

FUMIGACIONES



4454-4022

FUMIGACIONES



4699-0896

*Felices Fiestas y
un Próspero 2008!!!*

AÑO 3 - Nº 21 - ENERO/FEBRERO DEL 2008

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCION GRATUITA

EL GREMIO PANADERO



**CON ESTE NUMERO RECLAME
SIN CARGO UNA ESPÁTULA,
GENTILEZA DE MARFINA S.A.**

ALDO BONZI-ARRECIFES-BARADERO-BECCAR-BENAVIDEZ-BILLINGHURST-BOULOGNE-CAMPANA-CASEROS-CASTELAR-CIUDAD EVITA-CIUDADELA-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

Analba

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928
Fabrica de Materias Primas

GUINALBA (GUINDAS ARTIFICIALES) ROJAS - VERDES - AMARILLAS
GRANELLA (AZÚCAR GRANULADA)
AMENALBA (PEPIPAN) SABOR ALMENDRA Y/O SIN SABOR
NUECES - ALMENDRAS - FRUTAS SECAS



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



YEMAX

SUSTITUTO DE HUEVO

BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO

para la elaboración de:

FACTURAS-PAN DULCE

BUDINES-ALFAJORES-MASAS SECAS



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

DISTRIBUIDORA



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS



Emeth

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

Reciento®

Fabrica de Margarinas y Grasas

Que en estas Fiestas comiences, junto a nosotros, un nuevo camino de Éxitos. Como hace más de 45 años, con la mejor tecnología, llevamos los mejores productos con la calidad y precio que vos esperas.

MARFINA S.A.

Desde siempre junto a los Argentinos con productos Argentinos.



Reciento Integrante de Masa

Presentación: Caja azul de 20kg, con 2 pilones de 10kg.
Usos: budines, masas secas, pan dulce, masas finas.
Características: elaborada con fracciones blandas de grasa vacuna.
Punto de fusión: 38°C



Reciento Semi Hojaldre

Presentación: Caja roja de 20kg, con 2 pilones de 10kg.
Usos: hojaldre liviano y facturería en general.
Características: elaborada con grasa vacuna refinada.
Punto de fusión: 44°C



Reciento Hojaldre

Presentación: Caja verde de 20kg, con 2 pilones de 10kg.
Usos: hojaldre y facturería.
Características: elaborada con fracciones duras de grasa vacuna.
Punto de fusión: 48 °C



Reciento Oleo

Presentación: pilones de 20kg
Usos: integrante de masas para productos de gran calidad.
Características: fracción de grasa vacuna totalmente desodorizada.
Punto de fusión: 38°C



Reciento Grasa

Presentación: pilones de 20kg
Usos: ideal para facturas de grasa y todo tipo de panes con grasas.
Características: primer jugo bovino refinado y desodorizado.
Punto de fusión: 44°C



Reciento para Tapas de Empanadas

Presentación: pilones de 10kg
Usos: tapas de empanadas y discos de pascualina.
Características: elaborada con fracciones duras de grasa vacuna.
Punto de fusión: 48/50 °C

Reciento de Marfina S.A. es una empresa pionera en la industria de la margarina con más de 45 años brindando productos de calidad para la industria alimenticia argentina.

Av. General. Paz 12383 - L. del Mirador, Buenos Aires, Argentina.

www.reciento.com.ar

Tel./Fax: 4699-2177/79/3150

info@reciento.com.ar

STAFF

EL GREMIO PANADERO

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE
DISTRIBUCIÓN GRATUITA
EN PANADERÍAS, ENTIDADES COLEGAS
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

Tel: 15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Año 3 - Nº XXI
ENERO/FEBRERO
del 2008

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son solo a efecto de información del lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL EN TRAMITE

"El Gremio Panadero" 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

El año llega a su fin y es en estas fechas cuando los sentimientos salen a flote. Para muchos las fiestas navideñas y las de fin de curso significan tristezas: por aquellos que ya no nos acompañan físicamente o por aquellos familiares que se encuentran lejos. Pero para otras personas las fiestas equivalen a alegría y bienestar. Sea como sea, es un momento para renovar la Fé y la esperanza en Jesús y para cargarse las pilas para enfrentar un nuevo año y poder desarrollar todos los proyectos previstos.

No cabe dudas que cada fin de año es siempre una oportunidad para realizar una evaluación del año, y el 2007 fue un gran año para el Gremio Panadero... A nivel nacional se han firmado acuerdos que, de cumplirse, benefician al gremio; y a nivel local los Centros han crecido en gestión e infraestructura. Por otro lado se ha celebrado el Congreso en Mar del Plata con mucho éxito, y lo más importante con la participación de los diferentes Centros de Panaderos que integran la Provincia de Buenos Aires.

Del Congreso se desprendió la renovación de autoridades y una nueva comisión que emprende un camino de arduo trabajo. Es por eso que hoy nos sentimos satisfechos con lo realizado. El año 2008 se presenta marcado por un aumento muy significativo en proyectos y gestión.

¡Un buen año 2008!

Se termina el año y desde nuestro espacio, queremos agradecer a toda la gente que confió en nosotros desde el primer momento cuando nos iniciábamos en este camino hasta el día de hoy, queremos decirles GRACIAS a los que participaron acercando sus comentarios, opiniones, carta a los lectores, a los que mandaron información y a todas las empresas que publicitan en "El Gremio Panadero" e "Industriales Panaderos".

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

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

25 AÑOS A SU SERVICIO
SR. CARLOS
Telefax: (011)4651-9145
Cel.: 15-5564-9854
Atendemos en todo el país

**Servicio Técnico
de
Hornos Rotativos**

**Julio
Leal**

4621-0598
15-4421-5655
Avda. Ratti 2282
ITUZAINGO

"Balneario de todos y cualquiera, con almenas de arena y silicona, tanga imposible, mínima pollera primavera que llega y no perdona". Joaquin Sabina.

XXI ° CONGRESO PROVINCIAL DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

Un Congreso brillante, en la Perla del Atlántico

Mar del Plata es una de las ciudades más importantes que tiene la Argentina, con puerto y balneario ubicada en el litoral del mar Argentino, al sudeste de la Provincia de Buenos Aires. Cabecera del partido de General Pueyrredón, Mar del Plata está ubicada 404 km al sudeste de la Ciudad de Buenos Aires

Mar del Plata fue la ciudad elegida para desarrollar el XXIº Congreso Provincial de la Industria del Pan y Afines, organizado por la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

La finalidad del Congreso, que tuvo lugar en el Hotel Astor, fue dar a conocer las memorias y el balance de un periodo; por supuesto, la elección de las nuevas autoridades, pero como siempre destacamos, lo más importante de la jornada son las experiencias compartidas y el momento inolvidable que cada panadero guarda en su corazón.

En esta oportunidad se contó con la presencia y participación del Centro de Panaderos del Oeste, San Martín, Merlo, La Matanza, Esteban Echeverría, San Isidro, Vicente López, Almirante Brown, Lanús, Tres de Febrero, Ezeiza, Cañuelas, Lomas de Zamora, panaderos de la Ciudad de Mar del Plata, también de la ciudad de González Chaves y, por supuesto, las invitadas más

alegres: las mujeres del gremio panadero.

Además estuvieron presentes el abogado de la Federación, el Dr. Pedro Prado, el contador Juan Iannone, empresas colaboradoras, representantes de los diferentes Centros de Panaderos, invitados especiales, entre ellos el Sr. Abel Frutos y las autoridades organizadoras del evento, encabezadas por el Presidente de la Federación Emilio Majori.



Jornadas preliminares

Día Lunes

"La Ciudad Feliz" recibe año tras año a millones de turistas, que disfrutan de una ciudad increíble, con paisajes, los mejores balnearios, y espectáculos musicales

Durante tres días, los panaderos de los distintos centros de la Provincia de Buenos Aires, compartieron experiencias, soluciones, volcaron sus problemáticas e intercambiaron opiniones. Es así, que antes del Congreso que se realizó el día miércoles 31, se vivieron dos días de jornadas preliminares.

Después de entonar las estrofas del Himno Nacional Argentino, el Presidente Emilio Majori dio por inaugurado el encuentro agradeciendo a todos los colegas panaderos **"por participar y por el apoyo que brindan..."**.



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



SIKU®

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

PRODUCTOS LACTEOS

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

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...



LA CUEVA DEL PANADERO

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

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

"ARANZANA"

COPAMA



SAVORITI



Caruxvali Hnos. S.A.



Emeth

DULCE DE LECHE

GRANJA
ARRAYANES

PRINDAL

COSTA COSTA S.R.L.



SAN SIMON

PROIN

demo

LA BAGUETTE

Bacalar



BARI

CIRCE

comunicación instantánea

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

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

Además agregó *“ustedes saben que venimos de una turbulencia institucional, pero hoy estamos acá parados todos juntos para seguir adelante y llevar a nuestro sector al lugar que se merece, les deseo una muy buena estadía y sobre todo excelentes mesas de trabajo para que sigamos creciendo y desarrollándonos juntos”*.

De este modo, quedo inaugurado el encuentro de los panaderos de la provincia. Una de las primeras actividades que se desarrollaron en las jornadas preliminares fue la exposición del resumen de las ponencias que presentaron los Centros en el último congreso que se realizó en esta misma ciudad en el 2005.

A continuación se designó el Presidente del Congreso *“por todo lo que representa en la industria, porque tiene vigencia y nos honra con su presencia el presidente elegido es José Mascaro de Almirante Brown”*, destacaba el anfitrión de la jornada. Así también se designó un Secretario, de larga

trayectoria, *“un hombre que se destaca por su transparencia”*, nombrando así a Aldo Bruno, de Vicente López.

Ya designadas las autoridades, el flamante presidente del congreso deseo *“Que tengamos muchos éxitos”*. Por otra parte se nombró una Comisión de Trabajo, cuyo presidente elegido fue Raúl Santoandré de Lanús y un secretario: Alberto Alonso del oeste.

Y luego del primer almuerzo compartido, gentileza de Vi-Lu amoblamiento y Prindal, los panaderos se reunieron en comisiones de trabajo representadas por cada Centro de Panaderos y presentaron las respectivas ponencias.

Ese primer día de trabajo culminó con una fantástica cena show de apertura gentileza de Camilo Ferron.

Día martes

El almuerzo del martes reunió al gremio en el restaurant “Horizonte del sol”, gentileza de la empresa Dánica.

