



EL GREMIO

PANADERO

AÑO 5 - N° 30 - JULIO del 2009



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

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

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Proveedor de:
**NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**

DISTRIBUIDORA



Emeth



Puratos 

CERES KINAS

LEVADURA PRENSADA

levina



C



ATENCION al CLIENTE

02323-420076 / 422379

Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)
distribuidoradc@speedy.com.ar

EL GREMIO PANADERO



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

Año 5 - Nº 30
JULIO DEL 2009

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

(011) 4696-8277
(011) 15-4084-1090

WWW.PANADEROSARGENTINOS.COM

info@panaderosargentinos.com

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

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

"EL GREMIO PANADERO"

agradece a la Lic. Elizabeth Lezcano,
por la información que nos envía
desde la Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca de la Nación

Editorial

Hoy queremos hacerles un llamado de reflexión a nuestros queridos amigos panaderos

Creo que coincidirán conmigo que hasta el 2007, el gran problema que se conversaba en las reuniones de los diferentes Centros de Panaderos, era siempre el precio del pan, los clandestinos, los que venden por debajo del costo y la desunión...

En el 2008 esa situación se revirtió gracias a la unión que se vio reflejada en cada Centro. Ese progreso trajo consigo la mejor venta de los productos y los avances en materia de nuevos vehículos, nuevas máquinas, y las reformas de muchas de las panaderías de la provincia.

Al cierre de esta edición, cuando reflexionaba acerca de las tantas reuniones que asistí para informarnos y así poder informarlos a ustedes, llegue a la conclusión, (triste conclusión) que en muchos casos se están repitiendo las malas experiencias de las viejas épocas: nuevamente comienza a notarse la falta de solidaridad y de unión entre colegas.

La comercialización de los productos por debajo del costo, la competencia desleal, la "picardía" de los bolicheros vuelven a ser los protagonistas de las reuniones.

Ya hay zonas donde se vende el pan a \$1.80 arrastrando a los panaderos que sí cumplen con sus obligaciones. Ese tipo de venta, que sobre todo es ILEGAL, genera desunión, perjudica, involuciona, daña....

Creo que los argentinos debemos tener memoria y no cometer los mismos errores, ya que muchos panaderos han estado casi al borde de la quiebra por estas situaciones.

Siempre estamos a tiempo de volver a empezar, y si me permiten una opinión, considero que la solución sigue siendo la unión y consensuar juntos las soluciones necesarias, ya que por separado fuimos testigos que no se logra nada.

Por otro lado, el 7 de junio se celebró el Día del Periodista, y como ustedes saben siempre insisto en la importancia que tiene para nosotros que piensen en "EL GREMIO PANADERO" como una herramienta más, ya sea para que los lectores puedan contactarse con proveedores de primer nivel, o cocinar recetas riquísimas, como así también que los dirigentes, y quienes componen los Centros de Panaderos, tengan un espacio en donde volcar sus opiniones, sugerencias, críticas, enojos y contentos. Por eso, todos ustedes son indispensables para nuestro trabajo.

Es por esta razón, que hoy queremos celebrar juntos, porque sin el interés de ustedes, el periodismo no tendría sentido, su participación nos llena de orgullo, nos marca el camino, nos motiva a seguir hacia adelante.

Muchas gracias por estar día a día junto a nosotros, muchas gracias por acompañarnos siempre y ser parte de este proyecto que nos llena de satisfacción y alegrías.

Servicio Técnico
de
Hornos Rotativos

**Julio
Leal**

4621-0598
15-4421-5655

Avda. Ratti 2282
ITUZAINGO

Gorros - Buzos - Remeras
Delantales - Pantalones
Bolsas en Tela - Bandanas

El uniforme de su personal es la
imágen de su panadería

Estampados
"Miguel Angel" **4720-1709**



EL LIC. MORENO LLAMO A LA F.I.P.P.B.A.

Días pasados, La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) mantuvo una reunión con el Secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, a fin de consensuar sobre la posibilidad de la firma de un convenio, que establecería que los panaderos mantengan un canasto con pan flauta de hasta 8 piezas a \$2,50 el kilo, a cambio de mantener la bolsa de harina a \$44 más I.V.A, abonando los ingresos brutos correspondientes y únicamente hasta fin de junio del corriente año.

Representando al gremio panaderil, participaron del encuentro el Presidente de la FIPPBA Emilio Majori, Raúl Santoandre, Miguel Ovando, Luis Gómez, Carlos Burzachechi, y Alberto Alonso, entre otros.

Cabe destacar que este convenio, esta basado en el firmado hace dos años, cuando el Secretario Moreno acordó con la industria panificadora,

que en todas las panaderías se vendiera el pan flauta tipo francés a \$2,50 el kilo, a cambio de ciertas ventajas para el industrial, tales como congelar el precio de la harina y además la posible materialización de acuerdos tanto con la AFIP como con el Banco Nación, para regularizar lo casos de deuda.

Así, Moreno en su alocución, planteó su constante diálogo y discusiones con el sector del campo y su pelea por mantener los precios, hizo hincapié en que el precio de la harina no debería superar los \$50 y se comprometió a apoyar a la F.I.P.P.B.A. para que el precio de la harina se mantenga.

Esta situación se refiere a que si bien en algunos sectores aseguran que no hubo modificaciones en los precios de la harina en las últimas semanas, los industriales están atentos a lo que pasa con las materias primas que se usan para la elaboración del producto, y advierten que si se producen cambios en los valores de la harina será imposible poder cumplir con el pan a ese precio.

Por su parte, la FIPPBA se comprometió a apoyar la propuesta sólo si la mayoría del Centros de Panaderos están de



acuerdo. Para "mostrar apoyo a la gestión y solidarizarse con los sectores a los que les cuesta acceder a precios más elevados", pero dejaron en claro que lo harían únicamente hasta fin de junio.

Haciendo especial hincapié en el distrito de Escobar, el funcionario les comentó a los representantes de la Federación Provincial que se encontraron "carteles truchos"

con un pan de \$5, por lo tanto le solicitó a la FIPPBA y a la Cámara Molinera que en los carteles figuren los logos de las instituciones y que ayuden en la constatación y colocación de los mismos en las panaderías de los diferentes distritos provinciales.

"A pesar de la crisis que se vive a nivel mundial, la Argentina no esta tan mal", reconoció el Secretario de Comercio, asimismo destacó que cada comercio puede vender el pan al precio máximo que lo disponga, pero pide que se contemple un canasto con algunos kilos de pan flauta de hasta 8 piezas a \$2,50 para aquellos ciudadanos de menores recursos.

Para finalizar, el Secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, se comprometió a darle una respuesta a los reclamos de la FIPPBA respecto al precio de la harina. A través de la posible firma de convenio, el funcionario esta reconociendo a la FIPPBA como la entidad que nuclea a los panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

Instalaciones Comerciales
San Pablo

Panaderías - Confeiterías
 Bares - Restaurantes

Tel.: **4686-6622/3**

Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.
www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar



CAMILO FERRON S.A
CARDONE

Grasas - Margarinas

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



LA FIPPBA CON EL INTENDENTE DEL PARTIDO DE LA COSTA

TRABAJANDO CON EL CENTRO DE PANADEROS DE LA COSTA Y CON AUTORIDADES MUNICIPALES



En el marco del constante movimiento de las autoridades de la Federación Panadera, se reunieron los Sr. Emilio Majori y Daniel Insúa con el Intendente del Partido del Costa para apoyar la gestión de las autoridades del Centro de Panaderos local y juntos aunar esfuerzos para la aprobación de una nueva ordenanza que regule la actividad del gremio panadero en la zona.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA



LA FIPPBA CON LAS NUEVAS AUTORIDADES DEL GREMIO EN ESCOBAR

PROBLEMAS CON LA SECRETARÍA DE INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA NACIÓN



Los Sres. Juan Bellizzi y Daniel Insúa junto a las autoridades del Centro de Panaderos de Escobar momentos después de finalizar una reunión que tenía como fin buscar soluciones para el entredicho con autoridades de la Secretaría de la Industria y Comercio de la Nación.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

*Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS*



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

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



AUMENTO DE SALARIOS

LA TRASTIENDA DE LAS DISCUSIONES

El día 23 de marzo se recibió en la FIPPBA una citación del Ministerio de Trabajo, por pedido del sector sindical, para comenzar a discutir salarios.

El 8 de abril, como corresponde, se citó a los centros con el objetivo de informarles el pedido sindical y para que debatan con sus respectivos asociados los pasos a seguir. Vale la pena destacar que a los centros de ciudades más alejadas se les envió un mail para que nos dieran su opinión.

Paso siguiente nos reunimos en la sede de Avellaneda y los presentes trajeron sus posiciones. Las opiniones fueron diversas, algunos ofrecían un 10% y otros un techo del 15%.

Días después nos presentamos ante el Secretario de Conciliación quién le cedió la palabra al sector obrero, ellos hicieron un pedido de \$500 a partir del mes de marzo y nuestra contrapropuesta fue del 12% pero a partir del mes de abril.

Después de muchas discusiones y viendo que no nos poníamos de acuerdo de fijó una nueva fecha de reunión que fue el día 20 de abril al mediodía.

En esa ocasión el sector sindical continuó con la posición de días anteriores y después de horas de discusiones y de un cuarto intermedio nos solicitaron que el incremento sea de \$350 no remunerativo hasta el mes de junio. Luego de otro cuarto intermedio convinimos con la parte obrera que el aumento sería de \$250 no remunerativos desde el mes de abril y hasta el mes de agosto.

Como se darán cuenta, fueron días de intensas y acaloradas discusiones y, como dirigentes empresarios, valoramos el respeto con el que se han llevado a cabo las negociaciones.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

RECOMPOSICIÓN SALARIAL

Autoridades de la FIPPBA lograron acordar con el sector Sindical, después horas de intensas negociaciones, una recomposición salarial que, por el momento no tendrá carácter remunerativo. A continuación les detallamos el informe entregado por el Ministerio de Trabajo.

Expediente: Nro. 1.317.885/09

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los 20 días del mes de Abril del año dos mil nueve, siendo las 12,30 horas, comparecen ante el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL de la NACIÓN - Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo. Ante el Señor Roque Francisco VILLEGAS, Secretario de Conciliación del Departamento N° 2 – Dirección de Negociación Colectiva, lo hace por la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERÍAS Y AFINES DE LA PCIA. DE BUENOS AIRES (FOEPA), los señores: Miguel Ángel RODRÍGUEZ; Rubens CASTRO; Miguel Ángel RODRÍGUEZ (h); Gabriel RUIZ, todos en calidad de paritarios, el señor Rubén AGUIAR, en calidad de Asesor Gremial, con el patrocinio letrado de la Dra. Brenda ESCOBAR ÁLVAREZ, por una parte y, por la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, lo hacen los señores:

Emilio MAJORI; en calidad de Presidente; Daniel INSUA, en calidad de Vicepresidente; y Juan BELLIZZI, en calidad de Tesorero, todos en calidad de paritarios, con el patrocinio letrado del Dr. Fabián Oscar CAMPANA, todos acreditados en autos

Declarado abierto el acto por el funcionario actuante, éste procede a conceder el uso de la palabra a ambas partes quienes, DE COMÚN ACUERDO.

MANIFIESTAN: Que en el marco de Acuerdo alcanzado en fecha 10/07/2008, que fuera homologado mediante Resolución S.T. N° 1771/08, cuyos originales lucen glosados a fojas 3/6 del Expediente Administrativo N° 1.281.183/08, que corre agregado como foja 290 al Expediente N° 1.170.467/06: 1°) Que han pactado una recomposición salarial que asciende a la suma de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA (\$ 250),

(Continúa en pág. 8)

METALÚRGICA C.R.B.

- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra-Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires

Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

PRESUPUESTOS SIN CARGO

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555
ZONA LITORAL: 03482-15-416095



Gel+Brix

Jalea Fantasía

**Acrecienta la apetitividad
en tartas, facturas y todo
tipo de repostería.**

**Sus productos brillarán
mas con Gel+Brix .**



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013



monto fijo que será aplicable para los trabajadores incluidos en todas las categorías y plazas comprendidas en el C.C.T. N° 231/94, con vigencia desde el mes de Abril de 2009 y hasta Agosto de 2009 inclusive. 2°) El incremento salarial mencionado en el Punto 1) tendrá carácter no remunerativo hasta el día 31 de Agosto de 2009, debiendo incorporarse al Salario Básico a partir del mes siguiente. 3) El presente Acuerdo resulta aplicable entre las partes desde la suscripción del mismo. 4) Asimismo, se deja expresa constancia que, ambas

partes, asumen el compromiso de volver a reunirse a principios del mes de Agosto del corriente año. 5) Las partes solicitan a la Autoridad de Aplicación proceda a la homologación del presente Acuerdo.

Siendo las 15,00 horas, se da por finalizado el acto firmando los comparecientes de conformidad, previa lectura y ratificación ante mí, funcionario que CERTIFICO.
SECTOR SINDICAL SECTOR EMPRESAS.

