas - Margarinas

JOSÉ CARDONE, distribuidor exclusivo de Camilo Ferrón presentó en su Stand toda la línea de grasas y margarinas y, como siempre, hizo gala de su excelente humor.



MAS INFORMACIÓN EN:
J. I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/4209-4995. Josecardone@speedy.com.ar

Brito Hnos. **FITHEP** MERCOSUR - 2007

Nuestros amigos de Brito Hermanos presentaron toda la línea de equipos para panaderías y confiterías: hornos rotativos, amasadoras rápidas y convencionales, trinchadoras, batidoras y sobadoras. Relacionados con su presentación en la FITHEP, Cecilia Brito nos comentó: "... Este año hicimos un Stand más grande porque el año pasado nos quedaron máquinas sin mostrar. Además trajimos maquinaria nueva como la amasadora de 20 kilos que es una amasadora rápida y una trinchadora junior, ideal para una panadería de mediana producción..."



MAS INFORMACIÓN EN:
Monteagudo 5003. José C. Paz. 02320-436262.
www.britohermanos.com.ar - ventas@britohermanos.com.ar

Distribuidora Real

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

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas

CIRCE **levasaf** **LEVADURA FRESCA PARALEVA** **Emeth** **LIDAR s.a.**

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

Laboratorio DEWEY

En un importante Stand Laboratorio Dewey presentó toda la línea de materias primas para panaderías, confiterías y afines.



FITHEP MERCOSUR - 2007

Gal. Hornos 333. L. Del Mirador. Tel.: 4655-0240/4454-7200. Labdowey@infovia.com.ar

Publique en nuestras páginas
Envíe un mail a:
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...



MAS INFORMACIÓN EN:
30 de Agosto 162
TABLADA
Telefax: 4652-8035
fleibor@speedy.com.ar



Laboratorios Fleibor mostró toda su línea de esencias y colorantes. Hugo Moreno, titular de la firma nos comentó: *"...la idea fue participar en la FITHEP porque es una de las exposiciones más importantes del sector. Esta es la sexta o séptima vez que participamos y nos permite tomar contacto con todos los distribuidores del país..."*.



Mas información:
Malabia 2440- San Justo
Tel: 4441-1200

Esta empresa familiar se dedica exclusivamente a la fabricación de útiles de panadería. La amplia gama de productos fue exhibida en la FITHEP.



"...Este stand te permite crear un espacio de contacto con la gente del interior y de otros países, genera una excelente oportunidad para que conozcan los productos que ofrecemos. En general la gente se acerca y consulta. Creo que es importante destacar que nuestro stand es el único que ofrece bancos de trabajo..."

CHOCOLATES INDUSTRIALES:

La empresa conformada por gente con más de 20 años de experiencia en la producción y comercialización de productos derivados del cacao también estuvo presente en FITHEP. Presentaron entre otros productos las **COBERTURAS DE CHOCOLATE SEMIAMARGA, LECHE, BLANCA y SEMIAMARGA TAZA**. El Sr. Eduardo Rol, uno de los responsables de la firma nos comentó: *"...confiamos en la potencialidad creativa de cada uno de los integrantes de la empresa, apostamos al crecimiento sostenido. Honestidad, puntualidad y compromiso son nuestros postulados básicos para sostener nuestro éxito..."*



MAS INFORMACIÓN EN

www.chocolatesindustriales.com / administracion@chocolatesind.com.ar / 4328-5503 / 4328-6125

Atención únicamente a mayoristas

FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



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

PRODUCTOS LACTEOS

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

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...



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



Arte, diseño, calidad, tecnología y experiencia estuvieron presentes en la FITHEP. Pedro y Nestor, dueños de la firma VI-LU mostraron al público la forma ideal para que un negocio se vea más atractivo y permita una apropiada presentación de todos los productos.



MAS INFORMACIÓN EN:
Ayacucho 949 (S. A. De Padua). Merlo. 0220-483-2168/485-5768
vilu@sion.com www.vilusrl.com.ar

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

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



PANING
Ingeniería en Panificación

Esta empresa, dedicada a la fabricación y venta de hornos y máquinas para panificación, con más de 20 años de trayectoria, expuso sus productos en el Stand 314 de la FITHEP. Sus múltiples productos cubren todas las necesidades del cliente, desde pequeñas y medianas hasta grandes producciones.



"...Nosotros venimos a la Fithep con una nueva línea que se llama G para diferenciarla de la P de Pannig. Con este nuevo producto estamos muy competitivos en precio con los hornos que ofrece la competencia. La idea es mostrarle a cada visitante la verdad de cada empresa... Esto es Pannig, y esto es lo que ofrece..." (JORGE A. BISON)



MAS INFORMACIÓN EN: Buenos Aires 3773 - 2000 Rosario - Argentina
Tel / fax: 0341 - 4642170 Rotativas
ventas@paning.com.ar
www.paning.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

El pan tiene muchos nombres:

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

La pizza tiene muchos nombres:

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

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496



Fabián Pellegrini estuvo presente en FITHEP y en su Stand expuso a todas las marcas con las que trabaja. Como distribuidor de materias primas para panaderías y confiterías trabaja con empresas líderes del sector, entre ellas: LESSAFRE, COPAMA, PRINDAL, SAPORITI, DANICA, TAXONERA, GLUTAL, BACALAR, BARI, CIRCE, LA BAGUET, SAN SIMON, BACALAR, COSTA, etc.



MAS INFORMACIÓN EN:

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

Tel: 0810-999-2013 Nextel 214*1949

MAIL: distlaslomas@ciudad.com.ar



LESSAFRE ARGENTINA fue lo más imponente de la FITHEP, además de su Stand institucional, fue sede de la Coupe Louis Lesaffre.



Nos comentó el Sr. Fabián Fedele, Jefe Regional Comercial: *"...Independientemente del número, la calidad de visitantes que estamos recibiendo es muy buena. La maquinaria que utilizan los competidores fueron traídas desde Francia para el evento..."*

MAS INFORMACIÓN EN:

www.lesaffre.com.ar

TALLER "LOS AMIGOS"

de Paco Rodriguez

HORNOS USADOS Y REPARADOS
CON GARANTÍA - TODAS LAS MARCAS

COMPRA VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS



ZAPIOLA 2888 - SAN JUSTO
Tel: 4441-4544

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



La FAIPA y un stand para destacar

FAIPA participó de la FITHEP con un stand institucional, donde por un lado las autoridades de la Federación realizaban una recepción para los todos Centros del país que visitaron la feria y para la gente del exterior que se acercaba para conocer un poco más de la entidad que nuclea los Centros de Panaderos de la Argentina.