En esta oportunidad el presidente del Congreso José Mascaro agradeció a los compañeros panaderos *“por acompañarnos en este congreso y a la empresa Dánica por el almuerzo, y que pasemos muy linda tarde”*, destacó-

Por su parte Mariano Marrón, gerente comercial de Flora Dánica se sintió *“orgulloso de acompañarlos en este y en todos los emprendimientos que ustedes desarrollen y queremos acercarnos cada vez más dentro a sus panaderías con nuestros productos que apuestan a la calidad y a lo saludable...”*.

Y agregó: *“estamos desarrollando los aceites con 0% de grasa y eso es lo*



★ ★ ★ ★ ★
**Distribuidora
Real**

**Líderes en Harinas y Materias Primas
para Panaderías - Pizzerías y Fábricas de Pastas**

| | | |
|-----------|-----------|------------|
| Salvado | Sal | Tomates |
| Margarina | Aceitunas | triturados |
| Grasas | Dulces | Harinas |



ENTREGAS A DOMICILIO

Av. Calle Real 1669/71 - Libertad

Telefax: 0220-494-0004

DULCE DE LECHE

LA CUEVA DEL PANADERO

NATURAL

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



La delegación de Vicente López y El Tigre



José Mascaro

que viene para la Argentina y para el mundo, nosotros queremos pasárselos a ustedes para que lo sigan trabajado, lo desarrollen y lo ofrezcan al público que lo demanda, muchas gracias”

El almuerzo terminaría con un obsequio de un elegante reloj a cada presente de parte de Flora Dánica.

Por la tarde SAF Argentina organizó una ponencia para todos los panaderos y con la cena- gentileza de SAF- se dieron por concluidas las jornadas preliminares, para darle paso al tan esperado Congreso.



Mariano Marrón de Dánica



Emilio Majori y Olga

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

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI CARTÓN PAPEL

Envases Descartables
No degradables de plástico y otros materiales

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

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



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



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

Antes de comenzar el plenario...

Los minutos previos al desarrollo de la asamblea se vivieron con mucha tensión, ya que antes de comenzar el plenario se presentaron algunos representantes de Berazategui, Campana, Azul y de la Asociación de Mar del Plata, con un escribano para impugnar el Congreso, lo que desató un clima tenso y gris entre los panaderos.

Las cuestiones que presentaban estas personas eran diversas, en el caso de la localidad de Azul, según se comentó en la asamblea, presentaba una deuda de varios años con la Federación, lo que la imposibilitaba a participar de la misma. Otra situación particular la presentaba Campana quien, si bien atribuía haber realizado un depósito, según las autoridades de la Federación no había presentado la solicitud de socio, al igual que la Asociación de Panaderos de Mar del Plata. En el caso de Berazategui, cuando lo invitaron a participar contestó que no lo haría, que él había venido a impugnar el Congreso.

Siendo las 11.15 de la mañana, se dio inicio a la asamblea ordinaria considerando si se iba a permitir a estas



personas ingresar y participar de la asamblea o no...Una de las voces que se escuchó fue la de San Martín quien propuso que Campana no debía participar "a menos que pueda acreditar el pago y la solicitud de ingreso".

Otro de los inconvenientes presentados fue la ausencia del secretario y el pro secretario "por las razones que son de público conocimiento", por eso el cargo lo ocupó el vocal Juan Carlos Challier.



Y a continuación se designó la Comisión de Poderes, siendo los elegidos Alberto Alonso del Centro de Panaderos del Oeste y Aldo Bruno de Vicente López. Así, se paso a cuarto intermedio, para que la Comisión, en trabajo conjunto con el Tesorero y el Secretario, digan quienes podían participar y votar en el Congreso.

FRASES... Cuando los que relatan son los protagonistas



San Martín: "En mi carrera como dirigente, este era un viejo anhelo, esto demuestra que la gente que persevera, que trabaja sin bajar los brazos evidentemente logra estar siempre presente y al día".

"Ahora hay que demostrar con trabajo lo que uno soñó, nos esperan dos años de arduas tareas. Creo que anteriormente se descuidó a los panaderos y a los Centros Panaderiles. Yo prometo que voy a trabajar para que los Centros mejoren y que además donde no existan se crearán con apoyo real de la Federación Panaderil".

"Quien ama estas instituciones, que es mi caso, nunca tendería a la ruptura, porque cuando le toco a uno quedar de afuera, siguió luchando con la frente en alto y hoy tenemos esta realidad y esto es lo que no entendieron muchos, que yo creía inteligentes, pero que en definitiva demostraron que no lo son, porque se puede discutir y no estar de acuerdo con los dirigentes pero no se puede tratar de destruir una institución". "Nosotros vamos a llegar a todos lados para desarrollar lo que sabemos hacer, vamos a trabajar en equipo, juntos para resolver las problemáticas que se vayan presentando".

TALLERES el rápido 

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

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

LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

LA CUEVA DEL PANADERO 

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

Una charla con el Grupo Lesaffre, líder mundial en la producción de levaduras.

La tarde del martes tuvo como uno de sus protagonistas al grupo SAF, quien se reunió con los panaderos para presentar la empresa y realizar un recorrido por la historia, infraestructura y servicios que realiza SAF en el país.



Sr. Gustavo Detomasi

Gustavo Detomasi, Jefe Regional de Ventas, destacó "Muchas gracias por recibimos y permitimos estar un ratito con ustedes", después del saludo realizó la presentación de Alexandre Depoid quien sería el encargado de realizar la exposición.

Así, Alexandre Depoid, Director Comercial de SAF en el país comentó: "quiero agradecerles por la invitación,

porque este Congreso es muy importante, ya que desarrollar estas reuniones sirven para intercambiar ideas. Yo estoy hace alrededor de 15 años en el rubro de la panadería, viajando bastante y vine hasta aquí a presentarles quienes somos y darles algunas ideas o soluciones desarrolladas por el Grupo".

Cabe destacar que el Grupo Lesaffre, nombró a Alexandre Depoid como Director Comercial en el país ya que éste posee un currículum brillante: diplomado con un master en Comercio Internacional en la Universidad Pantheon-Sorbonne de París, se incorporó a la compañía en 1995 ejerciendo el cargo de Director Regional de África y Japón y luego asumió el cargo de Director en Lesaffre Francia.



El Sr. Alexandre Depoid en la mesa principal

LESAFFRE

ARGENTINA

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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



Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.

Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar



Con esta reconocida trayectoria Alexandre Depoid conduce la actividad comercial de Lesaffre Argentina, con la tarea de planificar y dirigir la política de promoción, venta, distribución de las levaduras, mejoradores y aditivos para molinos en Argentina y otros países de la región, como Venezuela, Colombia, Ecuador, Bolivia, Paraguay, Guyana, Guayana francesa y Surinam.

La planta de SAF en Argentina esta cerca de

Cañuelas, "estamos en Argentina desde hace 13 años y me parece necesario destacar que Lesaffre es una empresa familiar que tiene 150 años, es el numero 1 en el sector de levadura y cuenta con mas de 30 fabricas de levaduras en el mundo" comentó Depoid.

A continuación hizo la presentación de los productos que presenta SAF en el mercado: "Levina", "Levasaf" "Nevada", "Saf Instant" y "Levex", y con su línea de mejoradores para Panificación "Magimix", que equivalen a levadura prensada, seca instantánea, seca inactiva, levadura enologica y levadura para alimentación animal.

Entre otras cosas se hizo mención del BAKING CENTER LESAFFRE: adentro de ese edificio se ubican 7 panaderías con la mejor maquinaria dedicadas exclusivamente a elaborar productos y mejorarlos, es una forma de ayudar al panaderos para no errar en la elaboración de sus productos.

Los Baking Centers constituyen los centros de valoración para la panificación del Grupo Lesaffre, con una cobertura internacional, permitiendo así estar más cerca del cliente.

Verdaderas herramientas de asistencia técnica, estos establecimientos tienen como prioridad contestar a las necesidades específicas de los panaderos artesanos e industriales así como respaldar los proyectos innovadores y organizar seminarios de formación a medida.

Esos centros están compuestos de equipos de expertos panaderos al servicio del cliente: realización de pruebas, formulación y diagramas de fabricación, técnicas de panificación, corrección de los defectos, mejoría de los procesos y desarrollo de nuevos productos.

El Baking Center Lesaffre Internacional tiene su sede en Francia y representa el polo de coordinación de los 18 Baking Centers del Grupo. En complemento del servicio personalizado ofrecido a los clientes, este centro propone sesiones que unen teórica y practica y están impartidas por expertos dedicados al aprendizaje completo y profundo.

Los Baking Centers en el mundo: SAF INDONUSA, ALEMANÍA, ARGENTINA, AUSTRIA, BRASIL, CHINA, CROACIA, FRANCE, HUNGRÍA, INDIA, MARRUECOS y MEXIQUE entre otros.



Sr. Alexandre Depoid

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

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

ROLIDAR s.a.

fainalind Grasa Margolan **especial**

calsa **PRODALSA** Grasas y Margarinas

DT Distribuidora Tablada

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

AGUA MASTER
ACONDICIONADOR DE AGUA

Otorga más brillo y color

Mejora la capacidad de absorción del agua en la masa

Se obtiene mejor punto y más volumen

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

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

...Y comenzó el tan esperado Congreso.

Todavía se respiraba un clima denso en la sala, las cuestiones no acababan de resolverse y los panaderos buscaban poder trabajar en armonía...



Para iniciar la jornada se hizo lectura de algunas cartas documento que habían llegado a la Federación Provincial con el objetivo de impugnar el Congreso, así una a una se fueron leyendo las respuestas emitidas por el Presidente de la Federación Emilio Majori, donde en cada caso, rechazaba las afirmaciones de los firmantes.

Frente a la carta documento emitida por Rubén Salvio, Presidente de FAIPA cuyo objetivo fue la impugnación de la convocatoria de asamblea ordinaria "imputamos la misma y solicitando su anulación" argumentando la falta de notificación para participar del Congreso, la respuesta del Presidente de la Federación Provincial fue la siguiente: "Rechazo por improcedente e inexacta su carta documento, negando los hechos y derechos que ustedes invocan, siendo que estaban debidamente informados de todo lo actuado, participando de la reunión del día 12/9 del 2007 y votando favorablemente a la convocatoria a la Asamblea que ahora intentan cuestionar y fueron citados a las reuniones de comisión directiva que ahora intentan cuestionar del 10/10 del 2007 que se realizó en días y horas prefijadas pues se trata de la reunión mensual ordinaria que siempre se lleva a cabo el segundo miércoles de cada mes a la misma hora. Y también el día 18 de octubre del 2007 a la que ninguno de ustedes concurrió..."