Categoría Laboral	1° Octubre 2008 <i>Expte. N° 1.281.183/08, Resolución S.T. N° 1771/08</i>	1° Abril 2009 <i>Expte. N° 1.170.467/06: 1 Resolución Nro. 1.317.885/09</i>	31 Agosto 2009
Oficial Maestro	\$ 1.649,70	\$ 250,00	\$ 1.899,70
½ Oficial	\$ 1.544,40	\$ 250,00	\$ 1.794,40
Ayudante	\$ 1.497,60	\$ 250,00	\$ 1.747,60
Peón	\$ 1.439,10	\$ 250,00	\$ 1.689,10
Cajera/o	\$ 1.591,20	\$ 250,00	\$ 1.841,20
Dependiente	\$ 1.497,60	\$ 250,00	\$ 1.747,60
Repartidor	\$ 1.497,60	\$ 250,00	\$ 1.747,60

NUEVOS

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

chocolates
industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A

Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San 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

NUEVAS AUTORIDADES EN LANÚS

Por primera vez en el Centro de Panaderos de Lanús se presentaron dos listas para la elección de autoridades, 75 a 50 ganó la que encabeza el histórico dirigente Luis Marzio

Presidente: Luis Alberto Marzio

Vicepresidente: Daniel Nocelli

Secretario: Félix Florez

Prosecretario: Claudio F. Manetto

Tesorero: Javier González

Protesorero: Juan Guzmán

Vocales Titulares: José R. Stagnitta,

Jorge G. Testado, Jorge Díaz, Carlos Cioffi, Anastasio Machado, Osvaldo Domínguez, Pedro Corripio, Eduardo Pereyra, Eduardo Pérez, Carlos Cejas.

Vocales Suplentes: Ángel López, Ezequiel Antuña, Mario Rodríguez, Rafael Viñez, Marta Colman.

Revisores de Cuentas Titulares: Santiago Gil, Jorge Giacchino.

Revisores de Cuentas Suplentes: Raúl Aguilar, Ricardo Fernández



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

NOVEDADES IMPOSITIVAS

RESUMEN DE LAS NOVEDADES MAS RELEVANTES EN MATERIA IMPOSITIVA

1. MONOTRIBUTO: INMINENTE REFORMA

En los próximos días se oficializaría la reforma al mencionado régimen, el que estaría vigente a partir del 01/09/2009. Adelantamos algunos de los puntos más salientes:

A) NUEVA ESCALA:

Categorías	Ingresos	Superficie	(KW) Energía Eléctrica	Impuesto a pagar (*)
A	35.000	60 m²	2.000	240
B	75.000	85 m²	3.300	270
C	110.000	110 m²	5.000	370
D	155.000	150 m²	6.700	1.080
E	200.000	200 m²	10.000	1.420
F	235.000			2.180
G	270.000			2.530
H	300.000			2.880

(*) *Los aportes de jubilación y obra social se incrementarían de la siguiente manera: obra social pasaría de \$ 46,75 a 70 y jubilación de 35 a 110, ya están incluidos en la escala.*

B) EMPLEADOS: Se establece un mínimo obligatorio de 1, 2 y 3 empleados para las categorías F, G y H respectivamente.

Como observación importante podemos destacar la movilidad propia que le han incorporado a la escala, ya que los límites de facturación están calculados sobre el sueldo mínimo vital y móvil, así, el límite de ingreso de la categoría "A" representa 28 unidades de sueldo mínimo vital y móvil (28 x 1250 = 35.000). De esta manera se busca que el régimen vaya actualizándose a medida que se modifique la variable base, de esta forma se evitara el estancamiento que se produjo en el régimen actual.

2. MORATORIA Y BLANQUEO

Destacamos los puntos más salientes de la controvertida ley 26476:

* MORATORIA

a) Se establece un plan de facilidades de pago de hasta 120 cuotas para todas los Impuestos Nacionales y Recursos de la Seguridad Social vencidos hasta el 31/12/2007.

b) Eliminación de multas por los períodos incluidos.

c) Eliminación de intereses:

- Por los planes presentados hasta el 30/04/2009 se eliminan los intereses que superen el 30% del capital adeudado.
- Por los planes presentados hasta el 30/06/2009 se eliminan los intereses que superen el 40% del capital adeudado.
- Por los planes presentados hasta el 31/08/2009 se eliminan los intereses que superen el 50% del capital adeudado.

* BLANQUEO DE PERSONAL

a) Regularización del personal no registrado o indebidamente registrado.

b) Por los primeros 10 empleados regularizados no se abonaran las cargas sociales por los períodos anteriores al 31/12/2007.

c) Nuevos empleados: por los empleados nuevos que se incorporen se otorgará una reducción del 50% de las contribuciones a la seguridad social por los primeros 12 meses y del 25% por los 12 meses siguientes.

3. BLANQUEO DE CAPITALES

A- Se trata de un régimen que permite exteriorizar bienes hasta el 31/08/2009 no declarados hasta el 31/12/2007, abonando un impuesto por única vez sobre el valor de los mismos.

B- Alícuotas:

- 8% - Bienes en el exterior que no se transfieran al país.
- 6% - Bienes en el país
- 3% - Dinero en el país o en el extranjero que se destine a la compra de títulos públicos.
- 1% - Dinero que se destine a:
 - * Compra de viviendas nuevas a partir del 24/12/2008
 - * Finalización de obras en curso en el país
 - * Financiamiento de obras de infraestructura, inversiones inmobiliarias, agro ganaderas o industriales en el país.

Como punto destacable vale mencionar que desde el Ministerio de Trabajo estarían trabajando con AFIP a fin de ampliar hasta el 2008 las deudas para incorporar al Régimen.



Contador Diego Deandreis
0220-485-6925

Dr. Diego Deandreis

Contador Publico (UBA)

EXPERIENCIA Y CONFIANZA EN EL SECTOR PANADERO

* Blanqueo de Capitales y de Personal (Ley 26476) *

* Moratorias (AFIP - INGRESOS BRUTOS) *

* Liquidación de sueldos *

* Liquidación de Impuestos *



0220-485-6925

Chacabuco 539 - Merlo diegodeandreis@speedy.com.ar

HUMOR

En un manicomio un inspector viene a hacer su ronda, mientras el director lo acompaña pasa por las distintas habitaciones.

Cuando pasa frente a una ve que hay un loco colgando del techo:

- Y eso??? - pregunta el inspector.-
- Noo, dice el director, ese es un loco que se cree que es una lámpara...

El inspector sorprendido sigue su ronda, pasa por otra habitación y vé un loco desnudo, rodeado de varios locos más que lo miran por todos lados.

- Y eso??? - dice el inspector aun mas sorprendido.-
- Ese loco se cree que es el diario de hoy.... y los otros lo están leyendo!!!

En ese momento sale un loco en bolas corriendo por el medio del patio y dos corriéndolo por atrás.

- Ah no!!! ¿Y eso qué es?
- Y... - dice el director - ese es el diario de ayer y lo quieren para limpiarse el culo....

**Cuando se suba a un colectivo...
tenga cuidado con los pervertidos!!!**



Un hombre llega a la casa con una oveja en la mano y dice:

- Amor esta es la vaca con la que hago el amor cuando te duele la cabeza!!!

La esposa le dice:

- Pelotudo!!! ¡¡¡Esa es una oveja no una vaca!!!
- Pelotuda sos vos!!! Yo le hablo a la oveja.

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER S.R.L.
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON



La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

envolver@speedy.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

LA MATANZA JUNTO A LA JUSTICIA DE FALTAS DEL DISTRITO

El Centro de Panaderos de La Matanza esta trabajando junto al Gobierno Municipal a fin de proteger al panadero que opera de acuerdo a la ley, no sólo porque respeta las normas y a otros colegas, sino porque actuando según la ley también protege al consumidor.

Además es una forma de prevenir cualquier enfermedad que pueda producir la incorrecta manipulación de alimentos, las inhabilitación de las panaderías, la venta ambulante, el traslado de pan como no es debido... es responsabilidad compartida de las autoridades del Centro, de los panaderos y sin duda del Estado cuidar el consumidor, es por ello que el Centro con sus referentes de las diversas zonas del distrito, se reunieron con el Director del Juzgado de Faltas de La Matanza, el Dr. Eduardo Roleri, a fin de resolver diferentes temas



Con el objetivo de consensuar acerca de los operativos que realiza el Gobierno Municipal de La Matanza, con el fin de fiscalizar la regularidad de las panaderías del distrito, se llevó a cabo una reunión entre el Director de Faltas y representantes del Centro de Panaderos local.

Participaron del encuentro el Dr. Roleri, el Presidente del Centro de Panaderos Emilio Majori y representantes de los diferentes puntos del referencia en que esta dividido el Centro.

Cabe destacar que de los operativos de fiscalización



participan inspectores municipales, con intervención de la Dirección de Faltas, en virtud de la ordenanza que prohíbe la venta ambulante, comercialización ilegal, el traslado de pan que no cumpla con los requisitos correspondientes, etc.

El juez de faltas, tras recibir la bienvenida de las autoridades y referentes del Centro de Panaderos expresó no sentirse "extraño ya que mi abuelo fue fundador de la panadería "La estrella", así que siento por el gremio un particular cariño". Y, a manera de presentación, agregó "mi cargo no es simpático para ustedes. De todos modos, mi objetivo es defender aquellos que van por derecha". Haciendo referencia a los tiempos actuales destacó que "se vienen momentos muy difíciles, ya que por más que uno adhiera a determinada filosofía política, pensar que estamos bien es pensar que estamos en otro canal."

"Nosotros desde la justicia de faltas tenemos un enorme

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.
1925-2009

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 YRIGOYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O. - Bs. As
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
WEB: www.caballeroortizpozzi.com.ar

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Las Dos Marcas...

ARLYS

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



cantidad de problemas porque no tratamos con delincuentes sino con gente que trabaja y eso es una limitación, porque a veces hay que cobrarle una multa al ciudadano que vende pan en la calle y a lo mejor es para darle de comer a los hijos.” Agregó el Dr. Roleri.

En su alocución, el funcionario municipal hizo hincapié en que “aun con boleta si notamos alguna irregularidad se labra una infracción”.

A lo largo de la jornada, se fueron intercambiando ideas, se respondieron los interrogantes de los diferentes referentes del distrito y una de las preguntas que llamo la atención, fue el reclamo de la ausencia de actas que fueron labradas, a lo que el Dr. Roleri resolvió: *“yo estoy todos los días, en la medida que se labren actas voy a averiguar que pasa con ellas, y estoy a su disposición para que llamen las veces que quieran”.*

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI

VICEPRESIDENTE: DARIO FERNANDEZ

SECRETARIO: JAVIER GUIRALDE

PRO SECRETARIO: DALIA ALBARRACIN

TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

PRO TESORERO: AGUSTIN SANCHEZ

VOCAL TITULAR 1º: NICOLAS STILLITANO

VOCAL TITULAR 2º: MAURO LEDESMA

VOCAL TITULAR 3º: ANDRES VENICE

VOCAL TITULAR 4º: RUBEN PIRES

VOCAL TITULAR 5º: JUAN PEREYRA

VOCAL SUPLENTE 1º: WALTER FERNANDEZ

VOCAL SUPLENTE 2º: PABLO CARFORA

VOCAL SUPLENTE 3º: CLEMENTE ROMERO

VOCAL SUPLENTE 4º: GABRIEL PEREYRA

REV. DE CNTA. TITULAR 1º: OSCAR ROMERO

REV. DE CNTA. TITULAR 2º: MONICA MALARINO

REV. DE CNTA. TITULAR 3º: DARDO GRONDONA

REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: ANTONIO PACE

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2ª: JUAN MAIONE

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: ebarnard@speedy.com.ar

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires

RAFAEL CASTILLO CONMEMORÓ EL DÍA DEL TRABAJADOR

El 1º de Mayo se conmemoró el Día del Trabajador, una jornada de homenaje a los Mártires de Chicago, sindicalistas, que fueron ejecutados en Estados Unidos por su participación en las jornadas de lucha por la consecución de la jornada laboral de ocho horas.

Y es en honor a ellos que los trabajadores del mundo tienen su día conmemorativo. La delegación de Rafael Castillo, que corresponde al Centro de Panaderos de La Matanza, quiso homenajear a los panaderos del distrito con una noche memorable.



Con una concurrida asistencia, Rafael Castillo brindó su sincero homenaje a los panaderos en el Día del Trabajador.

Participaron del encuentro más de 100 personas, entre ellas algunos de los referentes de la zona, como ser los Sres. Mauro Ledesma, Carlos Benítez, Sergio Leiva, Carlos Tomás, Hugo Purpur, Pablo Pereyra y Antonio Peche.

Mientras reinaba un clima de cordialidad y festejo, se les dio la bienvenida a los invitados; "Hoy es el Día del trabajador y creo que los panaderos representamos muy bien este día, por eso la comisión decidió que los agasajemos. Este es un agasajo al día del trabajador y a la familia, que es la que nos soporta y nos guía y por quien hacemos el sacrificio"

Y se agregó "trabajo significa dignidad, poder disfrutar los logros y hay un significado mucho más importante, nos habilita a respetarnos y a respetar al prójimo. Hoy deberíamos conmemorar el respeto mutuo, lo digo para esta comunidad que se esta formando. Yo creo que con el respeto vamos a poder disfrutarnos entre nosotros. Depende de ustedes y de las ganas que tengan de crecer con los valores que nos hacen grandes".