Así, con un stand que se destacaba en espacio, la FAIPA destinó un lugar para el desarrollo del Campeonato de Panaderos N° xxxx.

Del mismo participaron:

El 11 de junio

En Panaderías: Jorge De la Campa (La Pampa), Fabián Vallejos (Quilmes, Pcia de Buenos Aires)

En Bollería: Oscar Fredes (La Pampa), Miguel Ángel Vallejos (Quilmes, Pcia de Buenos Aires)

En Pieza Artística: Nicolás Arévalo (Quilmes, Pcia de Buenos Aires), Juan Antonio Rodríguez (Avellaneda, Pcia de Buenos Aires)

El 12 de junio

Panadería: Gustavo Ferreira (Chaco), Nelson Arriola (Corrientes)

Bollería: Roberto Vallejos (Chaco), Francisco Arriola

Pieza Artística: Agustín Ferreira (Chaco)

13 de Junio

Panadería: Jonathan

Echenique (La Plata)

Bollería: Francisco Da

Silva (La Plata)

Pieza Artística: Néstor Aguirre (La Plata)

Los ganadores del Certamen fueron:

En Panadería: Gustavo Ferreira de Resistencia Chaco-

En Bollería: Agustín Ferreira de Chaco

Panadería Artística: Juan Antonio Rodríguez de Avellaneda.

Cabe destacar que todos los participantes utilizaron la maquinaria de RotCar y Mb para la producción del pan, entre otras destacadas marcas.

Además el stand de la Federación contó con un sector especial destinado a la recreación de un mostrado con todo el confort de una panadería.



FRESCOMASA

MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO

en

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

**OTRO PRODUCTO DE
LECITEC**

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
(011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar

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

LEVADURA PRENSADA

MOLINOS

Grasas y Margarinas

Distribuidora Tablada

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



TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

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

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



LA CORDOBESA - Refinada

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



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

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

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



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

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

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



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

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



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

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

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

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com



MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"

"000"
"0000"
SEMOLIN

**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

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

ESTAMOS VIVIENDO UN SUEÑO QUE SE HACE REALIDAD"

Gracias a una cultura que fomenta la innovación para satisfacer las necesidades de sus clientes, PRODALSA ha conseguido conquistar el mercado de las grasas y margarinas para panaderías. La calidad de sus productos le ha permitido estar en los primeros lugares de participación, convirtiéndose en una opción diferente que ofrece variedad de productos. Esta reconocida calidad le ha permitido expandir el mercado consumidor a nivel nacional con expectativas de exportación en países limítrofes.



Sr. Diego Bovero

PRODALSA tiene su casa matriz en el Parque Industrial Plátanos en Berazategui. Desde el 2005 se ha convertido en proveedor de productos como grasas y margarinas para panaderías, fábricas de tapas de empanas, fábricas de galletitas, etc. El Gremio Panadero y Su Gente se dirigió a Berazategui para entrevistar a Diego Bovero y esto nos decía:

1-Contanos como nace PRODALSA...

PRODALSA nace en agosto del 2005 por una iniciativa de Juan Manuel Bovero, mi hermano, quien decide seguir en el rubro y comprar estos 15000 metros cuadrados en el Parque Industrial Plátanos, en Berazategui, para construir una planta de margarinas.

Podríamos dividir el proyecto en 3 etapas. La primera etapa, que es la que estamos incursionando, consiste en construir una planta de margarinas con un equipo para envasar grasas y óleo margarina en cajas de 10 y 20 kilos y la elaboración de todo tipo de margarinas: de hojaldre, de masas y de tapas de empanadas.

Cabe destacar que nosotros arrancamos con una pequeña distribuidora abastecidos por una empresa colega, para ir de a poco generando alternativas nuevas en el mercado y poder entrar nuevamente con cinco productos de línea para ofrecer a los panaderos. Hoy estamos terminando la primera etapa que es la de margarinas y estamos listos para

empezar a fabricar, siempre respetando los 5 productos con los cuales iniciamos la distribución. Ellos son **Margarina Pastrimar Hojaldre, Margarina Pastrimar Masas, Margarina Pastrimar Tapas, Grasa Refinada Prisma y Oleomargarina Refinada Prisma.**



bonaerense. Trabajamos en este Parque Industrial que es claro ejemplo de trabajo mancomunado con el Gobierno Municipal y las industrias. De hecho el Intendente con el Secretario de Producción nos visitan, ven los avances y están muy pendientes de generar muchos puestos de trabajo.

2- PRODALSA se posiciona para el futuro con una variedad de productos y una presencia geográfica que satisface las oportunidades del mercado global. ¿Cuáles son las expectativas para la empresa?

Vamos a ir atendiendo el mercado de la tapa de empanada y a los distribuidores de insumos de panaderías. Deseamos abarcar la cadena panaderil en todo el país, sin descuidar el mercado local, y si se puede y las condiciones del mercado externo lo permiten, vender el excedente en los países limítrofes

3-¿Quiénes integran la firma?

Prodalsa esta compuesto por Juan Manuel Bovero, que es el Presidente y por mi...somos una empresa PYME familiar y contamos con el soporte de gente que confió en el proyecto...

4-¿Es difícil incursionar en el mercado con marcas ya impuestas?

No, en realidad la propuesta es marcar una diferencia. Por eso PRODALSA ofrece productos de muy buena calidad, un buen servicio y por sobre todas las cosas una devoción por cumplir con lo que los clientes quieren en tiempo y forma. No prometemos nada que no se pueda cumplir. La idea es atender lo más parejo y posible a la red de distribución.

5-¿Cuáles son las zonas de distribución?

Contamos con distribuidores zonificados por cada localidad del Gran Buenos Aires, y de acuerdo a la densidad poblacional de las provincias designamos uno o dos distribuidores. La idea es que los productos sean exclusivos y que el distribuidor pueda trabajar tranquilo y que no compita contra la misma firma, sino que tenga total libertad para trabajar sin necesidad de manosear el producto.

6- Hablemos de la actualidad ¿Existe un desabastecimiento de materias primas?

Si, hoy estamos viviendo un desabastecimiento de materias primas muy importante que se traduce en la suba de precios de productos, que espero se pueda solucionar. Es un momento difícil que estamos afrontando todos: fabricantes, panaderías, distribuidores e industrias, que ojalá se pueda subsanar de forma inmediata

7-¿Porqué eligieron establecerse en Berazategui?

Elegimos Berazategui porque parece una isla dentro del conurbano

8- Por último ¿Por qué elegir PRODALSA?