Haciéndole frente a las acusaciones, Daniel Insua resalto: "No hay que hacerle lugar a la imputación que esta haciendo "esta gente" pido que no apoyen la impugnación, ya que son todas calumnias, por eso propongo que se siga con la orden del día".

Y acto seguido y por unanimidad se rechazó la impugnación presentada por Rubén Salvio. Cabe destacar que José Mascaro de Almirante Brown y Alberto Alonso del Oeste fueron los encargados de firmar el acta.

Otro de los puntos fue la explicación por la cual la asamblea del ejercicio de junio del 2006 no se realizó en término, cuya explicación fue la siguiente: "como es normal en la Federación los Congresos son cada dos años y las memorias y balances se rinden anualmente, en este caso se favorece a todos los Centros de Panaderos del interior que quieren acercarse para conocer el estado económico de la FIPPBA, por lo tanto este es el motivo para que la federación realice anualmente este Congreso y de a conocer los balances".

A continuación y por unanimidad se aprobó el balance de los dos ejercicios, se procedió a la condonación de todas las deudas anteriores al ejercicio del 2005 y se trabajó sobre las ponencias a ser tratadas en el transcurso de los próximos dos años.

Uno de los temas más importantes ha desarrollar en el Congreso fue la elección de la nueva Comisión Directiva para el periodo 2007-2009.

Por eso, el Dr. Pedro Prado, abogado de la FIPPBA, comentó "después de analizar el estatuto, podemos saber quien esta en condiciones

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

**TALLER
JUAN**

de Juan Avendaño

**Atención Personalizada para
los panaderos de zona oeste**

4652-1721 // 15-5951-0384



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, grísines 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° -36° 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, rosas, 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.



REFINERIA 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

para la elección de autoridades y la cantidad de votos que le corresponde a cada Centro", y agregó "en esta oportunidad nos encontramos con una impugnación que apunta a una de esas reuniones por eso vemos oportuno informar al Congreso y pedirles que modifiquen o ratifiquen lo resuelto por al Comisión Directiva respecto a la cantidad de votos" y detalló lo siguiente: al Centro de Avellaneda le corresponden 10 votos; a Almirante Brown 10 votos, como a Berazategui, Tres de febrero, Esteban Echeverría, Vicente López, Azul; Bahía Blanca; Dolores; Necochea; Pergamino; Tandil; Cañuelas; Zarate; San Martín; San Isidro, y Florencia Varela; al Centro de La Matanza 20 votos; a Lanús 27 votos; a La Plata; Lomas de Zamora y Merlo 15; al Centro del Oeste 12; a Quilmes 11; a San Fernando- Tigre 12 votos.

Y nuevamente por unanimidad se aprobó la lista "Unidad y transparencia".

En un primer momento, quien ocuparía el cargo de Vocal Suplente quinto sería Domingo Dettler, pero el mismo manifestó que "por motivos personales no puedo integrar la lista en la que me propusieron, les agradezco el habernos invitado".



FRASES... Cuando los que relatan son los protagonistas

Centro de Panaderos del Oeste :

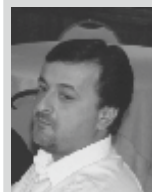


Alberto Alonso

"Fue un Congreso importante, con muchos Centros presentes donde se debatieron las propuestas para estos dos años venideros, donde va haber una transformación en el seno de la Federación y un cambio más profundo en todo lo constitucional y gremial". "Esto es lo que pedían los dirigentes del Oeste, un cambio, una renovación, una nueva dirigencia para

encarar nuevos proyectos, para que la industria panadera avance, como así también la parte gremial hacia una mejor gestión en la provincia". "Mi propuesta se basa en trabajo arduo, dedicación, y compromiso" "Creo que es necesario que todos los dirigentes de la provincia traten de encolumnarse ante esta nueva comisión, con nuevas ideas para que entre todos logremos algo para la provincia y seguir avanzando..."

Tres de Febrero:



"El Congreso fue bárbaro. Tres de Febrero acompaña el cambio, estamos contentos por las nuevas autoridades"



Fleibor

Las Dos Marcas...



ARLYS

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

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

En su lugar nacieron varias propuestas entre las que se destacaron: Ramón Enrique Jara de Esteban Echeverría y la Romero Gustavo Romero de Almirante Brown, pero finalmente quedo designado un candidato de Lanús: Adolfo Montero, quien manifestó **"Creo que estamos llevando un congreso ejemplar, por eso tenemos que seguir en esta brecha ya que es signo de unidad"**

El Centro de Panaderos del Oeste encabezó el apoyo a la lista presentada y se oficializó la misma por unanimidad...

Cabe destacar que el almuerzo del miércoles 31 fue gentileza de Sayos y Prindal.



FRASES... Cuando los que relatan son los protagonistas

Mar del Plata:

"Vine apoyar a **Emilio Majori** porque tuvo una grandeza enorme hacia nosotros buscando siempre la unidad de todos. Mi comisión esta identificada con él, con su gestión. El camino es uno sólo y quedó demostrado en este Congreso".

"El gran problema de Mar del Plata no es tanto el precio sino la clandestinidad, no se toman medidas, y esa situación nos perjudican a los que estamos bien constituidos". Creo que Emilio Majori dejó bien expreso cual es la relación con la Asociación de Mar del Plata, cuando no los dejo participar del Congreso. Ellos son seudo panaderos, tienen la política de comprar pan afuera".

"Estamos por re-afiliarnos nuevamente".



Juan Carlos Vesprini



José Sanabria

Esteban Echeverría :

"Siento algo muy especial, nunca pensé que iba a integrar esta Comisión, por eso estoy muy agradecido en especial con Emilio Majori que confía en mi, voy a dar todo lo que se, para que el gremio salga adelante. Estoy emocionado."

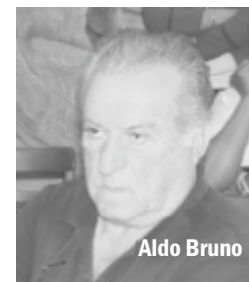
"Creo que para Esteban Echeverría es beneficioso tener a dos personas que los representen dentro de la Federación Provincial, esto lo hago por vocación y por sentimiento".

"A su vez, ustedes saben que con Emilio Majori hemos tenido nuestras diferencias, pero las hemos charlado y hoy el sabe que puede contar conmigo para lo que sea, lo apoyo a muerte... Gracias a Quito y Jara por estar dispuestos siempre".

Vicente López :

"Es importante llegar a la resolución que se llegó, porque los demás se manejaron bastante mal"

"Sin importar lo que se les propuso, se pusieron en "duros" sin necesidad... estábamos disconformes con la vieja comisión, tenemos mucha fe en como se va a manejar esta nueva comisión".



Aldo Bruno

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
 Almafuerate 219 - LA REJA - MORENO



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



COMISION DIRECTIVA

Presidente: Emilio Angel Majori.....LA MATANZA
 Vicepresidente 1º: Daniel Insua.....OESTE
 Vicepresidente 2º: Raul Santoandré.....LANUS
 Secretario: Juan Carlos Chalier.....SAN MARTIN
 Prosecretario: Miguel Ovando.....ALTE. BROWN
 Tesorero: Juan Bautista Bellizi.....MERLO
 Protesorero: Carlos BurzachechiL. DE ZAMORA
 Secretario de actas: Alberto Alonso.....OESTE

Vocal titular 1º Benito Sanabria.....E. ECHEVERRIA
 Vocal titular 2º  ngel Carrizo.....MERLO
 Vocal titular 3º Víctor Insaurralde.....VICENTE LOPEZ
 Vocal titular 4º Alejo Romero.....TIGRE
 Vocal titular 5º Nora López.....ALTE. BROWN

Vocal Suplente primer: Abel Stocovaz.....ZARATE
 Vocal suplente segundo: Eduardo Lozano.....SAN MARTIN
 Vocal suplente tercero: Cesar Lorenzo.....OESTE
 Vocal suplente cuarta: Armando Rodríguez.....SAN ISIDRO
 Vocal suplente quinto: Adolfo Montero..... LANUS
 Vocal suplente sexto: Evaristo Tomba..... LA MATANZA



Miembros de la nueva Comisión Directiva en la cena clausura

Comisión revisora de cuentas

Titular: José Aguirre.....LA MATANZA
 Titular 2º Cristian Sanabria.....E. ECHEVERRIA
 Suplente 1 Benito Siciliani.....LOMAS DE ZAMORA
 Suplente 2 Horacio Cattini.....LANUS



Miembros de la Comisión Directiva electa

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 - lecitec@ciudad.com.ar
 www.lecitec.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

*Sabemos como hacer que
su producto sea irresistible*

Firmenich



www.flair.com.ar

Sabores para la Industria Alimenticia

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

"Si crece el panadero....crece Calsa..."

El miércoles 31, el gerente comercial de CALSA hizo un recorrido por la historia de CALSA y recordó la vieja amistad que tienen ellos con la Federación "mi deseo es que no nos juntemos sólo para la fiestas sino que empecemos a vernos más seguido durante el año, para realmente trabajar para un oficio tan lindo como es el de panaderos y pasteleros..."

La Cena show clausura del XXI Congreso Provincial de la Industria del Pan fue gentileza de esta empresa que tiene más de 80 años en el mercado.



Cena clausura del XXI Congreso Provincial de la Industria del Pan

Tres días arduos de charla y consenso, tres días de mucho trabajo, de compartir, de intercambiar experiencias, de discutir, de crear y producir, siempre con la convicción que el único camino es consensuar juntos...



Miembros de la FAUPA junto a Chalier y su señora

El Congreso llegó a la recta final, los Centros de Panaderos de Lomas de Zamora, Lanús, La Matanza, Esteban Echeverría, Tres de Febrero, Merlo,

Mar del Plata, el Centro de Panaderos del Oeste, Vicente Lopez, San Isidro, Almirante Brown, San Martin, Ezeiza, Cañuelas, González Chávez, y representantes del sindicato de panaderos de Mar del Plata, compartieron la cena clausura gentileza de CALSA.

Uno de los invitados especiales fue Abel Frutos, Presidente de la FAUPPA y de la Federación de Obreros y Empleados de la Provincia de Buenos Aires.

"Es realmente un placer" comenzó su discurso Frutos y agregó "una vez más en un hecho democrático, tenemos una doble satisfacción porque sabemos de los proyectos y de la ideas del amigo Majori y su equipo por lo

tanto, no es casual que estemos acá, ya que abrazamos la misma causa".