Para terminar se resaltó que "también somos un brazo del Centro de Panaderos de La Matanza"

Para interiorizarnos de la situación actual de la zona les

(Continúa en pág. 16)

Fabrica de Materias Primas para:

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

Algunos de nuestros productos:

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

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

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

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



SIKU[®]



FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.

Atención únicamente a mayoristas

PRODUCTOS LACTEOS

Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel

Queso Cuartirolo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL

Telefax: 4854-3696 // 4856-4780

QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

Nos une el mismo orgullo que sienten los panaderos cuando algo sale rico.
El que sienten nuestros especialistas en levaduras y panificación, cuando desarrollan
productos alimenticios innovadores, combinando rendimiento, nutrición y sabor.
El mismo gusto de dar soluciones eficaces y alcanzar la satisfacción total de los clientes; eso nos une.



levina

LEVEX



levasaf

pan
minuto



www.
lesaffre
.com.ar

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º Of. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar
Planta Industrial: Pumocahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



preguntamos a los referentes:

¿Cómo describirían a la dependencia de Rafael Castillo?

Hoy te diría que somos fuertes y estamos unidos

¿Cuántas panaderías hay en la localidad?

Rafael Castillo tiene alrededor de 40 panaderías.

¿Qué precio se maneja actualmente?

Estamos manejando alrededor de \$ 5,60 a \$6.

¿Y el precio del reparto?

Más o menos \$4,80

¿Cuál sería el principal problema que se vive en Rafael Castillo?

Sería la venta ilegal. La clandestinidad se la combate con operativos, con el acompañamiento de la municipalidad y el Centro.

Con los que no cumplen con los requisitos se les decomisa el pan, de todos modos para obtener mejores resultados, la ley tendría que ser más estricta porque hoy por hoy decomisas a uno y mañana pasa de vuelta y no se le puede volver a decomisar porque te acusan de persecución .

¿Qué pasa con cerrar las panaderías los días lunes?

Para cerrar los lunes, lo que más pedimos es el respeto de

los demás.

Castillo fue un boom, desde septiembre del 2007 nos juntamos y lo que nos unió fue la necesidad y el diálogo, nos faltaba la organización que fue lo que termino de consolidarnos.

¿Cómo es el tema de los bolicheros?

Es jodido el "bolichero", pero el panadero es el culpable, yo llegue hacer 20 bolsas y me quede sin poder comprar harina. Todo pasa por el respeto entre los colegas. Hemos llegado a situaciones complejas como panaderos que le han sacado el trabajo a otros panaderos y le han tenido que devolver el cliente.

¿Qué día se reúnen?

Nos juntamos los días viernes a las 21hs puntual. Si no pueden venir es importante que asista algún representante.



Logre la mejor

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"



- Crema Batillista: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatiBon: Común Láctea (etiqueta roja)

Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4
Fábrica: Pje. Ortega 1000
(1405) - Ciudad Aut. de Bs. As
Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886
ventas@vicentearanzana.com.ar
www.vicentearanzana.com.ar




Tallarinera y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Ravioles: 2 mm y 4 mm.
Rolos montados sobre bujes de bronce antifricción.
Peines de bronce antifricción.
Íntegramente forrada en acero inoxidable.
Motor reductor.



Antonio Martín 163 - Rufino - SANTA FE
Tel.: (03382) 427008 - Cel.: (03382) 155-74532
www.lapicoleta.com.ar

ESCOBAR ESCOBAR ESCOBAR ESCOBAR ESCOBAR ESCOBAR ESCOBAR

ENCUENTRO CLAVE

Con el objetivo de concertar un trabajo mancomunado entre el Centro de Panaderos de Escobar y el Sindicato local, se desarrolló una reunión en donde las partes acordaron comenzar a trabajar unidos, a fin de regularizar la venta clandestina del pan y las deudas que mantienen los industriales panaderos, tanto sea con el sindicato, como con la Obra Social.

Cabe destacar que la jornada pudo llevarse adelante gracias a la intervención de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Bs As. (F.I.P.P.B.A.), que tras el pedido del Presidente del Centro de Panaderos de Escobar, Daniel Santeusano, se convirtió en el nexo para gestionar dicho encuentro.

Participaron de la reunión, que tuvo lugar el miércoles 20 de mayo en "Die Engel", representantes de la F.I.P.P.B.A. y de la Obra Social del Personal de Panaderías encabezados por Abel Frutos y Rubén Aguiar. Además, el Secretario Gremial del sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar, José Wetzel y las autoridades del Centro de Panaderos.

A medida que fue avanzando la tarde, las partes se comprometieron a buscar la mejor solución, mientras que el Presidente del Centro de Escobar mostró su agradecimiento por "los

buenos oficios de la FIPPBA y por la molestia de los representantes del sector panadero, de acudir a una reunión en el distrito de Escobar".

Quienes participaron del encuentro convinieron que "estas reuniones siempre tienen un saldo positivo para el panadero". Y entre otros puntos importantes se comentaron temas de actualidad, como por ejemplo, el aumento que consiguió el sector obrero para las provincias del interior del país (\$220) y para Capital Federal (\$400), además de temas políticos actuales de interés nacional.



rol pan
LEVADURA PARALEVA S.R.L.
DISTRIBUIDORA
Paraleva
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE
Levaduras Paraleva

Alem 1447 - (1712) Castelar

Pcia. de Buenos Aires

Tel: 4627-5876 // 4629-4959

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**



"...Esta es nuestra familia y debemos cuidarla como tal..."

Tras las continuas reuniones, la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), se ha convertido en el principal foco de coordinación en busca de posibles soluciones para las diferentes problemáticas, que día a día afectan a los Centros de la provincia.



El consenso, las discusiones y el trabajo que se realiza en estas reuniones son fundamentales para que los Centros que integran la FIPPBA conozcan los problemas que afectan a los distritos vecinos, las soluciones encontradas, los métodos más efectivos y las pautas a seguir para el crecimiento del gremio. En dichas reuniones, mediante la participación de todos los Centros asistentes y junto con una representación de la FIPPBA, se está consiguiendo llevar a cabo medidas conjuntas que persiguen un objetivo común: el bien y el avance del gremio Panaderil en una Argentina que se encuentra en suspenso hasta las elecciones del 28 de junio.

Cabe destacar que participaron del encuentro el Presidente

de la FIPPBA Emilio Majori, el Vicepresidente de la Institución Daniel Insua, José Sanabria y Juan Bellizi. Además se hicieron presentes representantes del Centro de Panaderos de Lomas de Zamora encabezados por los Sres. Faiella y Benito, los nuevos delegados designados por el CIP de Lanús, González Chávez, los abogados Raúl Santoandré y Fabián Campana además del Asesor Contable Juan Ianonne, el Centro de Panaderos de Merlo, Morón, el Partido de la Costa, la Cámara Panaderil de San Martín, Alte. Brown, Vicente López, Presidente Perón, Tres de febrero y Escobar, entre otros.

En la última reunión, desarrollada el miércoles 13 de mayo en la sede de la FIPPBA, en la localidad de Avellaneda, se charlaron diversos temas. Entre las medidas habladas se destacó la necesidad de aumentar la cantidad de empleadores que deciden blanquear a los obreros.

Pero dos temas acapararon la atención y los debates entre los presentes, el 1º fue el reciente acuerdo salarial y el 2º el cartel de \$2.50.

Con respecto al acuerdo salarial se aclaró que los únicos signatarios para firmar convenios y la única entidad reconocida, tanto sea por la parte obrera como por las autoridades del MM TT de la Pcia de Bs As, es la FIPPBA. Además, se informó detalladamente cuales fueron los pasos de las negociaciones, las pretensiones de la parte obrera y el resultado final. Por su parte la FIPPBA expresó que fueron citados los centros afiliados para que expongan su posición y a los que están más distanciados se les informó y se les pidió que

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

Adrián Ronzio

Reparaciones en Gral.
Mantenimiento - Montajes y Traslados

Tel: 0237-462-0341 Cel: 15-6613-0707
rotativosadrian@yahoo.com.ar

SERVICIO TÉCNICO 24 HORAS



expongan su posición telefónicamente o por correo electrónico.

Entre otras cosas, la Institución que nuclea a los Centros de la Provincia de Bs.As pidió más colaboración para que los Centros participen activamente en las decisiones de la Federación.

Haciendo referencia al cartel de \$2.50 se informó que fue un “pedido” de la Secretaria de Industria y Comercio, “*que no se firmó nada y que queda a criterio de cada Centro o cada panadero su aplicación*”. Además informaron que como representantes de la FIPPBA y ante el pedido de un organismo oficial acudieron a la reunión cerca de doce colegas. Así, fueron exponiendo lo sucedido en dicho encuentro con la Secretaria de Industria y Comercio, quedando los Centros conformes con lo descripto.

Un caso curioso fue el Centro de Panaderos de Tres de Febrero quién fue el único que no aceptó las explicaciones y en determinado momento, después de realizar gestos obscenos (amenazar con bajarse los pantalones) generó una discusión con el representante de Esteban Echeverría y, ante la risa y los aplausos por lo cómico de la situación, se retiró anticipadamente dejando a entender que no compartían el

consenso. Vale la pena aclarar que este Centro fue invitado a la reunión con Guillermo Moreno y no asistió.

Todas las prevenciones y acciones conversadas a lo largo de las distintas reuniones que se han venido realizando durante los últimos meses han sido acertadas “*ya que lo más importante es que nos juntemos y busquemos entre todos lo que es mejor para el gremio, para el industrial, para el obrero, esta es nuestra familia y debemos cuidarla como tal*”, destacó el Presidente de FIPPBA, Emilio Majorio.



EL GREMIO PANADERO

Publ ique en
n uestra s pA gin a s
4696-8277 / 15-4084-1090
www.panaderosargentinos.com

Distribuidora
Pampa

Nuestras Raíces

SAN SIMON
BARI
DEWEY
TAXONERA
Emeth
GERMAIZ S.A.
Bavosi
AGUILA
ARGENFRUT
LODISER
PULPABRIL

REPRESENTANTE COMERCIAL EN ZONA OESTE DE:

Dánica

MOLINO
Carlos Boero Romano

Atención telefónica:
4716-4637
distribuidorapampa@fibertel.com.ar
msn: distribuidorapampasrl@hotmail.com

Brito Hnos.

FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

¡YA INAUGURAMOS!

SALON DE VENTAS



Ruta 202 N°1917 - (1613) Los Polvorines
Atención de L a V de 14 Hs. a 18 Hs.
Tel.: (011) 4667-6624

AMPLIACION DE SERVICIO TECNICO



AMPLIACION DE FLOTA PARA ENTREGAS DE MAQUINAS



Brito Hnos.

ADMIN. Y VENTAS: Ruta 202 N°1917 - Los Polvorines
FABRICA: Monteagudo 5003 - José C. Paz
Tel.: (011) 4667-6624 - 02320-436262
www.britohermanos.com.ar



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.A.

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

UNA CAMARA QUE VA TOMANDO FUERZA

La Cámara Panaderil de San Martín se encuentra atravesando un gran momento. Por un lado la implementación de los cursos de "manipulación de alimentos" fue todo un éxito, de manera tal, que los mismos continuarán durante el mes de junio. Asimismo, la relación con el municipio local ha crecido, logrando fortalecer el trabajo mancomunado.



Con una gran asistencia, se dictó el primer curso de manipulación de alimentos en el mes de abril. Debido al éxito del mismo, que tiene como objetivo capacitar al panadero acerca de la manipulación, hasta la conservación de los diferentes alimentos, así como también la higiene y desinfección de los utensilios, y de los locales en donde se produce o sirven alimentos, entre otros ítems, la Cámara decidió continuar en junio.

Cabe destacar que la Cámara Panaderil de San Martín, ha programado más cursos que incluyen a una cadena de supermercados.

Respecto a su relación con el municipio, San Martín expresó "el trato con el Gobierno Municipal, y en especial con el Director de Bromatología Carlos Rodríguez no puede estar mejor. El trabajo en conjunto esta dando frutos y de apoco esta Cámara va tomando fuerza y esta comenzando a brindar el servicio tan esperado y prometido por el Presidente de la Institución".



SE DECIDIÓ LA DESTITUCIÓN DEL VICEPRESIDENTE DE LA INSTITUCIÓN



La Cámara Panaderil de San Martín resolvió, el lunes 27 de abril mediante una Asamblea, la destitución del Vicepresidente de la Cámara Edgardo Novello.

Las reiteradas ausencias a las asambleas han llevado a la Comisión Directiva a tomar la decisión de someter a votación, la continuidad del que hasta el momento se desempeñaba como Vicepresidente del Centro.

Así, apoyándose en el estatuto, y con el agravante de más de dos meses de ausencia de Novello a las asambleas, se aprobó por unanimidad la destitución de su cargo.