Porque somos una opción seria, porque trabajamos muchísimo, porque hacemos de nuestros clientes un culto, porque somos jóvenes y tenemos hambre de triunfar, porque cada cliente sea chiquito o grande es igual de importante para nosotros y fundamentalmente porque creemos que el mercado esta ávido de nuevos producto. Sin embargo somos concientes que la vida es una rueda y constantemente aparecen posibilidades de trabajo y nuevos productos, por eso nuestro objetivo es mantenernos en el tiempo mejorando cada día, e innovar siempre con nuevas propuestas. **“Nosotros mismos interactuamos con nuestros clientes porque nos gusta que nos conozcan y sentirnos cerca solucionando problemas y ofreciendo alternativas de trabajo. Estamos viviendo un sueño que se hace realidad, por eso quiero agradecer a nuestros clientes que nos están constantemente “apurando” para que empecemos a producir, para ofrecer más alternativas, ellos nos incentivan a crecer. Sabemos que nadie hace la conquista solo, somos una cadena que necesita la conformidad de las partes. Por eso mi gran saludo a todos los distribuidores que confiaron en nosotros, a todos nuestros proveedores y por supuesto a nuestra familia”.culminó Diego.**



HARINAS
RIS
Cristiania
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS
PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS
ENTREGAS A DOMICILIO
LA BELUSTINA
calsa
Cristiania 3884 - I. Casanova
Tel.: 5264-8240 / 4640-0992 / Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446*1449

DULCE DE LECHE
NATURAL
LA CUEVA DEL PANADERO
Diaz Velez y Ruta 7-MERLO 0220-485-5071

Argentina clasificó y representará a Sudamérica en la Copa del mundo de la panadería en Francia

Chile, Colombia, Venezuela, Argentina, Brasil, Perú y Uruguay fueron los representantes de la región sudamericana en la cuarta temporada de la Copa Louis Lesaffre que se desarrolló en la FITHEP. Argentina resultó ganador de esta selección y representará a Sudamérica durante la Copa del Mundo de la Panadería 2008 que se disputará en Francia

Mónica Caro en la categoría Pieza artística, Sandro Ruiz en Bollería y Sergio González en Baguettes y panes especiales, fueron los integrantes del equipo vencedor durante la FITHEP que se desarrolló en Costa Salguero, Buenos Aires.

"El equipo argentino se ha distinguido por la experiencia de sus miembros y su gran capacidad para trabajar en armonía, su profesionalismo y su organización, traducida, por superar con un gran dominio todas las obligaciones impuestas a lo largo de la competencia"

Los candidatos:

Los equipos estuvieron compuestos de tres panaderos profesionales, con edades comprendidas entre los 20 y los 50 años, de la nacionalidad del país que representan. Esta elección ha sido validada por la

Federación de cada país.

Los participantes fueron:

Argentina:

Sergio González
Sandro Ruiz
Mónica Caro

Brasil:

Cristiano DA Silva Meirelles
Eduardo de Oliveira Beltrame
Edgar de Souza Rodríguez

Colombia:

John Márquez
Oscar Serna
Efraim Márquez

Uruguay:

Angel Sosa dos santos
Alejandro Pierino Casrto Serron
Israel Zelayes



Argentina

Más información Pag.33

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: caballeroortizpozzi@ciudad.com.ar



Colombia



Brasil



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • ATENCION A DISTRIBUIDORES

Algunos de nuestros productos:

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



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

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

Materias primas para panaderías y confiterías

ENVÍOS A TODA LA
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A
PANADERÍAS Y PANIFICADORAS



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

LESAFFRE 
ARGENTINA

LA TARANTELA[®]

TAXONERA 



PRODUCONF

LEVADURAPRENSADA



levina

Dánica

Emeth



SAPORITI



Carnevali Hnos. S.A.



comunicación al instante

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

La Heras 3052 - (1752) L. del Mirador - Buenos Aires - Telefax: 4699-4554 / 3161 E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar



Sprinter



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

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



Venezuela:
Ivan Boscan
Rigoberto Bravo
Eduardo vega

Perú:
Wilfredo Mamani
Máximo Maucalle
Alexander Orozco

Chile:
Marco Riquelme Alarcón
Jorge Aburto Saldivia
Ricardo Ivan Avila Julio

Jurado:

El jurado internacional estuvo compuesto por tres profesionales independientes de cada zona de selección, presidido por **Christian Vabret**, organizador de la Copa del Mundo de la panaderos. También participaron del jurado Sr. Mierger de Francia, Sr. Swinnen de Bélgica y el Sr. Ponsford de Estados Unidos.

Las categorías:

Baguettes y panes especiales:
Bollería
Pieza artística.

Objetivo del encuentro:

A través de esta Copa , Lessafre sigue con su compromiso para los panaderos de participar de forma activa en la valorización de su oficio “ dándole actualidad y el dinamismo que se merece. Haciendo emerger nuevos talentos, valorizando la excelencia de la profesión y la imagen de los productos de panadería con los consumidores, estableciendo nuevos lazos entre profesionales y recompensando calidad y diversidad, excelencia, tecnicidad, creatividad y espíritu de equipo”



Chile



Venezuela

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

DISTRIBUIDORA

UARI-CE

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

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

LA CUEVA DEL PANADERO

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



NUEVA SUCURSAL: C. Casares 108-R. Castillo

Avícola Súper 1 abrió una nueva sucursal para ofrecer al público variedad de productos y servicios de la mejor calidad. El Gremio Panadero y su gente hizo un recorrido por las instalaciones junto a Oscar, responsable de la firma.

A su ya conocido local ubicado en la Av. Eva Perón 2876 del Partido de Morón, AVICOLA SUPER 1 anexó una nueva sucursal. Con un exclusivo recorrido por Carlos Casares 108 se dio la formal apertura a la nueva sucursal de esta reconocida avícola.

La visita estuvo liderada por el se or Oscar, responsable de la firma, quien dio a conocer al Gremio Panadero y su gente los beneficios de

la nueva sucursal. El establecimiento de Rafael Castillo ofrece a los residentes del Partido de la Matanza una completa variedad de productos, además de garantizar un buen servicio y ofertar un rápido desenvolvimiento para sus clientes.



Con la inauguración de este nuevo local, Avícola Super 1 reitera su compromiso con sus clientes a quienes debe su éxito al tiempo que demuestra su confianza en el Partido de La Matanza.

Para más información comunicarse al 4697-7474.