Además Abel Frutos destacó el compromiso de "trabajar por una industria pujante" y recordó cuando "la industria vivió dificultades como todo el país, vivió la crisis más profunda y sin embargo fuimos capaces de sostenerla".

Entre otras cosas, remarcó la necesidad del consenso y de diálogo en el gremio "Creo que hay un gobierno que nos habla de consenso social, y en definitiva es lo que nosotros pretendemos, porque si no hay una industria pujante, porque si no hay una industria en crecimiento no podemos pretender mejores salarios, porque la industria no esta como corresponde".



Queremos decir ¡GRACIAS!

Los que hacemos las revistas "INDUSTRIALES PANADEROS" y "EL GREMIO PANADERO" queremos, a través de este medio, agradecer la gentil invitación de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires para asistir a la Ciudad de Mar del Plata, como así también el excelente trato que nos han brindado, y el hacernos sentir, como en cada jornada, que formamos parte de esta gran familia de panaderos. Gracias por compartir con nosotros tantos buenos momentos.

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



Abel Frutos junto a Emilio Majori

"Hay un compromiso que asumimos, contra la evasión, el trabajo en negro, la precariedad, la competencia desleal. Creo que hemos sido capaces de firmar convenios, hemos sido capaces de renovar los salarios, y creo que se firmó un Convenio Marco Nacional que es un punto

de partida" se despidió Abel Frutos.

A continuación se hizo la presentación de la nueva Comisión Directiva de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

El flamante Presidente agradeció el acompañamiento de la nueva Comisión en la etapa que comienza *"vamos a comenzar hacer un trabajo en toda la provincia de unidad en el sector, ese es el objetivo principal del proyecto que tenemos por delante, por lo tanto les agradezco a cada uno de ustedes la colaboración para llevar adelante la institución que representamos"*.

"Por sobre todas las cosas se encuentra la Institución y tenemos que defenderla, tenemos por delante una lucha muy dura y muy fuerte para salir adelante, la transparencia que queremos darle a nuestra gestión va a ser notoria y los invito a trabajar unidos" resaltó Majori.

Por último agradeció a la empresa CALSA, y *"a nuestros profesionales al doctor Prado y a Juan Ianone, nuestro asesor, sin la colaboración de estos dos profesionales hubieran sido inútiles nuestros esfuerzos"*, por último destacó el apoyo de Luis Benito, presidente de APACA, del Sr. Abel Frutos y el apoyo incondicional de los panaderos presentes.

Antes de servir la deliciosa cena, gentileza de CALSA, el gerente comercial de la empresa, se dirigió a Emilio Majori *"más allá de las empresas están las personas y nosotros te admiramos y te queremos muchísimo"*.

La noche terminó con mucha alegría; buena música y un divertido carnaval carioca.



Ianone, Lozano, Chalier e Insua



Tres de Febrero dijo presente



Miguel Rodríguez (CALSA)

BACALAR S.R.L.

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



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

FÁBRICA: CABILDO 510

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

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

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

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**



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

FRASES... Cuando los que relatan son los protagonistas

Lanús:

"La división no ayuda para nada, Lanús siempre quiso la unidad y la transparencia ante todo, y no que hubiese una ruptura porque no es bueno para nadie".

"Vamos a tener que trabajar mucho junto a las autoridades que salieron electas, para que la industria siga creciendo y todo el gremio en general".

"En Lanús estamos bastante bien y principalmente hay mucha unión de los panaderos".

"Estamos contentos con la elección que se realizó en este Congreso, nosotros estamos integrando la lista, pero a su vez estamos agradecidos con la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Lanús y con todos sus integrantes, porque sin ellos hoy no integraríamos la Federación, por eso ¡Muchas Gracias! A toda la comisión y en especial a su Presidente, el Sr. Marcio".



Santoandré y Adolfo Montero



Abel Frutos

FAUPA:

"Recientemente vengo de Ginebra donde participé del Congreso Internacional de alimentación donde nuestra industria tiene una gravitación importante, además participó una delegación de Chile, Brasil y Uruguay"

"Siento una alegría enorme que sea electo nuevamente Emilio Majori, porque no tiene actitudes ni mezquinas ni deshonestas, juntos rezamos y trabajamos para que la industria se expanda y crezca como el crecimiento del país".

"Más allá de que haya asignaturas pendientes, tenemos mucho por hacer, creo que hubo actitudes de otros dirigentes que sí fueron mezquinas, que no construyeron, y lo importante es crear a partir de la realidad de la industria".

"Dios quiera que hoy comience la etapa del consenso".

Omar Rodriguez S.R.L.

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

"Dios quiera que hoy comience una nueva etapa de consenso"

ABEL FRUTOS: "... Creo que la presencia de una delegación en el Congreso significa avalar la designación del mismo, acompañar y compartir un momento de alegría con las autoridades electas..."



¿Qué consideración surge de lo acontecido en este Congreso?

Siento una alegría enorme que sea electo nuevamente Emilio Majori, porque no tiene actitudes ni mezquinas ni deshonestas, juntos rezamos y trabajamos para que la industria se expanda y crezca como el país. Creo, por otro lado, que hubo actitudes de otros dirigentes que fueron mezquinas, que no construyeron y lo importante es construir, nosotros nunca hemos pretendido sacar ventaja a ningún tipo de discusión simplemente siempre tuvimos una actitud de dialogo.

¿Cómo es la relación que mantienen con el Gobierno Nacional?

Tenemos muy buena relación con los gobernantes, y con todos los ministros, hemos ganado un espacio desde la organización y respeto.

¿Qué opina de la situación que atraviesa el Gremio?

Dios quiera que hoy renazca una organización o que comience una nueva etapa de consenso. Creo que la industria se esta reactivando, no podemos estar ausentes de esos cambios, opinar podemos opinar todos, pero debemos estar presentes en la mesa de las definiciones políticas. Yo pretendo que la industria esté sentada en la mesa en que se discuten las políticas, donde se discute hacia donde vamos; la situación económica, la situación fiscal de las pequeñas y medianas empresas, o sea, tenemos que hacer un análisis muy profundo de la situación.

Nosotros vamos a acompañar como acompañamos en aquel momento donde se planteó la quita del 50% del I.V.A en la harina, mas allá que después se haya distorsionado, nosotros fuimos a ver a Duhalde en ese momento, y luego pasaron muchos presidentes y nos presentamos frente a todos con las notas y los documentos correspondientes. Eso es constructivo.

¿Qué momento transita la Obra Social?

Pegó un giro importantísimo, es una alegría enorme que en la actualidad hayamos salido de una profunda crisis. Estábamos como la

Hoy podemos salir a decirles a los empresarios que hagan un esfuerzo y aporten, porque esto es un sistema solidario donde realmente se atiende al trabajador; venimos de inaugurar consultorios propios en Córdoba, en Lanús se van a ampliar, en Rosario, en Santa Fe, en Tucumán compramos propiedades, como así también en Catamarca y compramos un hotel en la costa... Estamos en una etapa muy importante, que es gracias a que la industria hoy se encuentra en otra situación.

¿Cómo se maneja respecto a la clandestinidad?

Vengo de hacer un trabajo en la ciudad de Clorinda, donde se detectó un 95% de trabajo en negro, lo denuncié y gire toda la documentación al Intendente, ahora vamos a Chaco hacer la misma tarea, estamos tratando de combatirla dentro de nuestras posibilidades. Lamentablemente no hay mucha infraestructura, pero en definitiva trabajamos fuertemente para combatirla... la competencia desleal es un problema de todos,

Para culminar la entrevista Abel Frutos comentó la intención de construir una escuela de panaderos, porque considera que es una herramienta más para brindarle apoyo a los industriales panaderos ya que estos no cuentan con mucha mano de obra especializada.



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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



| | |
|---|--|
| <p>PANIFICACION</p> <p>Aditivo concentrado Enzimático Mejorador Pan Francés Mejorador Pan de Molde Mejorador Pre- pizzas Mejorador Pan Dulce Mejorador para Congelador Prolongador de Frescura Harina de Malta Mejorador Diastásico Pasta Emulsionante Desmoldante</p> | <p>PASTELERIA</p> <p>Polvo para Hornear Gel Emulsionante para Batidos (Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc) Crema Pastelera Instantánea (Homeable) Crema Chantilly Instantánea Mousse de Chocolate Semifrio Neutro Cocomix, premezcla para coquitos Brillo Pastelero Jalea en polvo Desmoldante</p> |
| <p>ESENCIAS Y COLORANTES</p> <p>Esencia de Vainilla Esencia de Manteca Esencia de Limón Colorante de Caramelo Colorante Amarillo</p> | <p>HELADERIA</p> <p>Emulsionante en Gel Azúcar invertido</p> |
| <p>CONSERVANTES</p> <p>Propionato de Calcio Sorbato de Potasio</p> | |

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

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
 distribuidoradv@hotmail.com

Juan Bellizi, Tesorero de FIPPBA

¿Qué balance te dejó el Congreso en Mar del Plata?

Fue un congreso bueno, a pesar que por diferencias circunstanciales hubo Centros que no se presentaron, de todos modos pienso que el Congreso en Mar del Plata fue un éxito, Espero de corazón, que esas diferencias se puedan resolver en el futuro.



¿Cuánta gente participo de la Cena Clausura?

Concurrieron más de 100 personas. La satisfacción fue ver la alegría de los participantes. Durante estos años nosotros hemos recorrido ciudades y diferentes Centros con el objetivo de estar más unidos que nunca.

Contanos sobre tu reelección como tesorero...

Yo les agradezco infinitamente a todos, creo que he tratado de tener una tesorería transparente, trabajando constantemente para que todos cumplamos con nuestra respectiva responsabilidad: los Centros cumpliendo con sus obligaciones y yo administrando ese dinero. Lo fundamental es la transparencia y manejar esos fondos con criterio: nunca se puede gastar más dinero del que entra. Ese punto es fundamental en toda administración.

¿Cómo cerro el balance?

El balance al 30 de agosto cerró con \$73.000 en el banco y cuando concurríamos al congreso había \$100.000 Actualmente la FIPPBA se encuentra sin deudas.

Creo que nosotros tenemos que tener una base de dinero que nos respalde ante alguna eventualidad. La Comisión Directiva contemplará la forma en que ese dinero se reintegre a los panaderos en diferentes y completos servicios.