El Presidente de la Cámara de San Martín, Claudio Cova expuso *“que no hay ningún motivo para alarmarse ya que es común que esto pase en comisiones nuevas. Lo importante es que de a poco nos vamos acomodando y van quedando los que realmente tienen el compromiso de trabajar en serio por los panaderos de San Martín”*.

“Hoy estamos más unidos que nunca y lo ha demostrado la votación, que fue unánime y sin ningún tipo problema. Todos entendieron que esta situación conlleva un mensaje de premio para quienes en verdad trabajan y dedican su tiempo al esfuerzo de lograr una Cámara representativa y seria”, sostuvo Cova.

Taller “**LOS AMIGOS**”
De Paco Rodríguez

4441-4544
Zapiola 2888- San Justo



**COMPRA VENTA DE
MAQUINAS NUEVAS Y USADAS**



**HORNOS USADOS Y
REPARADOS CON GARANTÍA
TODAS LAS MARCAS**





ACUERDO CON EL MINISTERIO DE TRABAJO DE LA PROVINCIA DE BS.AS.

El Ministerio de Trabajo bonaerense acordó con la F.I.P.P.B.A. y con la F.O.E.P.B.A., intensificar las inspecciones a fin de combatir el trabajo clandestino, y llevar adelante en conjunto una campaña preventiva en materia de Seguridad e Higiene.

Participaron del acuerdo, celebrado en la Sede del Ministerio de Trabajo en La Plata, el Sr. Ministro de Trabajo del la Provincia de



Buenos Aires Oscar Cuartagno, el Jefe de Gabinete de la Provincia Luis Antonioli, el Secretario General de la F.O.E.P.B.A. Abel Frutos, del Sindicato de La Plata los Sres. Rodríguez padre e hijo, el Sr. Rubén Aguiar, y representando a la FIPPBA, el Presidente Emilio Majori, el vicepresidente Daniel Insúa, el pro tesorero Carlos Burzachechi, y el Secretario Miguel Ovando.

El Ministro de Trabajo bonaerense, Oscar Cuartagno, luego de agradecer la presencia de las autoridades y de los empresarios, expresó la necesidad de implementar campañas preventivas de Seguridad e Higiene.

Por su parte, los representantes del Sindicato expusieron la necesidad de intensificar las inspecciones en contra del trabajo clandestino y establecer el cumplimiento del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94.

Así, el funcionario provincial dijo "estoy dispuesto a apoyarlos, pero sólo cuentan con 150 inspectores para toda la provincia". Por eso, hizo hincapié en llevar adelante inspecciones preventivas para desarrollar en conjunto con el sindicato, empresarios, la F.I.P.P.B.A. y Ministerio, una campaña preventiva en materia de Seguridad e Higiene.

El Ministro propuso instituir un acuerdo en donde se exigiera el cumplimiento de las pautas mínimas de Higiene y Seguridad que los panaderos deberán cumplir mediante la implementación de un cronograma. Y respecto a las zonas de alto riesgo, estableció que "serán la prioridad para que su

cumplimiento se de inmediatamente".

Para llevar a cabo tal labor, el Ministro Cuartagno pidió que "me marquen los puntos más fuertes donde se registran la mayor cantidad de negocios que operan en negro y así comenzar por los lugares más críticos. La idea es coordinar acciones en conjunto".



Por su parte Abel Frutos mostró su preocupación en la coordinación en materia tecnológica para la eficaz bajada del Ministerio en el tema de seguridad e higiene, a los diferentes Centros.

"El Estado y el Gobierno Nacional mantienen que los panaderos son la industria más evasora, y los empresarios que pagamos chocamos con aquellos que no pagan nada y salen a vender a cualquier precio" sostuvo Abel Frutos. Y agregó "además a veces somos tildados de persecución y la idea es ir contra aquellas personas que evaden. Para aquellos que dejaron de pagar hace meses por diferentes motivos, la idea sería establecer una posibilidad de pago".

Rodríguez de la Federación Obrera expresó su apoyo a las inspecciones "porque esta situación clandestina perjudica a los mismos obreros, es necesario que la gente trabaje en regla".

El compromiso asumido por el Ministerio de Trabajo, la FIPPBA, FOEPBA y Sindicatos constituyó un nuevo aporte para mejorar las condiciones de higiene laboral.

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"
**Materias primas para panaderías, confiterías
 pizzerías y fábricas de pastas**
ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LES AFFRE ARGENTINA CIRCE PRINDAL GLUTAL

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

Confitería
del Artesano

Elaboración propia- Servicio de lunch
 Masas, Tortas, Bombones.

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

EL CENTRO DEL PARTIDO DE LA COSTA VISITÓ LA ESCUELA DE PANADERAS DEL CIPDO

Con el objetivo de conocer el funcionamiento de las Escuelas de Panaderías, el Centro del Partido de La Costa, recorrió las instalaciones de la Escuela del CIPDO, en un encuentro productivo que les permitió afirmar el proyecto de abrir una de similares características en el distrito costero.

El Centro de Panaderos del Partido de La Costa, visitó la Escuela de Panadería del Centro de Industriales Panaderos del Oeste (CIPO) acompañados por el Secretario del Honorable Concejo Deliberante del Partido de la Costa.

Los representantes del Centro de La Costa, Abel y Marcelo Rodríguez fueron recibidos por el Presidente del CIPDO Cesar Lorenzo, por el Director de la Escuela, el Sr. Rodolfo Silva y por el Sr. Daniel Insúa, quienes comenzaron la visita a la Escuela explicando el funcionamiento de la misma. Acto seguido se visitaron las instalaciones de la sede.

Cabe destacar que la mencionada visita se encuentra dentro de un ambicioso proyecto que mantiene el Centro de Panaderos del Partido de La Costa de poder establecer en



dicho distrito una escuela de capacitación, a fin de incrementar la mano de obra especializada y no tener que “importarla” en periodo de temporada alta, donde la demanda de producción crece notablemente. Esta sería una herramienta más para los panaderos locales o aquellas personas que les interese aprender el oficio.

Este encuentro fue posible, gracias a la buena predisposición del CIPDO, quien fue anfitrión en el encuentro.

Por otra parte, la visita pudo concretarse tras la participación por primera vez del Centro de Panaderos del Partido de La Costa en la Reunión mensual de los segundos miércoles en la sede de de la FIPPBA.

ELABORAR A BAJO COSTO PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD



Grupo automático para elaboración de pan francés, baguette, panes individuales, trinchados, etc. PRODUCCIÓN: 1.000 Kg/Hs.

Solicitar Video



GRUPO AUTOMÁTICO GA-2500



AMASADORA RÁPIDA
Modelos: AM-80 / 170 / 300
50 / 100 / 150 Kg/Harina



LAMINADORA
Modelo LA-600



MESA DE CORTE
Modelo MC-250/GLL



HORNOS ROTATIVOS
Modelo HR-4570
Modelo HR-7090
Modelo HR-80100

PANTECNICA S.A. Argentina 3864/80 - (B1754BNP) SAN JUSTO, BUENOS AIRES - REPÚBLICA ARGENTINA

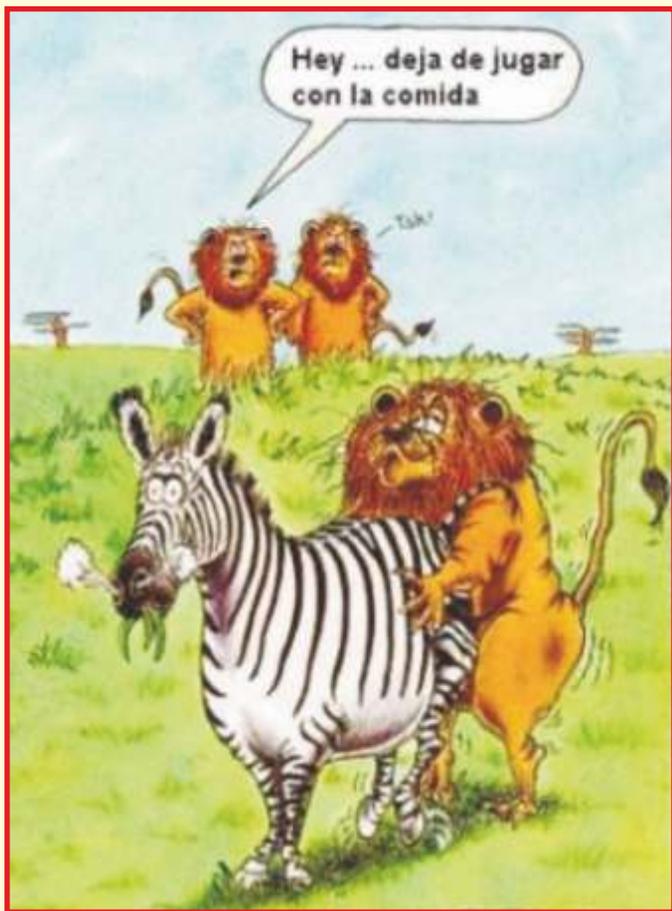
Tel./Fax: (54-11) 4441-5642 - E-mail: info@imepa.com.ar - Web: www.imepa.com.ar

HUMOR

Una pareja estaba teniendo una mala situación económica. Entonces el esposo le dice a la mujer:

- Che mi amor... ¿Porque no aprendes a lavar así echamos a la lavandera?

- ¡Y vos porqué no aprendes a coger así echamos al jardinero?



-¿cuál es el colmo de una vela?
-ser sin-cera.

**No es lo mismo...
Dame un te tita, que dame tetita.**

FELICIDADES LAURA y JAVIER !!!

Por la inauguración, el Lunes 20 de abril, de una nueva sucursal de las Panaderías "20 de Junio-Las Delicias de Rodolfo" en la calle Capdevilla 1117 de la localidad de Rafael Castillo.



HORNOS MARIO

- Reparaciones en general para panaderías y pizzerías.-
- Limpieza de tirajes.-
- Venta y colocación de herrajes.-
- Servicio especial: Venta, reparación, limpieza de baquetteras.-

Sr. Rubén TEL.: **4489-3566**

E-Mail: fernandocaresani@hotmail.com

"LOMA BLANCA"

MOLINO HARINERO

"000"

"0000"

SEMOLIN

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328

Cel: 15-5881-8833

EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD



LA CUEVA DEL PANADERO



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS, CONFITERIAS, PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

DEWEY

Bacalar

FINCA DE SANTIAGO

Dánica

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



SALINERA LARRAZABAL
SL



caroyense
PRODUCTO DE LA NATURALEZA

calsa*



CAMILO FERRON S.A.



Taxonera



CORPORACION **Frutícola**

LEDEVIT
LA BUENA COMPANIA



DÍAZ VÉLEZ Y RUTA 7
MERLO NORTE

0220-485-5071

Nextel: 639*477 / 639*478

15-5317-6400
15-5571-7507 / 15-5578-2409
15-4048-6703 / 15-5578-2408



Pan Fresco y crocante en tan solo Tres Minutos!!!

Pan minuto, un concepto innovador, ideal para mejorar los tiempos y stocks de los puntos de venta, ofreciendo pan caliente todo el día.

LESAFFRE 
ARGENTINA



El nuevo concepto pan' minuto®, puesto a punto y patentado por el Grupo Lesaffre, abre nuevas e interesantes perspectivas para todos los puntos de cocción. Al asociar un procedimiento de panificación con una formulación de mejorador, este concepto garantiza la finalización de un pan pre-cocido al 75% en un horno clásico en menos de tres minutos.

El mejorador para pan francés pre-cocido de finalización rápida, pan' minuto® es un avance tecnológico destinado a las panificadoras cuyo clientes utilizan puntos de cocción o puntos calientes. Simplifica los gastos de preparación, permite una rápida puesta a disposición de los productos para los clientes y aporta una mayor flexibilidad en la gestión de personal y de las ventas. El punto de venta administra mejor el volumen de panes cocidos y propone pan fresco y crocante a toda hora, incluso al final del día.

Con pan' minuto®, el pan se disfruta fresco y crocante aún más rápido.

Con pan' minuto® se franquea una etapa, de ahora en adelante, son suficientes tres minutos para preparar un pan pre-cocido refrigerado o congelado. Además basta un horno simple, sin ninguna necesidad de vapor. Sencillez y ganancia de tiempo van acompañadas de una mejora, del aspecto, de las cualidades organolépticas y de la conservación. El resultado en el punto de venta está a la vista, la corteza, fina y regular no se descascara y la miga se conserva fresca por más tiempo.

Norbert Grouet, encargado del polo de ingredientes en la casa matriz de Lesaffre en Francia, explica las ventajas del producto: "Los métodos usuales de finalización de los productos congelados y refrigerados, necesitan hornos de vapor y una organización específica de cocciones, repartidas en ciertos momentos del día, con cantidades predefinidas. En cambio con pan' minuto®, el punto de venta, puede finalizar pequeñas cantidades de producto en un horno clásico y administrar la venta simplemente sin esperas, sin que se agoten existencias, ni sobrantes al final del servicio. Ya no se necesita una cámara de fermentación. El equipamiento y espacio necesario se reducen al mínimo: un

congelador y un horno clásico. Naturalmente, siempre se pueden cocer productos de diferente peso y tamaño. La ganancia de tiempo de elaboración se estima en un 70% con relación al producto precocinado congelado. ¡ y es también un importante ahorro de gastos energéticos.!