DISTRIBUIDORA
Kopan

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

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

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

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



Actividades de FAIPA

REUNION CON EL MINISTRO DE TRABAJO

En la reunión realizada en la sede de la FAM con el Ministro de Trabajo Dr. Tomada donde en representación de la FAIPA concurrieron el Sr. Presidente Rubén Salvio, el Secretario Dr. Hugo Natale y el Sr. Antonio Di Costanzo, se planteo el problema de la clandestinidad y las consecuencias del trabajo en negro, se le entrego un organigrama de inspecciones y un plan de trabajo para el año 2007 para abordar la precarización laboral que hay en nuestra industria, junto a la creciente falta de personal idóneo, para ello se elevo una propuesta de instrucción laboral con Centro de Formación en todo el país.

Campaña 2007- 2010 para incrementar el consumo de pan artesanal

Con motivo de aumentar el consumo de pan artesanal en la Argentina, y la vigencia de las panaderías artesanales en el país, la Faipa encara una campaña que abarca varias aristas. Una esta concentrada en una campaña publicitaria masiva en todos los medios donde para ello se convoco a las principales industrias proveedoras de nuestro rubro, la primera fase ya esta en marcha se realizo una reunión en la sede de Faipa donde concurrieron representantes de Cargill, Cañuelas, Calza, Saf, Lagomarsino, Danica y Refinería Sudamericana S.A. Allí todos acordaron sumarse a la campaña y se esta elaborando el plan del tipo de campaña a seguir.

Tambien se busca elevar la calidad de los productos de la panadería argentina dado que se considera que el nivel de la panadería ha bajado y se ha precarizado, para ello esta en estudio y desarrollo un Plan de Trabajo que abarcara Reuniones Regionales, Cursos de actualización y todo lo necesario para llevarle al Industrial Panadero, para actualizarse y que se encuentre acorde con la época en que vivimos. Tambien se llevo la inquietud al área de Salud de la Nación. El Presidente Salvio con el Secretario, Dr. Natale y otros miembros de Faipa se reunieron con el Dr. De Nicola. Donde se le esbozo todo el plan y estuvo en un todo de acuerdo y se sumo un todo a dicha campaña, dado que para dicha Secretaría nuestra industria representa un eslabón basico en la cadena alimentaria.

Reunión trimestral

El día 16-4-07 en la sede de Faipa se desarrolló la reunión trimestral donde como tema saliente se abordó el tema salarial y se fijo una posición unánime, de acordar los aumentos salariales en cada provincia, dado que no se iban a acordar incrementos en el básico dado que es muy reciente lo acordado en el Convenio Colectivo firmado a nivel nacional. Los paritarios nacionales solo acordaran los acuerdos zonales de las provincias donde no haya representatividad empresarial orgánica y reconocida, con la consulta a los delegados a los Delegados Empresariales de cada región. Se acordó, que nadie podía otorgar mas de un 15%. Además se amplió la lista de paritarios Nacionales. Fue recibido de buen agrado el informe de parte del presidente Salvio en la Provincia de Salta y se le insto a realizar ese tipo de reuniones en el resto del país, estén asociados o no. Se felicito a los Delegados de las provincias que acompañaron al Sr. Presidente Ruben Salvio dado que se considero el esfuerzo de los mismos por las distancias recorridas, pero se considero que estas acciones contribuyen a la unión de los panaderos de la Argentina.

Reunión con el Servicio Penitenciario, acuerdo de cooperación

Se realizo una importante reunión con las autoridades del servicio penitenciario nacional. Para sellar un acuerdo de reciprocidad con la Faipa Donde entre otras cosas se actualizará al personal de dicha repartición en materia panaderil en las distintas cárceles del país.

LANZAMIENTO DE HARINA MULTIGRANO CONVENIO INTI- FAIPA

Se implementó la distribución de muestras testigos de la harina Multigrano desarrollada por el INTI, la misma se dividió en varias provincias: La Pampa, Rosario, Santa fe, Chaco y Buenos Aires a los Centros de Avellaneda, Matanza, Quilmes, Berazategui, Pergamino, Arrecifes, Varela. Junto a las mismas se envió una encuesta que reflejará la ductilidad del producto y su opinión respecto a las distintas aplicaciones a las que lo sometieron.



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

OFICINA ESPECIALIZADA

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



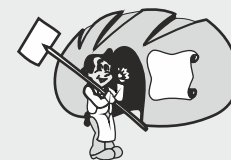
Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento

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

DULCE DE LECHE



NATURAL



LA
CUEVA DEL
PANADERO

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

La FI.P.P.B.A. en Escobar...

En el marco de constituir un Centro de Panaderos en la localidad de Escobar, representantes de la Federación de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), y panaderos de la localidad de Escobar, se reunieron en la ciudad de la Flor.



Así, el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori, el Tesorero Juan Bellizi y Juan Carlos Chalier se reunieron con el Presidente de Campana Rubén Álvarez, para intercambiar experiencias con los panaderos de Escobar y

comenzar las gestiones para que en la localidad quede constituido un Centro de Panaderos.

La presentación estuvo a cargo de Majori, y entre otras cosas les pidió a los panaderos que se conozcan porque "si no se conocen no pueden unirse". También se habló del convenio de los panaderos con el gobierno dejando en claro que los \$2,50 son sólo el piso para mejorar la economía del gremio y que "unidos los panaderos pueden defenderse mejor".

Como punto fundamental, se aclaró que la única forma que existe para que los panaderos de Escobar encuentren representación, es

formando una comisión aunque sea provisoria, para que entre otros puntos favorables, sean escuchados en el municipio.

Por su parte, el Presidente de Campana Rubén Álvarez comentó su experiencia en Campana: "Nosotros nos reunimos con la gente de Zarate y acordamos un precio, de este modo... además de evitar conflictos entre los partidos, las panaderías no tienen la necesidad de comercializar en distritos vecinos... pueden hacerlo en su propio distrito"

La jornada culminó con un debate sobre la unificación y reestructuración del precio del pan a un mínimo de \$2 para comenzar...



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



Edgardo Bernardi
Centro
de
Distribución
Oficial

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



ROCASUR



Teléfono: 4488-8088

e-mail: ebernard@speedy.com.ar

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires

El Intendente junto a los Panaderos de Escobar.

El objetivo de la reunión fue plantearle al Intendente Silvio González la problemática que aqueja al gremio en Escobar, por eso la FIPPBA también participó del encuentro con la asistencia de Emilio Majori y Juan Bellizi.

“De alguna manera nuestro sector ha sido maltratado, entonces nuestra misión como Federación es juntar al panadero para tratar que los precios establecidos sean uniformes, siempre manteniendo la calidad de mercadería... por lo tanto desde la Federación llegamos a Escobar con la inquietud de todos los panaderos del distrito y encontramos muy buena predisposición en el Municipio” comentaba Emilio Majori, Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

El día 3 de mayo, gracias a gestiones realizadas por la F.I.P.P.B.A. se reunieron los panaderos de Escobar con el Intendente del distrito, Silvio González para tratar de normalizar la situación del gremio. Entre los temas tratados, se habló de las panaderías clandestinas, de la ley 13006, del pan que entra de otros distritos y del apoyo municipal, tan necesario para los panaderos.