“Quiero agradecer la colaboración de las empresa y destacar que la finalidad del Congreso no era ganar dinero, sino lograr que concurriera la mayor cantidad de Centros posibles por eso vendimos una tarjeta accesible para todos. Pero todavía no tenemos el balance de cómo resultado el mismo monetariamente.

Quiero decir ¡GRACIAS! a los colegas por tanta confianza, y decirles que vamos a salir a recorrer toda la provincia. Muchas gracias a los Centros de Panaderos y quiero invitar a los que no están adheridos a la FIPPBA a que se acerquen a nosotros, y a los que tengan diferencias, estoy seguro que son circunstanciales y que vamos a

**HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO**

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
Sergioindupan@yahoo.com.ar

Monster-tech

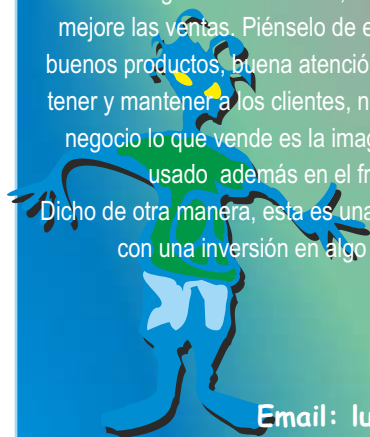
Diseño de Logotipos, páginas web y programas personalizados para la industria panaderil.

¿Sabía usted de la importancia de tener una buena imagen para su panadería?

El uso de los logotipos, es algo a lo que muchas veces no se le presta mucha atención, sin embargo es una herramienta más a la hora de tener más ventas. Es esa imagen, dibujo o letras que van a representarlo a usted fuera del negocio, va acompañar las bolsas o los papeles para envolver sus productos.

Es esa imagen bien diseñada, la que le va a dar una mejor presencia y mejore las ventas. Piénselo de esta manera, así como un local limpio, buenos productos, buena atención, etc. Ayuda mucho en el momento de tener y mantener a los clientes, no nos olvidemos que antes de entrar al negocio lo que vende es la imagen, la estética, el logotipo puede ser usado además en el frente del local, en los vidrios.

Dicho de otra manera, esta es una posibilidad más de mejorar sus ventas con una inversión en algo que le va a durar para siempre.



Lucas Schejtman
Tel: 15-5-9978590

Email: lucas.schejtman@gmail.com

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 - B1650MMH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713-4350 / 4713-4386

Administración: Suipacha 428 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328-5503 / 4328-6125

e-mail: administracion@chocolatesind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com

Oscar F. Pesce

**VENDEDOR EXCLUSIVO EN EL OESTE DE
REFINERÍA DE GRASAS SUDAMERICANA**



**REFINERIA
SUDAMERICANA**

Oscar Pesce

**VENDEDOR EXCLUSIVO EN EL OESTE DE
REFINERÍA DE GRASAS SUDAMERICANA**

**Tel: 15- 5182- 6557
Nextel: 537* 4028**

Opinión..... por DANIEL INSUA



"Rubén Salvio subestimó a dirigentes que estaban hartos de ver las cosas que venían sucediendo en la Provincia de Buenos Aires.

A nivel gremial, hacía y deshacía "a piachere", tomando decisiones inconsultas. Le metieron la mano en el bolsillo a los panaderos, cuando negociaron con la Cámara Molinera la rebaja del I.V.A a la harina y le impusieron al panadero un impuesto que no tenían y menos que menos que había tratado en el seno de la Federación.

Hicieron mil declaraciones, pero nunca denunciaron que el subsidio lo había negociado los molinos con el Gobierno, y quien termino subsidiando esa harina fue el panadero.

En ningún momento dijo nada, guardo silencio y dejó hacer, haciéndose el tonto.

Con respecto al convenio marco, considero que es una decisión inconsulta, gravísima en un dirigente porque avasallaron los convenios homologados en muchas provincias de nuestro país.

Voy a proponer al nuevo Consejo Directivo la contratación de un estudio contable para que realice una auditoria total y si encuentran cosas graves que paguen con sus bienes.

Cuando digo que se subestimó a muchos dirigentes, lo digo con fundamento: aproximadamente hace tres meses, en los días de la exposición de la FITHEP, en el Centro de Panaderos La Matanza se reunieron once Centros de Panaderos del Gran Buenos Aires y por unanimidad coincidieron en que había llegado la hora de realizar un cambio profundo en beneficio del gremio. Todos los Centros me pidieron que hablara con Rubén Salvio para que el y las personas que lo acompañaban complacientemente dieran un paso al costado de la FIPPBA y éste me contestó lo que me imaginaba...

Una persona que fue presidente de FIPPBA durante diez años; que hizo y deshizo, que tomó todo tipo de decisiones sin que nadie se oponga, tuvo más rápida la lengua que el cerebro... y digo esto porque cuando le comenté la decisión de los dirigentes la respuesta inmediata fue "de esos once Centros te van a quedar tres..."

A muchos seres humanos el poder los embrutece, los embriaga y cuando se les da a elegir, para arriba o para abajo, la ambición desmedida los hace ir hacia abajo y se hunden en un pozo del que después no pueden salir más. Es como digo siempre, se le quiso dar salida por la puerta pero prefirieron irse por la ventana...

En todas las instituciones, Presidente, Secretario y Tesorero no deben tener más de dos mandatos de dos años cada uno. Lo primero es dar lugar a que otros dirigentes puedan cumplir con sus legítimas aspiraciones de conducir esas instituciones.

En la FIPPBA se llevaron a cabo varias reuniones y demostramos nuestra unión cuando varios dirigentes de los Centros pidieron de frente y sin medias palabras que dieran un paso al costado, que se fueran...

Muy triste terminan así, aferrados a los cargos como si los hubieran comprado, no queriendo perder los privilegios que gozaron durante mucho tiempo.

En el Congreso llevado a cabo en Mar del Plata se presentaron algunos dirigentes impugnando el Congreso, haciendo algunos de ellos un papel realmente triste: sentí vergüenza ajena. No voy a dar nombres pero sí la situación de los partidos que representaron dichos señores; uno de ellos en los últimos tres años y algo más, no llevó a la Federación ni una cuota de \$100; otro que impugnaba el Congreso es un señor que los panaderos de su partido dicen que no tiene una panadería, simplemente sería dueño de una sucursal; por si eso fuera poco en varios años pagó por las cuotas \$200 y esto en los últimos meses. Otro que se decía dirigente de un Centro que no conozco dijo que había enviado a la FIPPBA \$800 en pago de cuotas, suma no registrada en la Federación; se le pidió el comprobante para habilitarlo, pero ¡lo había dejado en la casa!

Los responsables de esta situación no tuvieron las agallas, si bien estaban "veraneando" en Mar del Plata, y mandaron a estos "perejiles" que no se representan ni ellos mismos."

Daniel Insúa

ATENCIÓN A PANADERÍAS-PIZZERÍAS Y PASTELERÍAS

RÁPIDA ENTREGA

LATAS DE PANADERÍAS - BAGUETERAS
CARRROS 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

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

COMUNICADO DE PRENSA

XXIº CONGRESO INDUSTRIAL PANADERIL (FIPPBA)

ANTECEDENTES DESARROLLO - HECHOS



Esta Comisión Directiva elegida en el XXIº Congreso Panaderil de la Pcia. de Bs. As. el día 31 de Octubre del 2007, se dirige a la opinión pública en general y especialmente al gremio empresario panadero de todo el País. Para poner en su conocimiento los hechos ocurridos antes y durante el citado Congreso. En los que están involucrados los Sres. Rubén Salvio, Hugo Natale, Antonio Di Costanzo, Juan Carlos García, Nancy Ferreira y Mario Garaventa.

Antes del Congreso los arriba nombrados, que representan a sólo cinco centros panaderiles, al ver que estaban en franca minoría en cuanto al apoyo del resto de los afiliados, se dedicaron sistemáticamente a no dar quórum en las reuniones, que obligadamente pasaban a un cuarto intermedio, también hicieron abandono en forma injustificada de las reuniones. Este último hecho lo protagonizaron en distintas ocasiones, Salvio, Natale y Di Costanzo.

El día que se logró quórum no estaba presente ninguno de ellos a pesar de haber sido avisados en tiempo y forma, ese día se aprobaron las cuestiones pendientes y todas las que el Estatuto prevee para poder realizar la Asamblea General Ordinaria.

Mientras tanto, Salvio pidió una reunión privada con el Presidente Majori, con la presencia del Dr. Prado y el Contador Iannone, con el objeto de acordar el sistema de votación en el Congreso. En esa reunión Majori le ofreció a Salvio un cargo en una lista única, este aceptó el sistema de votos que querían los Centros y prometió contestar luego de consultar a sus pocos seguidores sobre el cargo ofrecido por Majori.

La Respuesta por parte de Salvio fue por carta documento impugnando el Congreso. De esta forma eligió el camino de no reconocer junto a los que lo secundan de la derrota anticipada que le estaban señalando la abrumadora mayoría de Centros que apoyaron a la lista denominada UNIDAD Y TRANSPARENCIA.

Pero aquí nos detenemos a señalar que este accionar antidemocrático, lo propusieron nada más y nada menos que el Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan (Salvio) y el Secretario General (Natale). Ambos desempeñaron los mismos cargos en la Federación Industrial Panaderil de la

Provincia de Bs. As. Durante diez años.

Esta gravísima denuncia entendemos, no es hacia nuestras personas sino en detrimento de la Institución misma, a la que muchas veces decían defender.

Sepa el País Panadero que quienes integramos esta nueva C.D. si estamos dispuestos a defenderla y de hecho lo estamos haciendo ante la autoridad correspondiente. No vamos a permitir que estos oportunistas de turno sigan faltando a la verdad con actitudes carente de todo sustento jurídico, que solo tienen como objetivo, crear caos y confusión, para intentar ganar el espacio que perdieron por no actuar con claridad y transparencia durante su función.

Durante el Congreso enviaron a un escribano acompañado de 5 personas, a saber: el Sr. Miguel A. Castro del Centro de Panaderos de Azul (que adeuda más de 48 cuotas societarias) se le pidió su regularización, no lo hizo por lo tanto no pudo participar. También se presentó el Sr. Rubén Álvarez de Campana (Centro en formación) nunca pidió su afiliación. Por el Centro de Berazategui lo hizo el Sr. Eduardo Olivari, esta entidad podía participar, se lo invitó a pasar al recinto, contestando negativamente, y afirmando a la vez que él solo venía a impugnar. El último fue el Sr. Jorge Rinaldi pretendiendo representar al Centro de Mar del Plata, al igual que Campana nunca solicitó afiliarse, por lo tanto no pudo participar.