Con pan' minuto® pueden realizarse una gran variedad de panes, con cualidades gustativas idénticas a las de los productos recién cocidos.

pan' minuto® permite realizar todo tipo de productos, cuyo peso puede variar entre 30 y 400 grs., así se adapta tanto al pan francés clásico (Baguette) como a los panes especiales, vienes, pan de leche, saborizados.

Presenta un especial interés para los bocadillos preparados con baguettes vendidos en vitrina refrigerada, que se conservan mucho mejor.

Lesaffre, líder mundial en producción de levadura, colabora con los panaderos desde hace más de 150 años y trabaja sin cesar en la mejora y la calidad de sus levaduras. El grupo está presente industrialmente en 25 países y comercializa sus productos en todo el mundo. Sus diferentes marcas son referencia en cuanto a rendimiento, calidad y seguridad.



Con Pan Minuto



Sin Pan Minuto

Para mayor información puede contactarse con el servicio técnico de Lesaffre Argentina al 011-4315-3400.

LESAFFRE 
ARGENTINA

BALPE  Industria Argentina

ENVASES

FABRICA DE CAJAS DE BOMBONES
MASAS - TORTAS - SANDWICHES
TARTAS - BOLSAS - SALADITOS

 **4647-3356**

A. Alcorta 2577 - (B1752ATL) - L. del Mirador - Bs. As.
balpe.envasesarg@hotmail.com

Estudio Jurídico Integral

Asesoramiento Civil y Comercial - Sucesiones
Divorcios - Contratos Civiles y Comerciales
Abonos mensuales - Accidentes de Tránsito

Andrea B. Fraschina
ABOGADA

MERLO: Colón 512 (esq. Maipú) **0220-485-0005**
CAPITAL: Lavalle 1473 P.B. P. B. Of. 8 - Telefax 011-4371-1440
fraschina@fibertel.com.ar



ASAMBLEA EN LA F.I.P.P.B.A.

SE APROBO POR UNANIMIDAD LA MEMORIA Y BALANCE DEL ULTIMO EJERCICIO



Más de 12 centros asociados asistieron a la Asamblea de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPBA) en la cual se aprobó por unanimidad la memoria y balance del último ejercicio.

La misma se celebró el día 28 de mayo, a las 14 hs, en la sede de la calle Beguerestein en la localidad de Avellaneda.

Participaron del encuentro, entre otros, los Centros de Panaderos de Almirante Brown, del Oeste, Lomas de Zamora, Lanús, Merlo, Esteban Echeverría, San Martín, Tres de Febrero y La Matanza.

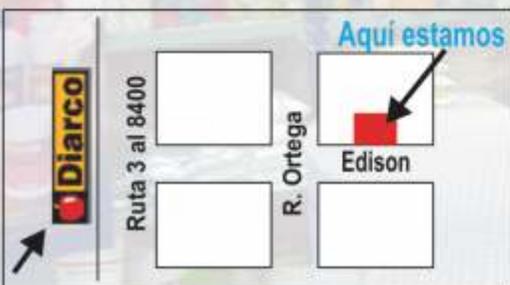
LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

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



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - (011) 4139-6807 / (011) 4139-6056 / 4218-0564

COMUNICADO DE PRENSA

Mediante el presente informarnos a los Centros de Panaderos y a la familia panaderil que la FIPPBA NO firmó ningún tipo de compromiso con el sector obrero con un aumento de \$ 500 para el mes de setiembre.

* Ante cualquier versión contraria, **"la misma resultaría ser falaz y maliciosa"** desconociendo las intenciones, **aclaremos que no hay tal compromiso con el sector obrero** y que, como lo expresa claramente el Expediente N° 1.317.885/09, firmado en el Ministerio de Trabajo de la Nación el día 20 de abril del corriente año **"...ambas partes asumen el compromiso de volver a reunirse a principios del mes de agosto..."**. Dicha frase no quiere decir que estemos obligados ni comprometidos a ceder ningún tipo de aumento. Sí, se hará un análisis de la situación económica en dicho momento y, en caso de ser necesario algún tipo de recomposición salarial, se llamará a una Asamblea (como es nuestra costumbre) entre todos nuestros asociados para tratar ese tema con la seriedad que nos caracteriza.

Amigo panadero, conocemos la problemática del gremio, porque los integrantes de esta Comisión Directiva, trabajamos como panaderos, y manifestamos que:

* **DESCONOCEMOS** cualquier otra entidad a nivel provincial que no sea la FIPPBA, la que representamos legalmente y que cuenta con 59 años de trayectoria.

* Somos la **ÚNICA ENTIDAD** del gremio panaderil reconocida y signataria del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94. Hecho que implica el reconocimiento de las Autoridades Municipales, Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires y de todos los Sindicatos de la Provincia.

* **REPRESENTAMOS** el 90 % de las panaderías de la Provincia de Buenos Aires.

* **NO AVALE** ningún tipo de convenio, que no sea suscripto por la FIPPBA ya que carecería de valor y representación real dentro de la Provincia.

* **INFORMAMOS** que la FIPPBA, no ha autorizado a persona alguna a solicitar colaboraciones en cualquiera de sus formas (donaciones; rifas, etc.) **NO SE DEJE ENGAÑAR**. En cualquiera de estos casos por favor formule la denuncia en la Comisaría más cercana de su domicilio.

COLEGA, CONTINUEMOS TRABAJANDO JUNTOS, POR LA EXCELENCIA DEL GREMIO.

SAYOS

Instalaciones Comerciales



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos-exportaciones.com.ar

Importante: Sayos informa que NO TRABAJA CON REVENDEDORES NI REPRESENTANTES, toda operatoria es realizada en forma directa con el panadero, confitero y afines.- No se deje engañar, y ante la duda, comunicarse a nuestros telefonos.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

MERLO INFORMA

El Centro de Industriales Panaderos de Merlo informa que desde hace aproximadamente un mes ha comenzado las tratativas para realizar un trabajo mancomunado e intensivo con el Ministerio de Trabajo y el Gobierno Municipal del distrito de Merlo



El objetivo de dicho trabajo en conjunto, es terminar con la venta y producción clandestina de pan, que se encuentra en el partido de Merlo, ya que el mismo se encuentra perjudicando, cada día más, tanto a los panaderos locales, ya que venden al 50% por debajo del costo, como así también a los consumidores que invitados por los bajos precios, compran productos perjudiciales para su salud.

En los últimos días, el CIP de Merlo ha detectado a vendedores ilegales que ofrecen un pan a \$2,50; \$2 cuando el costo es \$4,60, esto tiene una consecuencia inmediata en el gremio, ya que es imposible competir con tan bajo precio cuando ni siquiera cubre el costo de las materias primas, *"lo que nos lleva a reflexionar, con qué materias primas de tan baja calidad elaborarán el producto final para poderlo abaratar tanto"* sostuvo Frías, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo.

Por otra parte, continúan las charlas con los abogados con el fin de encontrar el modo más eficiente para intimar al evasor del Fondo convencional. *"La idea es que aquellas personas que se encuentren adeudando empiecen a regularizar la situación"* afirmó Horacio Carrizo, Tesorero del Centro de Panaderos local. *"En el distrito de Merlo hay mucho por mejorar"*

afirmaron Lalo Frías y Horacio Carrizo. Esa declaración hace referencia a que de 190 panaderías que se ubican en el partido el 70% son clandestinas, es decir, no están habilitadas, no cumplen con la higiene correspondiente, no tienen a los obreros blanqueados y *"muchos hasta roban los servicios de luz y gas"*. Aseguraron las autoridades del CIP.

Por último el CIP de Merlo informa que la losa es un hecho consumado. *"Y esto fue posible también gracias a la colaboración de la Comisión Directiva que aportó de su bolsillo para poder lograr el objetivo,"* continuó Frías.

Y finalizó diciendo: *"Recién ahora nos pusimos a trabajar fuertemente en visitar a los panaderos, debido al tiempo que nos ocupó la concreción de la losa que hizo que descuidemos el trabajo que se realiza en la calle"*.

CITROËN  **GUISUR**
SOCIEDAD ANONIMA

**PLAN DE AHORRO PARA
EL GREMIO PANADERO
ENTREGA ASEGURADA EN CUOTA 8**

BERLINGO FURGON 1.9 DIESEL

Berlingo Furgon 1.9 d PLC

Características Técnicas

- Motor Diesel 1.9 aspirado, 70CV
- Dirección asistida
- Un Porton Lateral Trasero
- Puerta Trasera tipo libro vidriada
- Equipo de Audio con CD
- Capacidad de Carga 600Kg



**BONIFICACIÓN
ESPECIAL
GREMIO PANADERO
20% DE DESCUENTO
EN LA PRIMER
CUOTA
Bonificación por
tiempo limitado**

Asesor Comercial (PANADERÍAS): **Adrian Rezk**
Cel: 15-6717-4180 / Tel: 4241-3500



EL GREMIO PANADERO

4696-8277 / 15-4084-1090

www.panaderosargentinos.com
info@panaderosargentinos.com

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CAMPANA

"Nos reconocemos como miembros de la F.I.P.P.B.A."

El viernes 29 de mayo, miembros de la FIPPBA mantuvieron un encuentro con representantes del Centro de Panaderos de Campana, respondiendo la solicitud del Centro de reunirse para resolver algunos puntos. Entre los temas tratados se destacaron: la desinformación, la escala salarial, los afiches de \$2,50 y la firma de un supuesto convenio entre panaderos y sindicato.

Con el objetivo de consensuar algunos temas, y exponer su problemática ante la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, (FIPPBA), miembros del Centro de Panaderos de Campana, solicitaron una reunión con la entidad provincial.

Respondiendo la solicitud, una comisión de la FIPPBA mantuvo un encuentro con miembros de la Comisión Directiva de Campana y entre otros temas se conversó acerca del aumento salarial y el cartel indicador de venta del pan a \$2,50.

Participaron de la reunión, representando a Campana Jose Ibarra, Juan Aranda, Juan Farias, Nestor Benignolimi y Fabián Cabral. Por su parte, de la F.I.P.P.B.A. asistieron el Presidente Emilio Majori, además de los miembros de

la Comisión Daniel Insua y Juan Bellizi.

Uno de los primeros puntos a resolver fue la escala salarial. Los miembros de Campana le reclamaron a la F.I.P.P.B.A. la falta de comunicación y de información ya que "nunca hemos recibido el comunicado con la escala salarial, tal como si lo han recibido otros Centros", se quejó uno de los miembros. La F.I.P.P.B.A. respondió que efectivamente el comunicado había sido enviado y recibido en tiempo y forma por el Presidente del Centro Rubén Álvarez, y para subsanar la omisión del Presidente del Centro local, la F.I.P.P.B.A. dio las explicaciones correspondientes a la escala salarial, siendo que los miembros de Campana quedaron conformes.

Otro de los puntos a tratar fue la firma del supuesto convenio entre panaderos y sindicato por un pretendido aumento de \$500. Respecto a ese tema la F.I.P.P.B.A. esclareció que no hay convenio alguno, por lo tanto quedó desmentido por completo cualquier tipo de acuerdo.

Durante la jornada, predominaron diversos temas, entre los que también se destacó la cuestión de los afiches de \$2,50. En este caso, la F.I.P.P.B.A. informó a Campana sobre las últimas novedades y "se los invito a que participen".

Los panaderos de la zona manifestaron que estaban desinformados, "eso es tarea y responsabilidad del Presidente del Centro, nosotros a él le pasamos la información" contestó la F.I.P.P.B.A.

Para finalizar la jornada, los panaderos presentes en la



<p>PANIFICACION</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>PASTELERIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Polvo para Hornear Gel Emulsionante para Batidos (Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc) Crema Pastelera Instantánea (Horneable) Crema Chantilly Instantánea Mousse de Chocolate Semifrio Neutro Cocomix, premezcla para coquitos Brillo Pastelero Jalea en polvo Desmoldante
<p>ESENCIAS Y COLORANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> Esencia de Vainilla Esencia de Manteca Esencia de Limón Colorante de Caramelo Colorante Amarillo 	<p>HELADERIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Emulsionante en Gel Azúcar invertido <p>CONSERVANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> Propionato de Calcio Sorbato de Potasio

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

TALLERES



el rápido

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO

COMPRA-VENTA
de máquinas nuevas y usadas

CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL

Tel: 4686-1322 // 4687-5035



reunión en Campana afirmaron "nos reconocemos como miembros de la FIPPBA", por lo tanto la institución provincial los invitó a que participen de las reuniones ya que "nos consideramos una Federación democrática". Lo panaderos de Campana se comprometieron a intercarse para asistir y por último le informaron a la Comisión Directiva de la Provincia un correo electrónico alternativo para que la información llegue a destino de los colegas de Campana.

EL GREMIO

PANADERO

Publica en nuestras páginas
4696-8277 / 15-4084-1090
www.panaderosargentinos.com

¡Santino... Feliz 1er. año!