“Hay municipios que colaboran mucho con el sector porque la clandestinidad en el país es del 60% generalizado... nosotros queremos ayudarlos para organizarse pero es fundamental que el Municipio tenga en cuenta al Centro. dijo Emilio Majori, dirigiéndose al Intendente.

Y agregó “El costo del pan ronda los \$2,60 y aún así hay muchos comercios que lo venden a 1,80, por eso acá le traigo algunos ejemplos de cómo se están manejando otros distritos, además les traigo la ley 13.006 que es una Ley Provincial que rige la comercialización del producto, donde al



panadero lo obliga hacer ciertas cosas pero lo beneficia en otras... Nosotros en este caso, así como también los Centro de Panaderos son entes de consulta para solucionar los problemas de los panaderos”

“ Debemos trabajar codo a codo con el Municipio, porque al tener nucleados a todos los panaderos podemos exigirle el control reglamentario. El día que las panaderías estén todas en blanco ahí estaríamos en igualdad de condiciones... La industria en

Escobar es fuerte por eso tenemos la prioridad de realizar un registro de las panaderías, para poder acercarla al Municipio y así el Gobierno tenga en su base de datos para que luego nosotros le digamos la Cámara que funcione como nexo, la idea es motivar a los panaderos para que estén constituidos todos.” Decía Bava, uno de los panaderos que encabezaba la reunión.

Y agregó “Esa es la relación que nosotros buscamos... porque nosotros trabajamos para la comunidad”.

Como conclusión el Intendente agregó “Desde el Municipio cuenten conmigo para lo que necesiten, estas cuestiones son muy importante para el distrito de Escobar... Además de ser Intendente soy comerciante y entiendo la problemática, es muy difícil afrontar las cargas impositivas y si a esto le agregamos los problemas que me acaban de describir... obviamente cuenten con el apoyo con el Gobierno Municipal”



MAQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION

JCP

AMASADORAS RAPIDAS

“DE SAN JUSTO (BS. AS.) PARA TODO EL PAIS”



TRINCHADORAS COMPACTAS



AMASADORAS RAPIDAS



CAP/ 240 KG



CAP/ 80 KG



CAP/ 30 KG

COMPRE EN FABRICA
PRECIO + GARANTIA + SERVICIO POST VENA

(011) 4441-0705

www.jcpamasadoras.com.ar
Ombú 3877- San Justo



www.circeonline.com.ar

PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS
LINEA DE MEJORADORES

BIOENZIPAN

Mejora todo tipo de panificados

PAN DE MIGA-PEBETE-HAMBURGUESA-LACTEADO-PAN DULCE
FACTURAS-PREPIZZA-PAN FRANCES-GALLETAS-BUDINES

Asesoramiento y demostraciones sin cargo!



Bioenzim
Asesores para panificación

Tel/Fax: 4443-3887 ID 594*3017

Buchardo 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO

Bioenzim@speedy.com.ar

 <p>Av. Boulogne Sur Mer 1124/26/28 Tapiales - Tel: 4442-1192</p>	<p>Panadería y Confitería LA GRAN BUENOS AIRES Pan horno a leña-Servicio de Lunch Mñor. Marcon 3025-SAN JUSTO 4484-3322 PANADERÍA Y CONFITERÍA <i>"Abril II"</i> Félix De Late 103- V. Tessei</p>	<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA  La Boutique del Pan AUTOSERVICIO La Boutique Panadería y Confitería Autoservicio O. Andrade 610, Laferrere H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4467-0432 Tel.: 4626-8009</p>	<p>PANADERIA "San Roque" J. I. Rucci 2018 - I. CASANOVA LAS DELICIAS Especialidad en coquitos y galletas</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA "EL 47" Ruta 3 47.700 - V. DEL PINO</p>	<p>Panadería y Confitería  Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>	<p>Elaboración de: kokitos - grisines - galleta paraguaya chipá - variedades ZONA OESTE: 4457-4431 PANADERIA "21 DE SETIEMBRE" Atendida por sus dueños V. Gómez 3598 - LAFERRERE</p>	<p>Confitería Tío Juan Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas <i>En Capital Federal:</i> Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586 <i>En Lomas del Mirador:</i> Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>
<p>Panadería y Confitería "AMERICA" Pan-Facturas-Masas-Tortas-Sandwichs Rincón 1243 - V. LUZURIAGA</p>	<p>Panadería y Confitería "RIGLOS" De Rodolfo Monteserín L. De la Torre 1101 - V. INSUPERABLE 4652-8083/2919</p>	<p>CONFITERÍA "Anti"  4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "Los Amigos" M. Paz 842 - Libertad PANADERÍA Y CONFITERÍA "EL TUCUMANO" Cordero 1465 - R. CASTILLO</p>
<p>"EL NUEVO SOL" Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" 9 de Julio 185 - Morón Tel: 4483-3595</p>	<p>Jonatan  Confitería Artesanal Sandwiches de Miga- Servicio de Lunch Pan-Facturas-Tortas-Elaboración Propia J. M. De Rosas 5379 - San Justo 4441-9024</p>	<p>PANADERIA Y CONFITERIA "El Sol de Morón" B. Mitre 1355 - Morón PANADERÍA Y CONFITERÍA "IGUAZÚ" 4622-6328 Chilavert 1633- V. Celina</p>	<p> Da Vinci 3920 - Laferrere Tel: 4698-0829</p>
<p>PANADERÍA & CONFITERÍA Los Amigos <i>Elaboración Propia</i> Montañeses 4375 - San Justo 4691-0981</p>	<p>Panadería "La Perla" Confitería  Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p>Panadería La Victoria de Juan R. Braco <i>Reparto de:</i> Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>	<p>Facturrica 4484-7354 Av. San Martín 2863 - L. Del Mirador SANTA RITA Sandwich de Miga-Serv. De Lunch-Masas- Postres 4488-7837 Av. Eva Perón 799-L. Del Mirador</p>
<p>PANADERIA Y CONFITERIA "JOLIET" Valdez 3164 V. Tessei</p>	<p>Panadería y Confitería Especialidad en Productos Panificados  LA NUEVA PAMPA de Antonio Pires MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>	<p>PANADERÍA & CONFITERÍA "LAS DELICIAS" Masas - Tortas-andwiches Centenera 4397 - San Justo LA MODERNA 4669-0658 Edison y Ruta 3 - I. Casanova</p>	<p>Panadería y Confitería "PANDY" E. Mitre 26 - R. Mejía 15-4531-3827 Tentaciones Av. San Martín 2005 - RAMOS MEJIA 4484-7403</p>
<p>"Miami Café" Arieta 4185 - San Justo 4484-4654</p>	<p>Panadería y Confitería "SANTA MARIA" Larre esq. Bustos González Catán Confitería y Panadería "OPERA" Servicio de Lunch Cnel. Dominguez 298 CIUDAD MADERO 4652-3451</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>PANADERIA & CONFITERIA EL BUEN GUSTO Chilavert 1864 - V. Celina 4622-9134 Panadería y Confitería "EL ROSEDAL" Alagón 543 Isidro Casanova</p>