Lo lamentable es que quienes lideran la impugnación (Salvio, Natale, Di Costanzo, García y otros) no se hicieron presentes en el Congreso, poniendo en evidencia la clase de dirigentes que son, mandando a gente en su mayoría sin representatividad, o lo que es peor a morosos irrecuperables.

Para finalizar, estamos a disposición de todo aquel que preocupado por el gremio y por esta Institución madre de centros, asociaciones y cámaras panaderiles, desee conocer en detalle el accionar de estos individuos que han demostrado y demuestran ambiciones personales que adolecen de sentido orgánico e institucional. Por que está muy claro finalmente lo que quieren es tirar del mantel y arrasarlo con lo que se caiga antes de su huida final.

**F.I.P.B.A.
Comisión Directiva**

Distribuidora Belgrano



**HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS**

15-5104-3362
4697-5685

LA GACETA 695

MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

DULCE DE LECHE



NATURAL

LA CUEVA DEL PANADERO

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

Merlo se vistió de fiesta

El lunes 12 de noviembre, Merlo se vistió de fiesta en la Residencia "La Esmeralda" ubicada en San Antonio de Padua, partido de Merlo. Así, el Centro de Panaderos de Merlo deslumbró a los socios presentes y a los representantes de las instituciones con una gran recepción con aperitivos y entradas, en un lugar realmente bellissimo.

Para comenzar la noche, el presentador dedicó un agradecimiento "muy especial" para Emilio Majori, presidente de la FIPPBA y para toda la Comisión Directiva y "un aplauso fuerte Luis Benito, Presidente de APACA y para los representantes de las empresas que auspiciaron esta fiesta"

"Estoy más nervioso que en la primera fiesta que organizamos", se rió Hilario Frías Presidente del Centro de Panaderos de Merlo, y agradeció la participación del Presidente electo Emilio Majori "sabemos que trabaja impetuosamente para llevar este gremio adelante" y agregó "Estamos convencidos que el gremio panaderil de Merlo va a seguir nuestros pasos y va a estar día a día más conforme con esta Comisión Directiva, estamos trabajando arduamente para todos los panaderos, hemos asistido a cada reunión de la Federación de la Provincia, hemos asistido al Congreso en Mar del Plata... todo para los panaderos del partido de Merlo. Por eso quiero brindarle un fuerte aplauso "a los pocos que trabajamos de la Comisión Directiva actuante" quiero darle millones de gracias a las empresas, la verdad no tengo palabras para las empresas por tanto apoyo, gracias a todos los panaderos de Merlo... por ellos vamos a tener nuestro salón de fiesta y nuestra escuela de panadería. ¡¡Arriba el partido de Merlo y todos los panaderos de la provincia de Buenos Aires!!"

La fiesta de Merlo fue todo un éxito, con un salón lleno y un clima de tranquilo, relajado y sobre todo divertido, los panaderos pasaron una tarde hermosa. Hubo muchas sorpresas y premios.

Por su parte el Presidente de FIPPBA, Emilio Majori destacó: "es un placer ver colmadas las mesas con los colegas panaderos, debemos tratar de tener siempre convocatoria y fundamentalmente vernos unos a los otros y no faltarnos el respeto, esto va a lograr que nuestra industria florezca".



Esta comisión tiene un objetivo que ojalá sea copiado por más de un dirigente, Merlo piensan en el futuro, piensa en su Centro, en el Salón de Fiestas y en la Escuela de Panadería, si nosotros seguimos esos objetivos, creo que vamos por la buena senda.

Solo quiero decirles que estar entre panaderos me hace sentir en casa y les deseo unas muy felices fiestas es familia".



PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS
LÍNEA DE MEJORADORES
BIOENZIPAN
Mejora todo tipo de panificados
PAN DE MIGA-REBETE-HAMBURGUESA-LACTEADO-PAN DULCE
FACTURAS-FREZZO-PAN FRANCÉS-GALLETAS-BUDINES
Asesoramiento y demostraciones sin cargo
Bioenzim
Tel/Fax: 4443-3887 ID 594*3017
Buenos Aires 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Bioenzim@sneedy.com.ar

Brito Hnos.
Fabrica de Equipos Modernos para
Panaderías y Confiterías.
Les desea Felices Fiestas...
Monteagudo 5003 - (1605) José C. Piaz
Tel/Fax: 02320-436262
ventas@britohermanos.com.ar
http://www.britohermanos.com.ar

FUMIGO
CONTROL DE PLAGAS
4485-5081
URGENCIAS: 15-4404-1667
HABILITACION EN LA MATANZA N° 29
Mñor. Marcón 3906 - SAN JUSTO - fumigo@hotmail.com



**El pan de la Navidad
es tan importante como el arbolito.
¡ Felices Fiestas a todos los panaderos !**



www.lesaffre.com.ar

Alicia M. de Justo 2050 1 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG. Tel:(011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

Seguridad en panificación



Despues de escuchar a los dirigentes, en la Residencia sonó un gran aplauso dedicado a todas las mujeres que integran la industria panaderil "por todo el trabajo que realizan y el acompañamiento".

Sin embargo, entre todas las caras se destacaba una especialmente emociada, se trata del sr. Carrizo quien tenia los ojos iluminados y orgullosos al ver bailar a su hija danzas árabes.

La fiesta termino con baile y una mesa dulce, gentileza de Calsa.



EL CENTRO DE INDUSTRIALES DE MERLO AGRADECE LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS

- SAF ARGENTINA-CALSA-DANICA-KAR-MA-DISTRIBUIDORA VIAE-UTILES DE PANADERIA MARTA TORRES-VI-LU-EL SOL DE GALICIA
- DR. DANIEL RAMUNNO-DR. PABLO COUSSAN-DISTRIBUIDOR DE HARINA FLOPI-"DISTRIB. MICA" JOSE A. POUSA-DISTRIB. DE MATERIAS PRIMAS C.J.--DISTRIBUIDORA EL VIEJO ALMACEN
- DISTRIBUIDORA GALICIA-DISTRIBUIDORA PARQUE-DISTRIBUIDORA PLASTIG-GRAFICA DECERO
- JOSE MARIA RODRIGUEZ. CEMENTISTA-M.M. DE OBRA MALLIA DANIEL.-MOLINO CHACABUCO
- MOLINO PUEBLO CHICO. SRA. MARTA ZABALA

HARINAS **RIS**
Cristiana
 MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
 PIZZERÍA
ENTREGAS A DOMICILIO **LA BELUSTINA**
 Cristiana 3884 - I. Casanova
 Tel.: 5264-8240 / 4640-0992 / Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446*1449

**COMISION
DIRECTIVA
DEL CENTRO DE
INDUSTRIALES
PANADEROS
DE MERLO**

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



AMENAZAS EN MERLO

Parte de la Comisión Directiva, formada por el Sr. Presidente Frias Luis y el Sr. Tesorero Carrizo Horacio; se hacen presentes en las distintas panaderías del partido de Merlo. El motivo de la visita, es tratar de concientizar a los colegas panaderos respecto a los costos de nuestros productos; otorgando una lista de precios sugerido. Como es de pleno conocimiento dicho aumento logrado por la parte obrera, en partitarias, que rige a partir del 1° de noviembre del 2007 al 1° de Febrero del 2008. Una remuneración muy importante que, tendra que desembolsar el industrial.

Por dicha información, la Esposa del Tesorero; ha recibido telefónicamente amenazas de muerte el día 1° de Diciembre a las 13:25 hrs. Seguramente, este inescrupuloso Señor que se ocupa de estas cosas; será uno de los tantos clandestinos del Partido de Merlo. El cual esta casi identificado. La denuncia del mismo, se realizo en la Comisaria Merlo 3°, causa que se encuentra en el Juzgado.

Sres. colegas: esto nos da fuerzas para seguir trabajando, porque no tenemos miedo. Estamos haciendo las cosas lo mejor que podemos y la parte gubernamental del partido esta comunicada de todo.



**PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS
Y FABRICAS 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

La FIPPBA en Escobar

El Centro de Panaderos de Escobar ha tenido grandes logros en pocos meses. Con muchos proyectos por delante las autoridades de Escobar se reunieron con representantes de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA)

Otro de los objetivos de la reunión, que se desarrolló en "Die Angel", fue clarificar la situación de la FIPPBA. Así, Daniel Santeusano, Presidente del Centro de Panaderos de Escobar, y miembros de la Comisión Directiva se reunieron con representantes de FIPPBA y expusieron sus dudas sobre el Congreso de Mar del Plata.

Para comenzar, Escobar expuso sus avances entre los que se destacó la adquisición de un local donde va a funcionar el Centro de Panaderos local "vamos a estar ahí para cualquier tipo de inquietud" aseguró su Presidente y agregó "en diciembre cuando comience la nueva gestión vamos a encarar una fuerte campaña contra la venta clandestina de pan".

Por su parte, Emilio Majori, Presidente reelecto de FIPPBA agregó "venimos de alguna manera a tratar de regularizar la situación de Escobar. Nosotros queremos que se integre a la Federación" y aclaró que se les van a reconocer los pagos realizados hasta el momento, y "les vamos a brindar nuestro apoyo".

Más adelante Juan Carlos Chalié, felicitó al Centro de Escobar por la rápida organización, "lo que estaba comentando Daniel nos alegra mucho, porque no es habitual. Sobre todo caminando sobre la legalidad... Es importante el espacio físico, ya que da identidad a la entidad y representatividad, esto es fundamental para que un Centro funcione".

Crónica de lo acontecido:

"No venimos hablar mal de nadie, sino a favor de lo que creemos hicimos correctamente y será el tiempo quien juzgara. Todo empezó, cuando la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) empezó a ignorar a la Federación de la Provincia (FIPPBA) que es uno de sus afiliados mandando documentación, informes, y folletería a Centros Panaderiles del interior de la provincia y al conurbano bonaerense pasando por arriba de la Federación de Provincial, cuando somos socios,

y quizás uno de los más importantes en cuanto a la cantidad de panaderías ya que hay en Buenos Aires alrededor de 7000."

"Eran inexplicables los motivos que presentaban, a eso le siguió que como ellos eran mayoría, utilizaban esa condición para no dar quórum y que no se trataran las cuestiones pendientes que hay que tratar y que las prevé el estatuto de la Federación para poder llegar a la Asamblea General Ordinaria que es como se denomina al Congreso."