Un día como hoy, pero del año pasado, Santino comenzaba su vida. Parece que fue ayer y ya ha pasado un año cuando sus ojitos miraron por primera vez a su abuelo Evaristo Tomba y este supo que había nacido un gran amor en su vida...

El 10 de mayo, fue un día maravilloso, glorioso y único, porque ya han pasado 12 meses desde que Santino comenzó a compartir su vida con los seres que lo aman con todo su corazón. "El Gremio Panadero" saluda a toda la familia de Santino, deseándole toda la felicidad del mundo.



ALTO CONTROL

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

ESPECIALISTAS EN ROEDORES Y CUCARACHAS ALEMANAS

4699-0896

15-6521-0107

arielmerinero@hotmail.com

Habilitación SENASA N° T-1042
Habilitación Ministerio Asuntos Agrario Pncia. Bs. As. N° 1211
Habilitación Municipio de La Matanza N° 026
Habilitación Municipio de San Martín N° 128
Habilitación Municipio de Lanús N° 007
Habilitación Municipio de Morón N° E/T



SE INAUGURO LA PANADERIA TRIGO DE ORO

INAUGURAR ES SINÓNIMO DE ALEGRÍA, DE PROYECTO, DE FUTURO, DE TRABAJO, DE EXPECTATIVA DE EMOCIÓN... POR ESO FELICITAMOS DESDE "EL GREMIO PANADERO" A JAVIER GUIRALDES QUE DESDE EL 3 DE ABRIL MARAVILLA A LOS COMENSALES DE RAMOS MEJÍA CON LAS DELICIAS QUE PRODUCE LA "PANADERÍA TRIGO DE ORO"

Javier Guiraldes, Secretario del CIP de La Matanza, ha inaugurado el 3 de abril la Panadería "Trigo de Oro" en la localidad de Ramos Mejía. Con este nuevo emprendimiento se ofrece de los vecinos de la zona productos de excelente calidad con atención personalizada.

"Trigo de Oro" cuenta con personal especializado a fin de poder ofrecer al público diferentes delicias y el más sabroso pan y los mejores derivados.

Con nueva maquinaria, lo que garantiza una mejor rentabilidad, "Trigo de Oro" cuenta con nuevas instalaciones y la experiencia de muchos años de trabajo.

"La gente respondió muy bien. Eso nos gratifica, por eso queremos agradecer a todos los colegas que nos brindaron una mano, ya que hemos recibido mucho apoyo del gremio en general" aseguraron Javier y su esposa, Nancy.



INDUSTRIAS Zunino
 Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Horno Rotativo Mediano
Zu-96 / 70Kg/hs

Horno Convector
Zu-C602 / 40 kg/hs.

Amasadora
Sobadora

VENTAS Y PLANTA INDUSTRIAL

AV. Simón Ballester 2697 - 3100 Paraná - Entre Ríos, Arg.
 Tel./Fax: (54)0343-4362309-4269529
 E-mail: info@industriaszunino.com

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
 Los Sauces 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO - EZEIZA
 REPARACIONES EN EL PISO

Llame al:
 15-6705-9954
 4232-3793

Julio Gallardo HORNERO

ATENCIÓN PERSONALIZADA

ENTREVISTA CON JAVIER GUIRALDES DEL C. I. P. DE LA MATANZA.

¿Qué servicios se encuentra brindando el Centro de Panaderos?

El CIP brinda asesoría legal, contable, y todo la recomendación necesaria para la habilitación e inscripción del negocio. De este modo, a través del Centro el trámite tiene un costo de \$1140, que de forma particular sale alrededor de \$3000.

¿Brindan asesoría gremial?

Efectivamente, también contamos con asesoría gremial.

¿Qué días pueden acercarse los interesados?

Los días jueves de 10 a 14hs. Quiero destacar que los no socios pueden acercarse de todos modos, porque son panaderos del distrito. Las puertas del Centro se encuentran abiertas para todo el gremio.

¿Qué otros beneficios brinda el CIP?

Contamos con múltiples beneficios para los socios como descuentos especiales en el Salón, Obra Social y ventajas para la adquisición de máquinas de Argental, como así también en móviles de Fiat y Citroen.

¿Cuál es el estado de la Losa?

La losa esta terminada en su primera fase, el segundo paso seria las aberturas y divisiones.

Hablemos del precio del pan...



Tenemos algunas zonas donde el precio ha caído por falta de asesoramiento. Muchos panaderos piensan que vendiendo más pan, van a ganar más plata y en realidad lo que están haciendo es trabajar mas y perjudicando al colega.

¿Hay alguna zona más afectada?

Sí, podría ser Crovara y Cristiania que es donde más decayó el precio. Pero de todos modos, seguimos muy atentamente cada zona y es así que cada jueves los delegados nos traen las inquietudes y tratamos de resolver cada problema en particular.

¿Cómo se manejan con las denuncias?

Las denuncias se hacen en el Centro de Panaderos y nosotros lo trasmitimos a bromatología para constatar si se cumplen las condiciones necesarias para vender el pan. La venta a precios muy bajos denota alguna irregularidad, ya sea evasión, obreros en negro, etc. porque no hay manera que den los costos.

¿Como esta la relación con cada uno de los delegados?

La relación esta bien, estamos trabajando en conjunto. Tuvimos algún desacuerdo pero lo estamos solucionando. La idea es participar y que tiremos todos hacia adelante.

Nuevas Líneas, Nuevas Tendencias.



www.grupocheff.com.ar



**Exhibidoras para
panaderías, confiterías,
bares y restaurantes**

**Renueve la imagen de su negocio,
llame la atención de su clientes,
incremente sus ventas.**

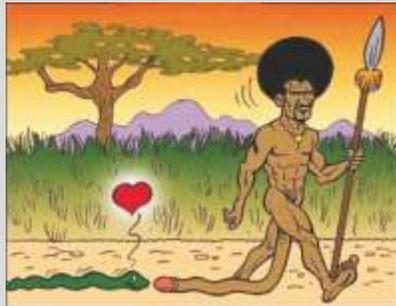
**Constitución 450 - (2000) Rosario - Telefax: 0341-438-0045
J. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664**

HUMOR

"...El que madruga... encuentra todo cerrado..."

"...Caballo regalado... tiene que ser robado..."

"...EL AMOR ES CIEGO... SOLO EL MATRIMONIO PUEDE DEVOLVERLE LA



"...CUANDO UN MILLONARIO PASA A MEJOR VIDA... SUS HEREDEROS

"...EL QUE RIE ÚLTIMO... NO ENTENDIÓ EL CHISTE..."



Mundo Trigo
Sabor Artesanal

Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

Artigas 7111 (Esq. Av. Marquez) - JOSÉ L. SUAREZ
www.mundo-trigo.com.ar

Tel.: **4720-0067**

bioenzim
AUXILIARES PARA PANIFICACION

bioenzi mix

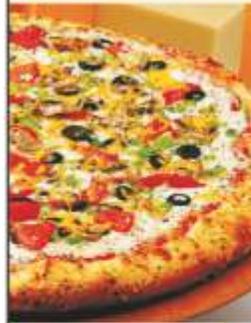
Línea MIX de alta tecnología, para la elaboración de todos sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzi mix
Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas: pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.
UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.*
PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.
UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*
PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.
UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.*
PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.
UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*
PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses

* UTILIZANDO BIOENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES, GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Tel/Fax: 4443-3887 Bioenzim@Speedy.com.ar



LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

NUEVO AFICHE

La FIPPBA los entregará gratuitamente a partir de junio a los Centros de Panaderos asociados.

El afiche que mostramos más abajo cuenta con las medidas de 60 cm de ancho por 40 cm de alto, está impreso en papel brillo de 130 gr y será entregado por los Centros de Panaderos a las panaderías asociadas de la Provincia de Buenos Aires.

ATENCIÓN COLEGA PANADERO... RECLAME SU AFICHE EN SU CENTRO DE PANADEROS!!!

Cuide su salud y la de los suyos !!!



AQUÍ NO USAMOS
BROMATO DE POTASIO

COMPRE
EL PAN
EN LA
PANADERIA
DE SU
BARRIO



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL de la PROVINCIA de BUENOS AIRES
y los Centros de Industriales Panaderos Asociados

Tel: (011) 4139-6807 / 6056 - Tel/Fax: (011) 4218-0564
Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - info@federacionpanaderil.org.ar



PRODUCTOS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS

DISTRIBUIDORA
UARI-CE

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

CAVIWA

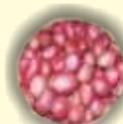
Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

03543-492296

caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



ESTUDIO SOBRE EL COSTO DE KILO DE PAN FRANCES



CAPITULO "A" - MANO DE OBRA SUELDO Y JORNALES

	Sueldo	Presentismo	Meses	
1-OFICIALES	1852,61	185,26		
1-AYUDANTES	1681,80	168,18		
1-PEON DE PATIO	1616,11	161,61		
1-DEPENDIENTE	1681,80	168,18		
TOTAL	6832,32	683,25	12	90.186,62
CARGAS SOCIALES	60,45	60,45		
	4130,14	413,01	12	54.517,81
TOTAL CAPITULO "A"				144.704,44
Afectado 75% a la Producción de Pan				108.528,33

CAPITULO "B" - MATERIAS PRIMAS

	Kg	Bolsas	Días	\$	
01-HARINA	200,00		314,00	1,00	62.800,00
02-POLVEO	2,00		314,00	1,00	628,00
03-SAL	0,70	1256,00		0,74	650,61
04-LEVADURA	0,35	1256,00		10,08	4431,17
05-ADITIVO	0,75	1256,00		6,50	6123,00
TOTAL CAPITULO "B"					74.632,78

CAPITULO "C" - GASTOS

	\$ Anuales	Amortiz.		
Repar. y manten. de edificio	4.000,00		70% Pan	2.800,00
Energía eléctrica	18.000,00		70% Pan	12.600,00
Gas y/o combustible	10.200,00		70% Pan	7.140,00
Alquiler 800 kg de pan x \$7,00	67.200,00		70% Pan	47.040,00
Reparación maquinarias	6.000,00		70% Pan	4.200,00
Mantenimiento de hornos	840,00		70% Pan	450,00
Combustibles y repar. rodados	9.000,00		70% Pan	6.300,00
Útiles de limpieza 70% a pan	2.520,00		70% Pan	1.764,00
Reposición mueble y útiles	3.822,00		70% Pan	1.959,00
Seguro rodados 70% a pan	2.244,00		70% Pan	1.570,80
Seguro integral de comercio	2.340,00		70% Pan	1.638,00
Ropa (2 equip. x pers.) 8 x \$200	1.600,00		70% Pan	1.120,00
Amortizaciones maquinarias	102.420,00	5 %	70% Pan	3.574,70
Amortización rodados	48.000,00	20%	70% Pan	6.720,00
Honorarios contador \$800	9.600,00		70% Pan	6.720,00
Serv. agua potable y cloacas	3.600,00		70% Pan	2.520,00
Impuest. Tasa provincial y municip.	1.800,00		70% Pan	1.260,00
Impuest. a los Ingresos Brutos				0,00
TOTAL CAPITULO "C"				109.386,50

CAPITULO "D" - PRODUCCIÓN

200 Kg x 314 días	62.800,00
Plus rendimiento 14 %	8.792,00
SUBTOTAL	71.592,00
Menos: 1 Kg. de Pan para Empleados 314 días x 4 empleados	1.256,00
Menos: Sobrante no vendido	2.110,00
PRODUCCIÓN ANUAL NETA	68.226,00

CAPITULO "E" - COSTO FINAL

CAPÍTULO "A" - MANO DE OBRA	108.528,33
CAPÍTULO "B" - MATERIA PRIMA	74.632,78
CAPÍTULO "C" - GASTOS	109.386,50
COSTO TOTAL	292.547,61

CAPITULO "F" - COSTO UNITARIO

Surge de dividir el COSTO TOTAL por la PRODUCCIÓN NETA

COSTO	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
292.547,61	68.226,00	= 4,2879
MAS IMPUESTO A LOS INGRESOS BRUTOS		0,1671
TOTAL DE COSTO		4,4550

A este COSTO hay que agregarle la UTILIDAD y luego el 10,50 % de IVA

PRECIO con UTILIDAD del 25% _____ \$ 5,5688
PRECIO con UTILIDAD del 25% más IVA __ \$ 6,1535

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

HARINAS "Cristiania"
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS
ENTREGAS A DOMICILIO

LA BELUSTINA
calsa* **RIS**

Tel.: 5264-8240 / 4640-0992
 Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446*1449
 Cristiania 3834 - I. Casanova

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

JCP

Maquinarias para Panadería

Fabricación de máquinas.
 Compra y venta de usadas, hornos rotativos.
 Venta de repuestos, paños, lonas, latas, etc.
 Reparaciones y servicio técnico

www.jcpamasadoras.com.ar contactos@jcpamasadoras.com.ar
4441-0705 / 15-6396-2947 / ID 650*47
 Fábrica y ventas: Ombú 3877 - San Justo - Bs. As.



VI-LU reformo la Panadería La Plaza



*Visitamos una de las más antiguas panaderías de la zona de Avellaneda,
PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA PLAZA".*



Nos comentó el titular, el Sr. Manuel Amado que le encomendó la reforma de su local a la empresa VI-LU SRL.