1º Jornada Nacional de la Panadería Argentina en Pergamino

La mañana del 28 de mayo, los panaderos de Pergamino participaron de la 1º Jornada Nacional de la Panadería Argentina en la sede de la Cámara de Comercio de Pergamino.



La bienvenida del evento estuvo a cargo del coordinador de la jornada Armando Natale, Secretario General de FAIPA y FIPPBA y de Jesus Rodriguez, Presidente del CIP local.

También participaron, en representación de la

FAIPA Rubén Salvio, Hugo Natale y Antonio Di Costanzo y en representación de la FIPPBA, Juan Bellizi, Juan Chalier y Emilio Majori.

Para comenzar la disertación se habló de la convocatoria que realizó la municipalidad para re empadronamiento con causales de panaderos y cuyo resultados arrojaron que sólo se re empadronaron 11 panaderías legales, el resto debería estar clausurada.

El centro de panaderos de Pergamino fue un ejemplo para la provincia no hace mucho, nadie oyó al Centro de panaderos, todo el mundo se creyó que soloS podían arreglarse, hemos logrado que la intendencia promulgara en ordenanza la ley" comentó el Presidente del Centro.

Y agregó "quisimos juntarnos con la Federación para que nos informen respecto a un montón de acciones y medidas que se están tomando... no queremos dejar de agradecerle a la Cámara de Comercio"

Concluida la introducción, Elizabeth Lezcano de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos desarrollo para los industriales locales los siguientes temas: Cadena de Trigo, IVA en la Cadena de Trigo, situación antes de la modificación de la Ley, características del Impuesto al Valor Agregado (IVA), situación despues de la modificación de la Ley y el objetivo que persigue la nueva Ley.

Horas más tarde, Rubén Salvio, Presidente de FAIPA conversó con los presentes acerca del estado de situación de la panadería Argentina actual.

"El Gobierno Municipal debe trabajar juntos a los Centros, y en muchos distritos se han logrado de esta forma grandes cambios... no debemos olvidar que la firma del convenio que hizo la Federación Argentina la realizó con la Federación de Municipios...La Ley Provincial debe ser cumplida, no estamos hablando de un decreto municipal que puede ser "volteada por concejales" sino de una ley provincial que no puede ser olvidada y hay que trabajar en base a eso. Se debe visitar el municipio, asesorarse, conversar, acordar y se pueden lograr mas cosas."

Entre otros temas se informo sobre la línea de créditos FOMICRO a través del Banco de la Nación Argentina, y se informo acerca de las lineas de créditos a sola firma para los industriales.

La jornada culmino con las conclusiones a cargo de los disertantes antes mencionados.



Elaboración propia - Servicio de Lunch
Masas, tortas, bombones

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H. Illia - San Justo
TEL: 4651-1057 E-mail: delartesanosj@yahoo.com.ar

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

LA
CUEVA DEL
PANADERO



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

Javier: ¡¡¡¡Feliz Cumpleaños!!!

El Gremio Panadero y su gente levantan la copa para felicitar a Javier de la Cueva del Panadero en su cumpleaños número... 50.

El sábado 19 de mayo, se realizaron los festejos del cumpleaños de Javier. El Gremio Panadero compartió la mesa con amigos y familiares, y después de escuchar un show de rock... Natalia nos deslumbró con sus conocimientos de Saxo y de Jazz. Gracias por compartir junto al Gremio una velada por demás fantástica!!!



Publique en nuestras páginas

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

rolpan
S.R.L.

DISTRIBUIDORA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE



Levaduras Paraleva

Alem 1447 - (1712) Castelar

Pcia. de Buenos Aires

Tel: 4627-5876 // 4629-4959

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**



COUPE *Louis* LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS



Selección
Nacional
Argentina
2006 - 2007



Vení a apoyar a la Selección Argentina de Panaderos en la eliminatoria sudamericana

Daies tu apoyo personalmente entre el 11 y el 14 de junio,
en las Eliminatorias 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.

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

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...!!



Federación Argentina
de la industria del Pan y Afines.