"Cuando en reuniones, vieron que la mayoría de los Centros apoyaba a la denominada "Lista de Unidad y Transparencia" que encabezó Majori acompañado por Centros importantes de Buenos Aires, optaron por el camino antidemocrático de "embarrar la cancha", tratando de impugnar el congreso. A pesar de estas circunstancias, nosotros logramos en una reunión el quórum necesario inesperadamente para ellos, y de este modo se trataron todas las cuestiones pendientes. Ellos fueron invitados en tiempo y forma y no concurrieron a propósito."





SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS

- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



- 8 Modelos de hornos (Rotativos/Convectores).
- Toda la gama de máquinas.
- Equipos usados reacondicionados c/garantía.

AHORRE UN 40% DE COMBUSTIBLE CON EL EXCLUSIVO SISTEMA WING FLOW. PIENSE EN SU NEGOCIO.

Ayudemos al país, NO DERROCHEMOS GAS.

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.
 Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS
 pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar
 (0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar



La FIPPBA se encargo de enviar a todos un telefonograma que fue recibido, porque tenemos los acusos y en ese envío constaban los datos de cómo y dónde se iba a realizar el Congreso”.

“Es entonces cuando Ruben Salvio le pide a Emilio Majori una reunión privada donde trataron dos temas particulares: el sistema de votación que tenían los Centros (cabe destacar que a esa reunión asistieron el Dr. Prado y Ianone que son los asesores de la Federación), y Salvio aceptó el sistema, que comprendía 1 voto cada 10 pesos de los afiliados. Y por otro lado se hablo de proponer una lista única. La pronta respuesta del dirigente fue por medio de una carta documento tratando de impugnar el Congreso, carta que fue rechazada... Así, quienes representan a FAIPA se encargaron de decirle a la gente que el Congreso no se iba a realizar y lo boicotearon, temiendo nosotros no poder reunir el número que teníamos que reunir para el éxito del Congreso”.

“Con todas esas trabas lo organizamos de todas maneras. El Congreso arrancó y algunos habían decidido no asistir... pero a las 10.50 se hicieron presentes con un escribano, cuatro o cinco señores: un representante de Azul, a quien se le pidió que abonara la cantidad de cuotas que debía que eran más de 48 para poder estar allí, y no pudo contestar, luego lo siguió

de Campana que no traía ninguna acreditación, que esta tratando su personería jurídica y que nunca pidió tampoco afiliación, se le dijo que si traía la documentación no había ningún problema, pero no la traía... a un señor de Berazategui que sí cumplía con los requisitos indispensables y pertenece a la segunda línea en la Comisión de Berazategui entonces tenía todo el derecho de participar (ya que el Centro mencionado se encontraba al día), y contestó que sólo venia a impugnar... y por último el caso de un sector de Mar del Plata que tampoco tenía documentación y no participó”.

“De todos modos el Congreso se desarrolló felizmente dejando de lado esta cuestión. Lo que es lamentable que gente como Salvio y Di Natale que son los dirigentes actuales de la Federación Argentina hayan mandando cuatro de avanzada en representación, gente que no podía representar a nadie porque no tenía la documentación y uno que era un moroso irrecuperable.”

“Ellos impugnaron en la Plata, todavía La Plata no nos notificó de la denuncia, estamos esperando que nos notifiquen para hacer los descargos y ya se llevo toda la documentación del Congreso para mostrar lo que hicimos. Lo único que logran estas acciones es perjudicar al gremio y a la institución... Ahora continúan las actuaciones, y consideramos que legalmente estamos bien parados”.

Después de relatar lo acontecido, los representantes de Escobar dieron su opinión “simplemente creemos que la FAIPA tiene dirigentes capaces que deben dedicarse a la Federación Nacional y la FIPPBA tiene dirigentes capaces que también deben abocarse a lo que les compete, no es correcto querer acaparar o crearse supremos para dirigir todo” destacó Daniel Santeusanio.

Y agregó “A partir de ahora se tienen que rever un poco las estructuras y fundamentalmente la comunicación de la Federación con los Centros, debe haber una fluidez, porque cada Centro tiene que estar al tanto de todo, porque no puede ser, hablando en particular, que nosotros tengamos que enterarnos



tres meses después de una cosa que ya paso”.

“Además hay que modificar el estatuto. Convocando a todos los centros de panaderos mediante un plenario, nosotros queremos participar del estatuto. El tema es que toda la organización se basa en ese estatuto, sino es claro la estructura se vuelve débil, y es fundamental porque esa es la carta magna de la Federación de la Provincia de Buenos Aires y no esta bien” afirmó el Presidente de Escobar.

Después de escuchar los descargos, Juan Carlos Challier les aclaró: “En primer

lugar quiero decirles que si ustedes tienen ideas las pueden aportar, y por otro lado lo que voy a aclarar es el sistema de votación: hace muchos años atrás el sistema de votación era así: imaginemos que Escobar tenía 100 panaderías y en ese momento el kilo de miñon estaba \$1,20 le corresponde pagar \$120 este era el sistema así estaba articulado, en 1989 se reformó el estatuto donde no se especificaba el valor económico que había que darle, pero se detalla que cada 25 panaderías o fracción de 15 corresponde un voto. Lo que había que reglamentar era el valor económico para saber cuanto pagaba cada Centro, entonces llegó el 2001, donde vino el desastre económico, hubo Centros que podían seguir pagando y otros que no, quedo una distorsión muy difícil, a partir del 2001 también cerraron muchas panaderías, entonces se opto por esa forma de votación y la mayoría de los Centros aceptaron la forma de votación utilizada en el Congreso para respetarse unos a otros de acuerdo a lo que abonaban en las cuotas. Pero obviamente el estatuto es perfectible, puede modificarse y todavía quedan puntos a perfeccionar”.

Después de escuchar atentamente a la Federación, Escobar mantenía sus dudas... “Nosotros no estamos de acuerdo con el sistema de votación porque de esa manera siempre vamos a ser marginales porque somos un distrito chico, entonces nunca vamos a tener ingerencia”, a lo que Majori contestó: “No se trata de cantidad de votos, sino de consensuar”.



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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

Fiesta en La Matanza

Una fiesta de emoción, dedicación y compromiso

La fiesta del Centro de Panaderos de La Matanza desbordó de gente y de entusiasmo. Cada panadero disfrutó a pleno de una noche llena de magia, donde no faltaron los shows, los premios y la emoción de los que forman parte del Centro de Panaderos local.

La velada del 2 de diciembre fue el pretexto para el reencuentro de más de 400 panaderos que, compartieron un momento inolvidable y que en más de una ocasión estallaron en ovaciones.

Así, la Comisión Directiva de La Matanza, autoridades municipales, las empresas colaboradoras, los Centros de Panaderos de: APACA, Tres de Febrero Almirante Brown, Bahía Blanca, Lanús, Merlo, San Martín, Centro del Oeste y La Plata, el Presidente de la Cámara de Industria de La Matanza, ing. Luis Núñez e



invitados especiales, no pararon de divertirse en el Club Portugués en una noche llena de sorpresas y de increíbles momentos...



LEVADURA PARALEVA 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



Para comenzar la jornada, el Presidente del Centro de Panaderos local y actual Presidente de FIPPBA le agradeció a toda la familia panadera "el compartir este buen momento" y agregó "este año fue muy fructífero localmente para nuestra industria, por lo tanto los invito a que juntos sigamos trabajando para encontrar mas soluciones a los problemas de nuestro sector..., estoy feliz porque sé que en cada rincón de La Matanza se ha sentido la presencia del Centro de Panaderos, por lo tanto insisto, lo importante es trabajar unidos a pesar de las diferencias".



Minutos después el locutor leería la carta enviada por el Intendente de la Matanza, Fernando Espinoza, quien en un párrafo destacó "siempre se dijo que nunca falte el pan sobre la mesa... y es el compromiso que asumo con mi pueblo matancero".



Por tener otros compromisos, el jefe comunal no pudo presentarse pero en su representación el Director de la Industria, Raúl Magario, expresó "en la carta que les hizo llegar el intendente están las expresiones de todo el ejecutivo municipal en favor de la familia de la industria de la panificación, con Emilio hemos recorrido un largo camino en todo este tiempo buscando mejorar la situación para cada uno de los industriales panaderos... El compromiso de la intendencia es seguir mejorando nuestra industria, poniendo a disposición de ustedes todo aquello que sea necesario no sólo para que sea competitiva, sino para que en toda La Matanza no falte el pan ni el trabajo, lo más importante para todos los argentinos"



Y terminó diciendo : "Nuestro más calido deseo para las familias panaderas y un muy buen año 2008, donde tenemos la certeza de que vamos a seguir creciendo y vamos a tener un pueblo digno"



Se destacó la colaboración de las siguientes empresas: Calsa, Refinería Sudamericana, Danica, Lesaffee, Molinos Chacabuco, Puratos, Equipamientos para la industria Sayos, Prindal, Refinería del Centro, Distribuidora José; Distribuidora Oscar Pesce, Distribuidora Ninju, entre otras empresas.





Elaboración propia - Servicio de Lunch
Masas, tortas, bombones

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



Enriquecieron la jornada, una programación artística que acompañó a los comensales desde el escenario, pero las risas sin dudas se las llevó el humorista santiagueño Mario Lezcano.

Entre otras cosas Juan Carlos Challier fue mimado por todos los industriales en el día de su cumpleaños....Y así, pasada la medianoche, las sonrisas seguían presentes...



LO QUE NECESITA PARA SU PANADERÍA
ESTA EN...

LA CUEVA DEL PANADERO



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

MAS IMÁGENES DE LA FIESTA EN LA MATANZA



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cam



Convectores C-050 y C-030



NUEVO HORNO ROTATIVO



MODELO G-4570
TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grísineras

Accesorios



www.paning.com.ar

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



Génesis
Un inicio diferente

MAS IMÁGENES DE LA FIESTA EN LA MATANZA



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



calsa*

Edgardo Bernard
Centro
de
Distribución
Oficial

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



ROCASUR



Teléfono: 4488-8088
e-mail: ebernard@speedy.com.ar
Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires



MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"

"000"
"0000"
SEMOLIN

**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

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

Reciento®

Fabrica de Margarinas y Grasas

Marfina y un producto que hace historia

LA HISTORIA DE MARFINA TIENE UN AÑO: 1963... UN NOMBRE: OSCAR... Y UNA OBSESION: HACER UN PRODUCTO MUY SIMILAR A LA MANTECA.