Mostradores refrigerados con vidrios curvos,

mostradores exhibidores para panes y distintos tipos de masas, sector de caja, paneras que permiten una exquisita exhibición de los productos, son parte de la nueva cara que luce la Panadería ubicada en la Av. Mitre 708 de la localidad de Avellaneda.



Don Manuel Amado nos comentó: "... Este es un legado de mi padre, estamos en esta cuadra desde el año 1955, este es un negocio familiar que da trabajo a catorce empleados, gracias a esta reforma y al buena mercadería que comercializamos logramos incrementar la venta ..."

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."



- * BAGUETERAS *
- * LATAS ENLOZADAS *
- * BANDEJAS DE ALUMINIO *
- * PIZZERAS QUEMADAS *
- * PIZZERAS ENLOZADAS *
- * FUNDAS *
- * ÚTILES *
- * ACCESORIOS *

4482-5099 / 4441-5067 - ID 636*4319



FINCA DEL SAUCE S.A.
www.fincadelsauce.com



NUECES

sin cáscara, mariposas, cuartos.



ALMENDRAS

enteras, marcadas y partidas.



PASAS DE UVA

morenas y rubias.

Fraccionados en cajas de 10 kgs.

Stock permanente disponible en Buenos Aires.
Ventas por menor y mayor

0261- 4248542

Web: www.fincadelsauce.com

E-mail: fincadelsauce@itcsa.net

República del Líbano 176. Mendoza. CP 5500



EL GREMIO PANADERO

Publique en nuestras páginas

4696-8277 15-4084-1090

info@panaderosargentinos.com
fabiovidela@panaderosargentinos.com
alebelvedere@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

ERROR CORREGIDO

Ante un error involuntario, con respecto a los valores de la bolsa de harina, nuestro amigo y Gerente de Harinas Industriales del Molino Chacabuco, no hizo una aclaración más que importante.

Cumplimos con él y publicamos la nota que envió a nuestra redacción.

Estimado Fabio :

En relación a la revista N° 18 de Industriales Panaderos, quiero pedirte que aclares el contenido del titular de la Pág.. 18, respecto a la reunión de Moreno y La FIPPBA.



En el titulo dice que el Sr. *Andres Varela* precio acordado con los molinos es de \$ 44 "final" para la bolsa de Harina, y debe decir \$ 44 + IVA.

De hecho en el articulo, dice que el precio no debería superar los \$ 50. Este último si es más similar al precio final, aunque es confuso hablar de precios finales, ya que este depende de la categorización que tenga cada uno frente a la AFIP y a Ingresos Brutos.

Por eso creo que lo más claro, es hablar de \$ 44 + IVA, que es justamente el precio acordado, desde el año pasado, para la bolsa de 000 x 50 kilos.

Cualquier aclaración quedo a tu disposición.

Un abrazo,

Andrés Varela



VISITE NUESTRA PAGINA WEB

www.panaderosargentinos.com



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



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

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



Nueva línea de productos 0% Grasas Trans de Calsa.



Una vez más, Calsa reafirma su compromiso de estar siempre junto a vos. Es por eso que desarrolló una **nueva línea de Margarina, Grasa y Aceite 0% Grasas Trans**, que respeta el sabor y la calidad a la que estás acostumbrado. Además nuestros productos te ayudarán a mantenerte actualizado con las últimas tendencias mundiales relacionadas a una buena alimentación. Tus clientes se preocupan cada vez más en tener una dieta más saludable y Calsa te da la solución. Ahora podés ser una de las primeras panaderías en ofrecer productos **0% Grasas Trans**.

calsa*

Descubrila. Te damos más pistas en www.calsa.com.ar o llamando al 0800.555.2525



La F.I.P.P.B.A. en BARADERO

A PEDIDO DE LOS PANADEROS DE LA ZONA Y CON LA COLABORACIÓN DE COLEGAS DE CAMPANA

El 5 de junio por la tarde se reunieron, por los buenos oficios de los colegas panaderos de Campana (Fabian Cabral, José Ibarra, Juan Farías, Juan Aranda y Nestor Beniglomini) los representantes de la FIPPBA, Emilio Majori, Daniel Insúa y Juan Bellizi con panaderos de Baradero, entre ellos los Sres. Damián Moris, Vicente Raúl Villareal, Luis Walter Franco, Clarudío Raichel y el Dr. Luis Criqui, además del Sr. Francisco Pederiva (Vicepresidente del Centro de Industria y Comercio de Baradero).

El motivo de la reunión fue comentarles a las autoridades de la FIPPBA los problemas que tienen con algún supermercado chino y con algunos panaderos de la zona por los precios irrisorios de venta de pan. Los miembros de la Federación Panaderil se comprometieron a ayudarlos en lo que puedan y van a gestionar una reunión con las autoridades del municipio y con representantes de autoservicios chinos.

En el encuentro y a pesar de la reticencia del Presidente de la FIPPBA de hablar de temas políticos internos, pero ante la insistencia de los presentes de interiorizarse y de escuchar “la otra campana” se les informó que la FIPPBA no avala a CIPPA por considerar que actúa desuniendo a los panaderos, también se les comunicó la posición que toma la Federación con respecto al cartel de 2,50 (no hay nada firmado y queda a criterio de los colegas) y también aclararon que, ante los rumores de un aumento preacordado con el sector obrero, la Federación Panaderil lo desmintió rotundamente y lo atribuyó a comentarios generados por gente que tiene por objetivo difamar y dividir a los panaderos de la Provincia.

La FIPPBA considera muy positiva y esclarecedora la reunión y quedó a disposición de los panaderos de la ciudad de BARADERO.



DT

DISTRIBUIDORA TABLADA

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

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

fainalind
Grasas y Margarinas

MOLINOS CERRIBAL

Grasa Margolan especial

PRODALSA

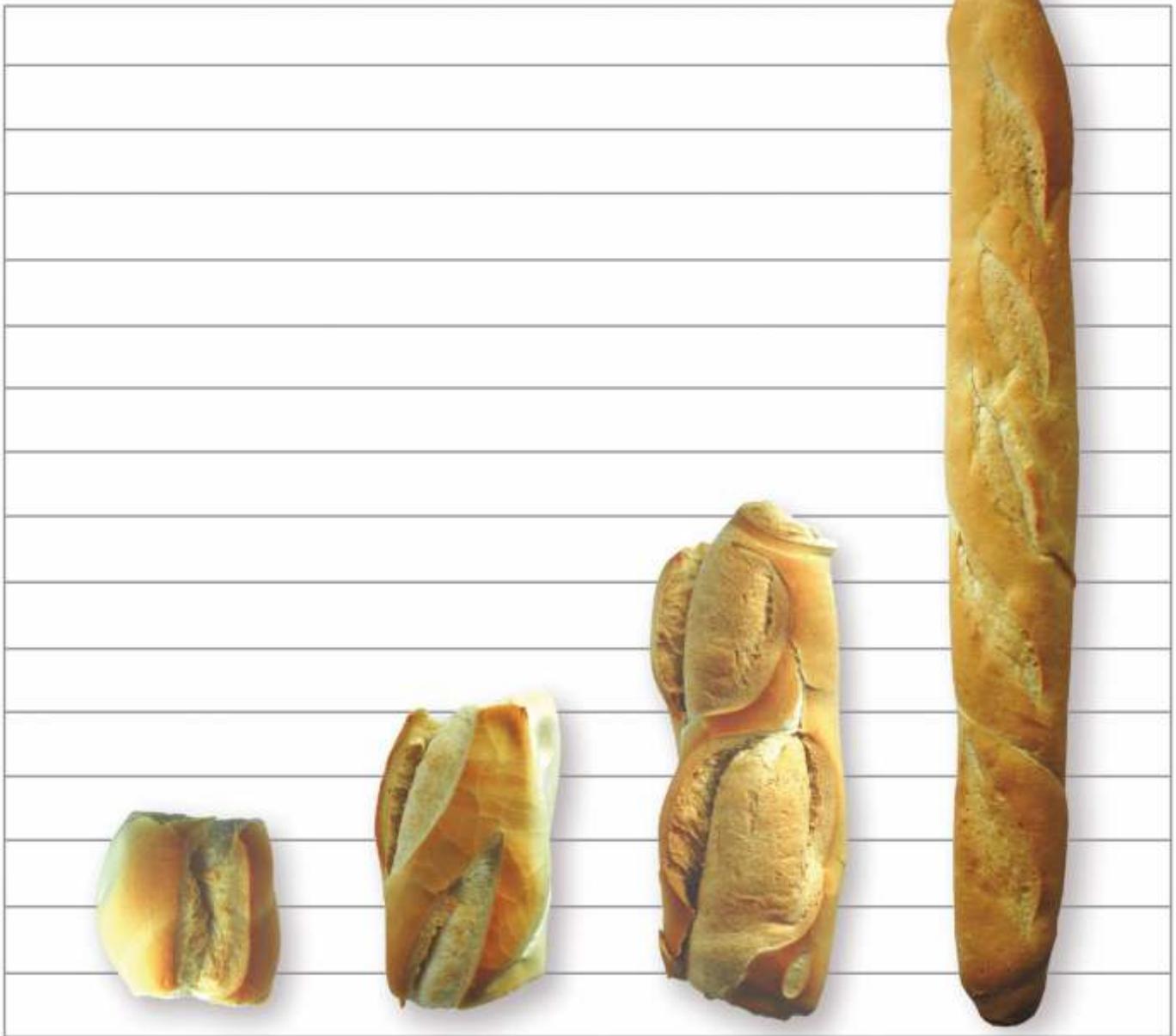
LEVADURA PRENSADA

calsa*

levina BARI

Av. Grovara 2653 (1766) Tablada 4652-9800 / Tel: 4655-1201





Crecer

En Molino Chacabuco
llevamos más de 100 años
invirtiendo para generar harinas
cada vez mejores y de calidad
internacional.

Y este año renovamos la apuesta:
seguir fortaleciendo a una industria
panadera moderna, pujante y
solidaria que día a día brinda
productos de calidad controlada para
beneficio de la sociedad y el país.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar



MEJORAR LA CALIDAD CON RESPONSABILIDAD SOCIAL

EL PAN ES EL PRODUCTO BASICO POR EXCELENCIA DE LA ALIMENTACION ARGENTINA.

Hoy la gran variedad de alimentos, hacen que la nutrición esté al margen de los gustos, porque a pesar de mejorar los productos reduciendo sal, grasa, trans, etc. La demanda insatisfecha de nutrientes no está contemplada.

La industria Láctea se posicionó a la vanguardia de la fortificación, pero por costo o por falta de hábito a la ingesta de estos productos no llega efectivamente al consumidor.

Hoy podemos fortificar o Enriquecer los productos de la panadería con nutrientes naturales que no solo aportan Calcio y Proteínas de alto valor biológico, sino también fibras solubles e insolubles para una mejor digestibilidad.

GIDEA SRL, sigue trabajando con ingredientes naturales y mejoradores que aportan el balance necesario para que estos ingredientes sean consumidos en productos de calidad con más vida útil y evitando la pérdida de nutrientes.

Cada vez más panaderías aportan a su VENTA panes

fortificados, dando de esta manera una variedad, que los clientes, no solo la encuentran en las casas de dietética.

El núcleo con calcio natural, El núcleo con calcio y proteínas, son ingredientes que NO HACE FALTA PONER NINGÚN TIPO DE MEJORADOR ADICIONAL.

Para utilizar en las elaboraciones de bollería donde se pone leche, con el núcleo de calcio se duplica la cantidad de leche con el mismo costo y de regalo el mejorador.

Con el **Fasterbread (pan F)**, no hace falta incorporar gluten, leche, emulsionantes, solo del 1 % al 2 % de fasterbread (pan F), según el tamaño del producto y días de vida útil.

Lo recomendamos para pan dulce, pan de Viena, pan para hamburguesas, chips, medialunas, etc. Los productos precocidos y terminados no se aplastan y tienen mas vida útil.

CON UNA DOSIS DEL 1 % DE FASTERBREAD (pan F), ESTAMOS ENRIQUECIENDO CON CALCIO DE LECHE YA QUE TIENE EL EQUIVALENTE A 25 LITROS DE LECHE DESCREMADA.

Masa de pan lacteado

Ingrediente	Cantidad
Harina 000	10 kilos
Sal	200 gramos
Azúcar blanco	700 gramos
FASTERBREAD PAN (F)	100 gramos
Esencia de manteca	10 gramos
Agua	5,5 litros
Materia grasa	600 gramos
Antimoho (propianato de calcio)	30 gramos

**Laboratorio
DEWEY**

FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES

La Tecnología
del Sabor

ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR

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

GIDEA srl.