www.lesaffre.com.ar

PANADERÍA "JOHANA" de Torres Olimpio Hualfin 2166 R. Castillo	Panadería - Confitería "EL REGRESO" Av de Mayo 2025 - Ramos Mejía	Panadería & Confitería GUADALUPE Av. Luro 5550 - Laferrere	Panadería - Confitería "LA ÑATITA" de Albarracín Dalía de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel: 4698-6125
PANADERÍA "ROMA" Madariaga 3502 San Justo	PANADERÍA de Juana de Castellano "La Estrella" Albarellos 2056 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA IMPERIO Bustamante 2538 C. Celina 4462-4689	PANADERÍA y CONFITERÍA "San Francisco" C. Casares 4873 - LAFERRERE
Panadería "Las Violetas" Achupallas 6461 - B° Dorrego	PANADERÍA & CONFITERÍA "Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía	PANADERÍA "SANDRA" J. M. de Rosas 6634 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA "EL NUEVO SOL" Terrada 5678 - I. Casanova
PANADERÍA ARTESANAL "Verónica" R. Lista 593 - R. Castillo	Panadería "San Francisco" G. Merou 7529 - Laferrere	PANADERIA Y CONFITERIA "YANEL" Espinosa 4050 - I. Casanova	Supermercado- Panadería Confitería BRIAN CRISTIANÍA 735 - R. CASTILLO
PANADERIA Y CONFITERIA LA ROMANA PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433	PANADERÍA "LOS PINOS" Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339	PANADERIA Y CONFITERIA SAN EDUARDO MOCORETA 3754 - I. CASANOVA	PANADERIA Y CONFITERIA "Las 5 Estrellas" M. Arias y Villegas - G. Catán
PANADERIA Y CONFITERIA OMAR TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135	PANADERIA Y CONFITERIA LA PRINCESA DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021	PANADERIA Y CONFITERIA "La Ruta" de Hugo Alagastino G. Catán	PANADERIA Y CONFITERIA "La Toldense" Cerviño 3324 - San Justo
Panadería Confitería EZEQUIEL Servicio de Lunch GRANVILLE 535 - Rafael Castillo	PANADERIA SAN FRANCISCO Echeverría 1383 R. Castillo	PANADERIA Y CONFITERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA TALCAHUANO 511 VILLA MADERO	PANADERIA Y CONFITERIA "Johana II" Granville 2251 - R. Castillo
PANADERÍA & CONFITERÍA "Crovara" Crovara 5655- I. Casanova	PANADERÍA y CONFITERÍA "Santa Rosa" Hualfin 1853 R. Castillo	PANADERIA "SANTA RITA" de PABLO PEREYRA CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246	PANADERIA Y CONFITERIA "San Cayetano" Larre 301 - González Catán
PANADERÍA "Mi Gran Sueño" Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369	PANADERÍA y CONFITERÍA "San Cayetano" L. G. San Martín 3962 San Justo	PANADERIA Y CONFITERIA "LA NUEVA VERDAD" Talcahuano 1295 - V. Madero	PANADERIA EL PROGRESO de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán
Panadería - Confitería "MARCARI" Vélez Sarsfield 224 Ciudad Madero	PANADERÍA "Avenida" Av. Seguí 5746 - I. Casanova Tel: 4625-3490	Panadería y Confitería "LA VIRGEN DEL VALLE" Australia 2520=SAN JUSTO 4482-6124	PANADERIA Y CONFITERIA "Puerto Argentino" Patricio Hamgio Malvinas
PANADERIA Y CONFITERIA "SAN CARLOS" Lavallol 1298 I. Casanova	PANADERIA Y CONFITERIA "LA NUEVA ATALAYA" Bruselas 1908 I. Casanova	 MERENGUE San Martín 380 (Morón) 4629-4614 9 de Julio 38 (R. Mejía) 4464-5548 León Gallo 3696 (S. Justo) 4441-0408	PANADERIA Y CONFITERIA "PATAGONIA" Patagonia 2145 Ituzaingó
Panadería y Confitería "Jacecla" E. Castro 1089 Haedo 4443-3417	PANADERÍA - CONFITERÍA "ETNA" Pedernera 1236-V. MADERO		PANADERIA Y CONFITERIA "LA MARAVILLA" Marconi 2963 I. Casanova
PANADERÍA & CONFITERÍA "LA PIAZZA" Exclusividad del Pan Dulce a la Crema "ORSI" Pje. Bianchi 778 (Fte. plaza La Roche) 4483-3113 - Morón	PANADERIA Y CONFITERIA  LA PIRINAICA SERVICIO DE LUNCH Gral. Acha 350 • Ramos Mejía • Tel.: 4658-0841	PANADERIA Y CONFITERIA "LEO" S. M. del Carril 1907 Paso del Rey - 0237-463-9014 Santa Fe y Quiroga Paso del Rey - 0237-463-8030 Grahán Bell y 25 de Mayo Paso del Rey	"SU PAN" REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLÉS Entre Ríos 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3037 PANADERIA & CONFITERÍA "LA GRAN BUENOS AIRES" Mñor. Marcon 3025 - SAN JUSTO 4484-3327

Daniel Santeusanio

"...nuestra misión es proteger al industrial local..."

¿Cuál es la situación actual de Escobar?

Por el momento, estamos con una comisión provisoria, que ya esta formada. Hicimos un expediente con la Municipalidad donde le comunicamos al Intendente la situación actual y le pedimos una audiencia con la comisión que se formo. Paralelamente a eso estamos haciendo con un abogado un proyecto de ordenanza para regularizar la comercialización y distribución del pan en todo el distrito de Escobar.

¿Escobar tiene actualmente alguna ordenanza que tienda a proteger al industrial?

Sí, cuenta con una ordenanza pero esta desactualizada, por eso todo el mundo esta de acuerdo en presentar un nuevo proyecto y para cubrirnos queremos derogar la que está tomar las cosas positivas. Por otro lado estamos tratando de formalizar a todos los panaderos de Escobar para que estén inscriptos en un registro de panaderos.

¿De qué se trata este registro?

El Centro de Panaderos tiene como misión formar un registro con todas las panaderías de Escobar las formales y las informales, fundamentalmente nuestra objetivo es hacer que todos participen del Centro para que tomen

conciencia que nosotros sabemos que existen, y que les vamos a dar todas las posibilidades para que se acerquen y que puedan competir dentro del mercado.

Nuestra misión es proteger a la industria local, por eso en el proyecto que te hablaba hay un montón de trabas para la gente que viene de otros distritos a vender deslealmente. Una de esas trabas es un registro de abastecedores, donde todas las camionetas que ingresen al distrito con productos farináceos tienen que inscribir el vehículo pagando todas las tasas que corresponden, nosotros siempre vamos a defender el mercado local de Escobar.



SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



MECAPAN

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

Laboratorio

DEWEY



FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES



La Tecnología del Sabor

ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR

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

FAIPA EN SALTA

El miércoles 14 de Marzo se llevo a cabo una reunión Zonal de la FAIPA en la Cámara de Industriales Panaderos de Salta con la presencia de las provincias de Tucuman, Cordoba, Misiones, Buenos Aires y los anfitriones, los Panaderos Salteños. Presidida por el Sr. Rubén Salvio donde se abordaron distintos temas que aquejan a toda la industria panadera entre otras la industria clandestina, y el precio del pan.



industria clandestina y tratar de solucionar el problema de las deudas de los panaderos con rentas provincial. De la reunión surgió un cronograma de trabajo para abocarse a dichos temas.

La reunión que fue seguida de una conferencia donde el Presidente de la FAIPA fue muy claro y muy duro con la colaboración que el estado debe dar a Industrias como la nuestra, la misma fue cubierta por todos los medios salteños televisivos, radiales. Y la prensa escrita, lo que le dio una gran repercusión a la actividad desarrollada por los dirigentes del sector. Al otro día se reunieron con el Ministro de la Producción de Salta Sr. Sergio Camacho, donde una vez mas el Presidente Salvio le solicitó al funcionario Provincial la inmediata solución a terminar con la

También el Sr. Salvio avanzó en buscar una moratoria a largo plazo, subsidios a la producción y créditos blandos a través del Banco Nación, temas que la FAIPA trabaja en todo el país. Con un planteo claro hacia el Gobierno Nacional a fin de solventar la

diferencia de costos en la producción del pan artesanal. Los visitantes fueron agasajados en el Restaurante La Panadería del Chuña y en el restaurante La Rinconada, donde los Industriales locales fueron acompañados por toda su familia lo que le dio un brillo especial al encuentro. El Sr. Petrocelli, Presidente del Centro de panaderos local agradeció y valoró la importancia del encuentro. Como muestra de lo exitosa de las jornadas es que publicamos la carta enviada por los panaderos Salteños.