Pronto alcanzo su objetivo y eso le valió un gran logro para esos tiempos... Los elementos eran rudimentarios, pero siempre con los mejores procesos de selección de materias primas y aromas. Pero indudablemente la mejor publicidad a Marfina se la dio cada usuario que la descubría y la declaraba irremplazable.

Marfina vivió todos los momentos que atraviesa un emprendimiento exitoso, la gran alegría de haber alcanzado los objetivos, y la tristeza cuando vendimos nuestra marca insignia.

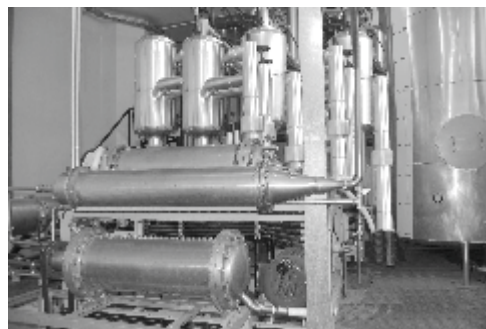
Hoy, como en aquella época, renovamos nuestra meta con más sacrificio, más trabajo y la misma obsesión.

Esto lo logramos incorporando equipamiento de última generación, logrando obtener la mejor calidad con la misma artesanía que siempre caracterizo a Marfina con un esmerado control de calidad.

Entre otras cosas, hemos sumamos a nuestra línea de productos tradicionales nuevos productos para satisfacer las demandas de un mercado cada día más exigente.

SI UNA VEZ LO PUDIMOS HACER, SABEMOS COMO HACERLO, Y LO QUE ES MEJOR AÚN, TENEMOS TODA LA ENERGIA Y LAS GANAS DE HACERLO AHORA MUCHO MEJOR.

RECUERDE... LA USAN LOS QUE SABEN!!!



**MAS
INFORMACIÓN
AL:**

**4699-2177
4699-2179**

www.reciento.com.ar

“Hoy vemos a chicos que vienen con una ilusión y salen de la Escuela siendo panaderos...”

Y llegó el día tan esperado para el Centro de Panaderos del Oeste y la alegría rebotante se vió reflejada en los cientos de rostros que visitaron la Quinta que posee el CIPDO en La Reja.

Una fiesta que reunió a cientos de personas con una atención de lujo son la evidencia de una exitosa jornada. Así, representantes de FIPPBA; APACA, Almirante Brown, Vicente López, San Fernando y Tigre, San Isidro, la Cámara Empresarial de San Martín, el Centro de Tres de Febrero, Merlo, La Matanza, Lanús y de Bahía Blanca compartieron una tarde única e inmejorable en el Oeste del conurbano bonaerense.

Como siempre la alegría y el disfrute familiar coronaron la tarde y para dar apertura a la gran fiesta de los panaderos del oeste, su presidente Daniel Insúa les dio la bienvenida a todos los panaderos, autoridades y representantes de los Centros de panaderos y destacó la colaboración de las empresas "porque siempre nos ponen el hombro".

Además el Presidente del Centro de Panaderos del Oeste destacó la presencia de Bahía Blanca "ya que hicieron más de 600 kilómetros para acompañarnos hoy".

Y agregó "Estamos generando mano de obra para la industria con el apoyo de las empresas que nos acompañan para que la escuela funcione. Hoy vemos a chicos que vienen con una ilusión y salen de la Escuela siendo panaderos..."



Laboratorio
DEWEY

(Logo with stylized 'D' and 'W' in a circle)

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

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

(Logo for CONFIDUL S.R.L. with decorative border)
CONFIDUL
S.R.L.
MATERIAS PRIMAS PARA PASTERIA

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

(Logo for CIRCE with stylized blue letters and yellow crescent moon)
CIRCE®

www.circeonline.com.ar

Entre otras cosas Insua resalto la importancia de la unión entre los panaderos y agregó "El año pasado yo estaba enojado porque sentía que la cosa no andaba bien, este año tengo una alegría enorme porque el panadero esta formando su familia cada vez más unida y es importante entender que si le va mal a un panadero nos va ir mal a todos, por eso tenemos que trabajar para que cada día nos vaya mejor a todos los industriales en su conjunto".

Y para terminar agregó "Este es el tercer año que estoy a cargo de la presidencia acompañado por un grupo de muchachos que me brindan todo su apoyo, cada proyecto que es presentado es evaluado para seguir hacia adelante y ustedes tienen la prueba al ver al Centro cada día mejor".

Haciendo referencia al Mar del Plata, Insua comentó "hace poquito estuvimos el Congreso con la firme convicción de que hacía falta un cambio, estamos trabajando para que los panaderos estén mejor, estamos trabajando para el cambio. Gente nueva, vamos arreglar los estatutos para que no se pueda hacer más de dos mandatos para que todo el mundo tenga aspiraciones de ser presidente porque es así que van a surgir los dirigentes renovados, todo parte por ahí".

Para terminar, Daniel Insúa destacó el trabajo de la Municipalidad de Morón "ellos trabajan codo a codo junto a nosotros". Y pidió un fuerte aplauso para el Sr. Zambelli, "por su vocación de dirigente".

Por su parte Emilio Majori dijo: "hace muy poquito tuvimos un Congreso que fue el puntapié inicial de una renovación de dirigentes. Nosotros estamos de acuerdo en caminar para recorrer la Provincia de Buenos Aires porque es misión de esta nueva Comisión Directiva unificar criterios".

Para terminar la jornada se entregó un ramo de rosas para las mujeres panaderas " por su trabajo y participación y trayectoria en la gremio panaderil".

El **Gremio Panadero y su Gente** e **Industriales del Sur** quiere presentar su profundo respeto a Daniel Insua quien en la tarde del festejo del Centro del Oeste sufrió el dolor que significa perder a una madre. Por eso, desde este humilde lugar les damos a él y su familia nuestro más sentido pésame, y les brindamos nuestro acompañamiento y más sincero respeto.



Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

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



CLASIFICADOS

Cortadoras
Reparadas a Nuevo
\$4500,-
TEL: 4674-4455
155-499-3100



*Por cierre definitivo, vendo instalaciones de mostrador y cuadra de panadería. 4218-5538. Erica o Jacqueline

*Vendo fondo de comercio de panadería, con propiedad o solo fondo de comercio, la misma se encuentra sobre Avenida en la localidad de Caseros, Partido de 3 de Febrero. Muy buena vivienda, salón de ventas moderno, con todas las maquinarias necesarias (Full), 4716-0332 / 4664-1369

*CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR 3 x 3 mt, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

*Vendo amasadora 70 kg, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

*Sobadora SIAM Pesada, reparada a nuevo. 4218-6372. Sra. Rosa

*Vendo panadería con propiedad, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

Vendo fondo de comercio con horno rotativo chico. 4443-1341. Sr. Norberto Fondo de comercio de Panadería y Confitería funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

Mostrador Vidrio Curvo, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

Busco panadería mecánica en alquiler funcionando o cerrada, zona Merlo, Padua, Libertad, Ituzaingo, Moreno. Tel 15-6882-7974, Sra. NORMA

VENDO PANADERÍA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA (4 LOTES DE 10 x 64) MUY BUEN MERCADO.

OPORTUNIDAD. U\$S 60.000. 0222-442-5647

Sobadora pesada SIAM 600 mm, excelente estado, funcionando, \$ 3000, escucho oferta. 4739-5824 / 15-5980-9583

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

Vendo amasadora Delmarie, capacidad 1 bolsa, \$ 3000. 03489-15-549-391. Zona Campana. Sr. Achaval

Fondo de Comercio, ideal p/ sucursal, pleno Parque San Martín, Merlo. 0220-480-2706 / 15-6381-3484



Batidora Planetaria
Boward Francesa
3 velocidades \$4000,-

4482-5099

Horno convector
Ariston / 4 bandejas
\$1800,-

4482-5099



VENDO:
Amasadora de Batea,
10 bolsas y
trinchadora.
15-4992-9421
02320-477-880
ID 605*3378



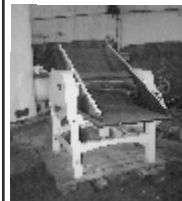
Vendo muebles de panadería: vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. Tel.: 4282-5334, 15-5951-3872. Muy buen estado y muy buen precio.

Vendo o permuto Trinchadora TBZ, alta producción, buen estado, \$ 7500. 4652-2119 / 4454-4495. Sr. Juan

VENDO FONDEO DE COMERCIO DE PANADERIA.

Calle 12 n 4244 e/142 y 143. Berazategui

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



COMPUTER

SOLUCIONES INFORMÁTICAS
DEDICADAS A LA INDUSTRIA PANADERA

DISEÑO WEB

DISEÑO DE LOGOTIPOS

PROGRAMAS A ENCARGO

VENTA DE EQUIPOS E INSUMOS

EMAIL: LUCAS.SCHEJTMAN@GMAIL.COM
TEL.: 15-5-9978590

DULCE DE LECHE

NATURAL

LA CUEVA DEL PANADERO

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

TORTA HELADA CON FRUTAS

- 🍴 Bizcochuelo 1
- 🍴 helado de crema 1
- 🍴 Crema chantilly:
- 🍴 crema de leche 200 cc
- 🍴 azúcar 3 o 4 cdas
- 🍴 esencia de vainilla 1 cedita
- 🍴 Merengue: claras
- 🍴 7 yemas
- 🍴 5 azúcar 150g
- 🍴 Varios: peras 200g
- 🍴 frutillas 200g
- 🍴 almíbar c/n ron 1 copita
- 🍴 azúcar impalpable

Crema chantilly: batir la crema de leche con el azúcar y la esencia hasta que espese.
Merengue: batir las yemas con el azúcar hasta que espesen y mezclar con las claras a punto de nieve firme.
Sacar una tapa al bizcochuelo y ahuecarlo, dejándolo de 1 cm de espesor.
Rociarlo con almíbar mezclado con ron u otro licor.
Rellenar con el helado y colocar en el centro la crema chantilly y las frutas en trocitos.
Tapar la torta con la tapa de bizcochuelo y cubrir con el merengue.
Espolvorear con azúcar impalpable y gratinar un momento.
Servir inmediatamente.
Se puede preparar con otras frutas a



Publique en
nuestras páginas

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



**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

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 Sándwiches de Miga, Canapés, arrollados y otros tipos de comidas. Es un panificado distinto con las siguientes características: Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.



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