Mejoradores Especiales
Servicio y Calidad

Solución a sistemas operativos
Mejoradores nutricionales
Capacitación y ayuda técnica

alimentos@gidea.com.ar
www.gidea.com.ar **Tel: 4651-0313**

FORMULACIÓN		FASTERBREAD	
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	PASO A PASO	
HARINA 0000	25	AMASADO PRINCIPAL	INCORPORACIÓN DE MANTECA
SAL FINA	0,5	8'	2'
AZÚCAR	1,8	SOBADO 4 VUELTAS	
AGUA FRIA	14	5'	
ESENCIA DE MANTECA	0,03	PESADO Y ESTIBADO	
MATERIA GRASA	1,3	20'	
FASTERBREAD PAN (F)	0,5	FERMENTACIÓN	
PROPIANATO DE CALCIO	0,08	120'	
LEVADURA PRENSADA	0,75	COCCIÓN 15' MINUTOS	
		15'	
Totales	43,96		



Observaciones del proceso

- 1- Amasado Principal**
Amasar hasta desarrollar bien
 - 2- Sobado hasta 4 vueltas**
Solo si hace falta desarrollar
 - 3- Pesado y División**
Dividir de 40 a 80 gramos por unidad
 - 4- Estibado**
Estibar dejando un cm uno de otro
 - 5- Fermentación (35°C) (80% H)**
Fermentar hasta que triplique el volumen
 - 6- Cocción (220°C)**
Cocinar 8 a 10 min.
 - 7- Enfriado**
Se sugiere 30 minutos (ambiente)
 - 8- Envasado**
Se sugiere mas de 20 micrones
- PAN LACTEADO
Peso- según molde
200 / 230 gramos por litro

PROCESO DE ELABORACIÓN

OPERACIÓN	TIEMPOS	TEMPERATURAS	FOTO
AMASADO 1	2(L) + 6 (R) minutos	27 °C	
DESCANSO	0 minutos	°C	
AMASADO 2	0 minutos	°C	
DESCANSO	5' minutos	°C	
ARMADO	20' minutos	28 °C	
FERMENTACIÓN	120' minutos	35 °C	
COCCIÓN	8 a 12 minutos	230 °C	
ENFRIADO	30 minutos		
ENVASADO	10 minutos		
		PESO DE LA UNIDAD	0,05 gramos
		CANTIDAD UNIDADES	879,2 unidades



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 C/Cám.



Convectores C-050 y C-030



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

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios



Buenos Aires 3773
2000 - Rosario - Argentina
Tel/Fax: 0341-4342170 (Rot.)
ventas@paning.com.ar

NUEVO PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS

CONSULTENOS



Cómo agradecimiento por la confianza depositada en nuestra Distribuidora, **LA CUEVA DEL PANADERO** quiere compartir con los panaderos alguna de las recetas extraídas del libro **MI PASTELERÍA**, de Hugo Sosa. Espero les sea de utilidad. Atentamente.

Javier

TARTA SACHER



Ingredientes BIZCOCHO SACHER

Cobertura..... 120 g
Azúcar en polvo... 40 g
Manteca blanda.. 120 g
Yemas..... 120 g
Claras..... 180 g
Azúcar..... 160 g
Harina..... 120 g

Ingredientes RELLENO

Mermelada
de Damasco.... 200 g

Ingredientes GLASEADO

Azúcar..... 450 g
Agua..... 180 cm
Cobertura
desmenuzada... 375 g

TARTA SACHER

Fundir la cobertura en baño María, hasta formar espuma, la manteca blanda con el azúcar en polvo y la cobertura templada a 32° C e incorporar de abajo hacia arriba las yemas una a una. Batir a punto nieve las claras con el azúcar. Mezclar ambas masas e incorporar de abajo arriba la harina tamizada. Recubrir con papel de repostería el fondo del molde desmontable, introducir la masa y alisarla. Cocer unos 55 minutos en el horno previamente calentado a 180° C, dejar enfriar y volcar sobre un papel espolvoreado de azúcar.

GLASEADO

Poner a hervir el azúcar y el agua en una cacerola. Mezclar en la solución de azúcar la cobertura troceada o disuelta. Hervir hasta 110° C. Pasar constantemente un pincel húmedo por las paredes del recipiente para que no se formen cristales. Pasar el glaseado por un colador. Verter una parte del glaseado sobre una placa de mármol. Remover con la otra mano el resto del glaseado. Trabajar constantemente la cobertura con la paleta. Cuando esté más consistente y más clara, meterla de nuevo en el recipiente, batir. Colocar la tarta en la placa de horno sobre una rejilla vidriada y verter directamente sobre la superficie desde la cazuela el glaseado espeso y untuoso. Distribuir con una paleta el glaseado sobre la superficie de la tarta y a continuación alisar los bordes.



Mermelada de Damasco

Bizcocho Sacher

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

ARMADO Y DECORACIÓN

Desmoldar y partir por la mitad. Rellenar con la mitad de la mermelada de damasco tamizada. Para seguir trabajando se recomienda colocar la tarta sobre una base de cartón del mismo diámetro. Aplicar una capa fina de damasco sobre la tarta. Extender finalmente sobre ella el resto de la mermelada caliente, acentuando ligeramente el reborde circular superior. Verter sobre la tarta glaseada suficiente, poner inmediatamente la tarta glaseada sobre una base rígida y reservar. Una vez solidificado el glaseado, eliminar con un cuchillo las posibles escurrideras de los bordes, separar con cuidado de la base utilizando una paleta limpia y húmeda, retirar y colocar en una fuente.



RECETA

Gentileza: **calsa***

Budin inglés

Ingredientes	Cantidad
Harina	900 g
Fécula	100 g
Sal fina	10 g
Azúcar	500 g
Polvo para hornear "Flor"	50 g
Leche en polvo	50 g
Huevos	900 g
Gel emulsionante Calsa	30 g
Margarina Premium Grasas y Batidos 0 % Trans	700 g
Extracto de Malta Hudson	30 g
Esencia de Limón Premiun FLOR	40 g

Fruta:

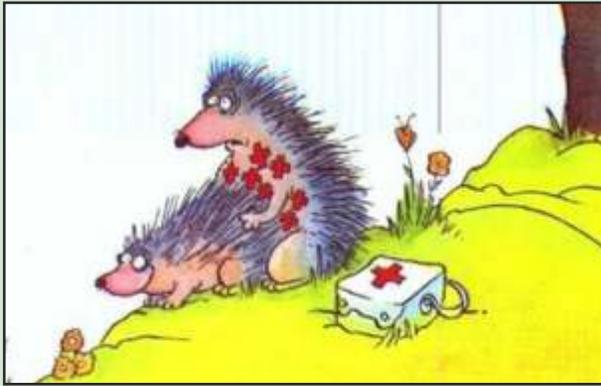
Ingredientes	Cantidad
Fruta escurrida	300 g
Pasas de uva sultanina	100 g
Nueces	100 g

Procedimiento:

- * Disolver en el huevo líquido la sal, el **Extracto de Malta**.
- * Colocar en la batidora todos los ingredientes menos las frutas.
- * Batir con paleta hasta lograr una masa cremosa donde no se sientan los cristales de azúcar sin disolver, teniendo en cuenta que el uso del Gel Emulsionante reduce considerablemente los tiempos de batido.
- * Si se elaboran budines sin fruta, colocar el batido obtenido en moldes untados previamente con **Margarina Premium Masas y Batidos 0 % Trans** y enharinados, llenándolos hasta la mitad de su capacidad; si son con fruta, agregar las frutas y mezclar en baja velocidad hasta lograr una dispersión homogénea, llenando los moldes de la misma forma que en el caso anterior.
- * Cocinar a 170 °C por espacio de 30/35 minutos según el tamaño del molde utilizado.
- * Retirar del horno, dejar enfriar y decorar a gusto con Baños **Calsa**.



HUMOR



UNA CARTA DE AMOR (CARNAL)

Estimada Srta. :

- Desearía con todo mi ser , co-
- rresponder al afecto que usted me brinda y prote-
- ger como yo creo que se merece por ser la pu-
- reza hecha mujer. A vuestro lado me lleva la ru-
- ta más hermosa que he conocido. Es grande el pe-
- sar cuando estamos lejos, pero saber le convie-
- ne, que yo tengo guardado para usted un tro-
- feo, mi pertinaz soltería que entregarle con go-
- zo real inmenso. Yo quiero obtener su con-
- Sentimiento para visitarla, para aumentar mi di-
- cha, para cubrirla de besos, y llegar a sus te-
- soros más apreciados. En todo esto resumo las me-
- tas que siempre he deseado, pero también su or-
- denada forma de vida es digna de todo mi respe-
- to, merece mi profunda admiración, por eso co-
- nocernos íntimamente y nuestras vidas entrete-
- jer cuanto antes es lo mejor para nosotros dos.

Nota: Leer lo subrayado después del primer renglón

La vida según el pedo...

0 años: nací de pedo.

5 a 12 años: me cagan a pedos.

12 a 17 años: estoy al pedo.

18 a 21 años: vivo a los pedos.

21 a 60 años: vivo en pedo.

60 a 80 años: la vida me parece al re-pedo.

80 años en adelante: vivo de pedo.

Rodolfo A. Fraschina
Gonzalo Fraschina

"Desde 1960 junto
al panadero
asesorando con
harinas de calidad"



**VENTA DE
HARINAS INDUSTRIALES**

(011) 15-4429-1343

CLASIFICADOS

***VENDO:** Muebles de panadería de aluminio, nuevos. Mostrador con caramelera, vitrina. Llamar al 15-5834-4104. Sra. Cristina. Zona Isidro Casanova

* **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.

* **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.

* **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

* **COMPRO AMASADORA RETONDARO BATEA ACERO INOXIDABLE**. 15-6391-3804/Nextel 578*8096

* **VENDO** muebles de panadería (mostrador, panera y dos exhibidor) de aluminio y vidrio. Muy buen estado. Escucho ofertas. 4253-9745/4250-8592. Sr. José. QUILMES

* **VENDO Amasadora rápida** 150 Kg. Batea acero inoxidable. SUPER OFERTA. Tel.: 4686-1322 / 4687-5035.

* **VENDO** todos los herrajes de horno de mampostería, puerta del quemador, puertas chicas, tirajes con sus cadenas, puerta del horno, pirómetro y quemador. Sr. Sergio. Tel: 4626-0236 / 15-6098-0132

* **VENDO URGENTE!!!** Panera y facturera de 4 mts, peladora de miga vertical en óptimas condiciones. 15-5240-7360/15-4563-5320/173*9229

* **Vendo** juego de muebles para mostrador: 1 panera 1.80 mtrs. 2 mostradores con marquesina vidriados, 2 exhibidores para facturas o masas, 1 mueble para caja esquinero. \$ 4000. o permuto por grisinera automática. Horacio o Andrea tel. 1550393849.

* **Vendo Panadería Mecánica con vivienda**. Trabajando. 2 Despachos propios y reparto. L. De Zamora. Tel.: 4282-8065

* **VENDO armadora pan de miga**. 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO

* **VENDO muebles de panadería**, vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. MUY BUEN ESTADO Y MUY BUEN PRECIO. 4282-5334/15-5951-3872

* **VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ** alta producción, buen estado. \$ 7500. TEL: 4652-2119/4454-4495. Sr. JUAN.

* **URGENTE POR VIAJE!!!** Vendo sobadora pastelera, amasadora 30 kg, horno pastelero, horno pizzero, pizzeras, 50 latas, torno, mueble facturero, panera. Escucho Oferta. 4722-3748 / 15-5177-3585, J. L. Suárez.

* **VENDO FONDO DE COMERCIO: Panadería-confitería-FABRICA DE PAN DE MIGA**. Funcionando con todas la maquinarias, camión de reparto y equipo eléctrico. 011-4691-3290/15-5185-1850

* Busco local para panadería, buena ubicación. 15-4991-6936 / Nextel 151*2064

* **Vendo muebles de panadería: MOSTRADOR, PANERA, FACTURERA y VITRINAS EXHIBIDORAS**. Muy buen estado. 4247-0211

* **VENDO INSTALACIONES:** Mostrador, panera, facturera y vitrinas exhibidoras, máquinas, heladeras, etc. POR CIERRE.

Zona Balvanera. Tel: 4931-3899

1- Vendo cortadora y armadora baropor reparada.

2- Vendo trinchadora compacta INDUPAN 70X45 MUY BUENA 1 AÑO DE USO.

3- Vendo Pick-Up Peugeot '88 con GNC y cúpula, ideal para reparto. Nextel: 605*3378 - Celular: 15-4992-9421



Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque
Industrial Plátanos, (1885) Be-
razategui, P. de Buenos Aires,
Argentina. www.prodalsa.com.
ventas@prodalsa.com.

Presentamos
Pastridul,
nuestro nuevo
integrante

PASTRIDUL

Dulce de leche para
repostería



PASTRIMAR

Margarina
para masas de hojaldre



MATERPRIM

Margarina
para masas de hojaldre



PASTRIMAR

Margarina
para masas y batidos



MATERPRIM

Margarina
para masas y batidos



PASTRIMAR

Margarina
para tapas de empanadas



GRASINA

Grasa
bovina refinada



Autentica

Harina de Trigo

000

0000

SEMOLIN

TAPERA

PREMEZCLAS

*“...Muy cerca de su panadería,
la mejor calidad...”*

4238-6514 / 5083-1054

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco
molino_zinfraten@yahoo.com.ar