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

Publique en
nuestras páginas

Panadería y Confitería
"LA ESPAÑOLA"
Soldado Sosa 5395
Laferrere

PANADERIA & CONFITERIA
SAN REMO
Olavarría 1769 - V. Madero

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

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

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

VENTA DE PUERTAS DE HORNO

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

CLASIFICADOS

- **J. GOZO - PROPIEDADES.** Local con vidrieras a la calle - cuadra con horno. Instalaciones para elaboración de pan; y vivienda de 3 dormitorios - garage y parque.-
- A 3 cuadras de Panamericana. Oportunidad para conocedores del rubro.-
TEL.: 03489 - 420285.



Batidora Planetaria
Boward Francesa
3 velocidades \$4000,-

4482-5099

Cortadora
Reparada a nuevo
\$4500,-



Horno convector
Ariston / 4 bandejas
\$1800,-

4482-5099



Planetaria
Usada
\$1100

Tel: 4674-4455
15-5499-3100



GUIA DE PROVEEDORES

AVICOLA

"SUPER 1" Av. Eva Perón 2876. Morón. Tel.: 4697-7474
 "SUPER 1" Av. Carlos Casares 108- Rafael Castillo - Nextel 54* 338*4136

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 VENTA" J. M. de Rosas 5220- 4482-5099

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 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 CRISTIANA" 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
 "LA CUEVA DEL PANADERO" Diaz Velez y Ruta 7- Merlo- 0220-485-5071

FABRICA DE BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60
 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar
 "J. C. P." Ombú 3877. San Justo. 4441-0705.www.jpcomasadoras.com.ar

FABRICA DE CHOCOLATES

"CHOCOLATES INDUSTRIALES"4713-4350/4386

FABRICA DE ENVASES DE PAPEL

"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834
 "ENVOLVER S.R.L." A. M. De Justo 4768. V. Insuperable- Tel.: 4652-4300/4655-2319

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
 "PANING" 0341-464-2170. www.paning.com.ar

FABRICAS DE ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609 E-mail: analba@ciudad.com.ar
 "BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. Telefax 4652-5216 / 4655-1441
 "BIOENZIM" Bucharado 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

FABRICA DE DULCE DE LECHE

"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

FUMIGADORA

"NO INSECT" B. De Irigoyen 488. Morón. Tel.:4629-4497/15-6117-7918

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

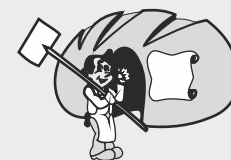
Publique en nuestras páginas

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // ID 565*5175

DULCE DE LECHE



NATURAL



LA CUEVA DEL PANADERO

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

“UNA CALIDA RECOMENDACIÓN”

Un mantenimiento pobre, inadecuado o tardío del horno contribuye al desmejoramiento de los equipos, pérdida de tiempo e inapropiado servicio. Con el objetivo de maximizar el rendimiento del horno, Alberto Ronzio recomienda:



Hacer un mantenimiento a los hornos cada mes y medio. El mantenimiento consiste en el engrase y lubricación de los rulemanes, la revisión de las medidas del aceite del reductor que gira el carro y una limpieza general. Esta medida de seguridad previene futuras roturas provocadas por el uso y desgaste del mismo y por el trabajo constante a altas temperaturas.

Una vez terminado el engrase se prende el horno y se prueba todos los motores turbina, quemador, carro. Si alguno de ellos demostrara algún desperfecto se comunicará al panadero para su posterior arreglo. El mantenimiento del horno le cubre una atención las 24 hs de lunes a Lunes.

Para más información, comuníquese con el Sr. Adrián Ronzio al 0237-462-0341 o al 15-6613-0707

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

DISTRIBUIDORA “AVENIDA”

ENTREGAS A DOMICIO SIN CARGO!!!



LESAFFRE
ARGENTINA

Emeth

4657-6211 / 4488-5986

Av. SAN MARTÍN 2768 - LOMAS DEL MIRADOR

EL SABOR A LA LEÑA

Desde el pasado más lejano el horno de leña ha sido utilizado para cocer el pan y los alimentos. Su origen se pierde en el pasado y puede remontarse al mismo nacimiento del pan. La sola forma para poderlo cocinar era la de utilizar un horno de leña. Además del pan, en el horno de leña se pueden cocinar también otros alimentos, como pizza y postres.

A mediados de los años '60, Juan Carlos Cabral, que tenía particular imaginación y manualidad para los trabajos de reparación, proyectaba y empezaba a sus primeros trabajos en hornos de mampostería.

Así, este hombre se dedicó a lo largo de toda su vida a reparar puertas de hornos a leña, hornos de mampostería, pisos nuevos y hornallas, entre otros trabajos... siempre teniendo en cuenta que esos trabajos requieren de la rapidez para que el panadero no tenga la necesidad de parar su producción.

Valiéndose de la experiencia acumulada en el curso de los años, Juan Carlos Cabral ofrece al cliente el horno listo para su utilización.

Por eso su nombre, después de tantos años de trabajo se ha vuelto sinónimo de calidad y ahorro, apreciado tanto en la provincia como en la Capital Federal.

“El horno de leña le proporciona al pan una cocción y un sabor genuino imposible de conseguir con otro métodos.” Comentaba Juan Carlos.



Para más información comunicarse telefónicamente al **4693-0555**



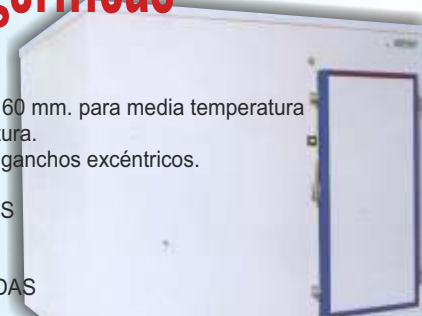
**Av. San Martín 1541
Lanús Oeste (1824)
Tel.: 4262-8873
Telefax.: 4247-5562
info@lealweb.com.ar
www.lealweb.com.ar**

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

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

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



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

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

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

El Pan de Miga "RO-NI" es un producto especial para la elaboración de Sandwiches 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.



RO-NI

PAN DE MIGA

RO-NI

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO



RO-NI



Garantía de calidad y frescura.

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

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