



EL GREMIO PANADERO

AÑO 5 - N° 31 / AGOSTO del 2009

AGRADECEMOS A LAS SIGUIENTES EMPRESAS LA CONFIANZA DEPOSITADA EN NUESTRA REVISTA

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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

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

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Proveedor de:
**NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**

DISTRIBUIDORA



Emeth



Puratos 

CERES KINAS



 **ATENCIÓN 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 31
AGOSTO 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

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

4621-0598

15-4421-5655

Avda. Ratti 2282
ITUZAINGO

Instalaciones Comerciales

San Pablo



Panaderías - Confiterías
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) Valentin Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995

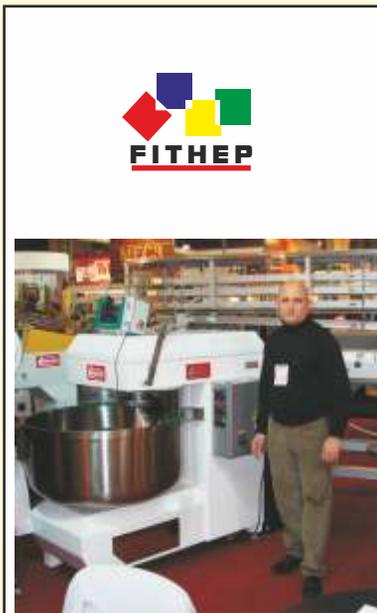




Las Dos Marcas...



30 de agosto 162
Tablada
4652-8035



Argentina 3864/80-SAN JUSTO
(011) 4441-5642



Romar Rodriguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para: PANADERÍAS-CONFITERÍAS-PIZZERÍAS
Tel: **4441-1200**



LESAFFRE ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

Alicia Moreau de Justo 2050
1° Of. 107 - Bs. As.
(011) 4-315-3400



SAVOS

Av. Jujuy 823 - Ciudad de Buenos Aires
(011) **4931-9454**
4931-7969



Brito Hnos.

FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

Av. Gral. Lemos Nº1917
Los Polvorines - Malvinas Argentinas
4667-6624



GRUPOCHEFF
www.grupocheff.com.ar
frigotecnia

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



Fleibor **ARLYS**
 Las Dos Marcas...

30 de agosto 162
 Tablada
 4652-8035



CAMILO FERRON S.A. CARDONE
Grasas - Margarinas
 José Ignacio Ruocí 737 - (1822) Valentín Alsina
 Tel: 4208-3236 / 4209-4995



PANING
 Ingeniería en Panificación
 Buenos Aires 3773
 2000 Rosario - Argentina
 Tel/fax: 0341-4642170



CAMILO FERRON S.A. CARDONE
Grasas - Margarinas





Argentina 3864/80-SAN JUSTO

(011) 4441-5642



0810-999-2073
4699-4554 / 4699-3164



La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768
Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319
envolver@speedy.com.ar

NUESTROS AMIGOS EN LA



Emilio Majori y Enrique Finochietto



LABORATORIO DEWEY



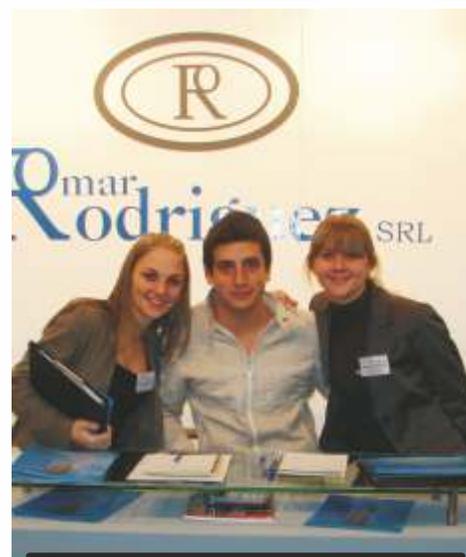
Amilcar Brito y Omar Rodríguez



Instalaciones SAN PABLO junto a Guillermo García y Flavio (Panadería Coral)



Cecilia Brito junto a Julio Leal



Dalma, Damián y Leyla

HUMOR

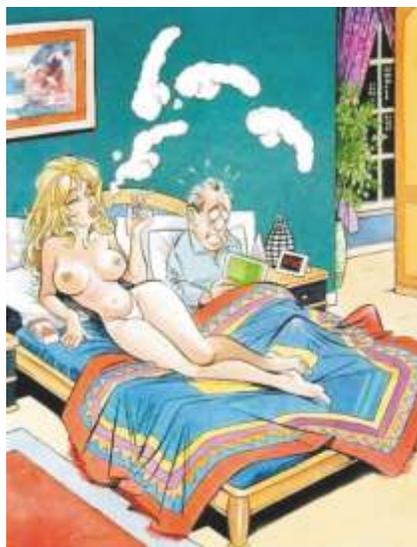
Un gallego que era torero pierde un testículo, al tiempo se casa con una mujer argentina, pero la mujer le había mentido, le dijo que era "virgen".

Cuando están haciendo el amor el torero le dice:

- Vos me dijiste que eras virgen pero no es así.
- Y a vos te falta un huevo y nadie te dice nada...
- Oye mujer pero lo mío ha sido en una cogida.
- Y lo mío en que te crees que fue... Un ladrillazo!!!

- Querida... ¿Por qué nunca me decís cuando estas teniendo un orgasmo?

- Porque nunca estas en casa cuando eso pasa.



UN HOMBRE ESTÁ EN EL ENTIERRO DE SU SUEGRA. DESPUÉS DE ECHAR TIERRA SOBRE EL ATAÚD, ÉL DICE:
- ¡QUERIDA SUEGRA! USTED HA SIDO COMO UNA MADRE PARA MÍ...
EN ESTE MOMENTO UN PÁJARO, SOBREVOLANDO EL CEMENTERIO, LE CAGA EN LA CABEZA.
EL HOMBRE LEVANTA LA CABEZA HACIA EL CIELO Y DICE:
- AHH, YA LLEGASTE AL CIELO VIEJA DEL ORTO...

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

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



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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

... Entra pan de distritos linderos en un estado deplorable...

"Seguimos trabajando para el bien del industrial... seguimos construyendo la losa, el paso siguiente son las cloacas, el futuro que tenemos proyectado es el salón de fiestas y la escuela de panadería", así lo afirmaba el Presidente del Centro de Panaderos de Merlo Hilario Frías quien se encontraba acompañado por el Tesorero Horacio Carrizo, en una entrevista realizada en la sede de la Institución



Horacio Carrizo, Abel Frutos y Juan Bellizzi

Con este avance de obra ¿en qué estado se encuentra la tesorería?

H. C.: La tesorería esta perfecta, se esta devolviendo muy bien el dinero prestado. Eso se debe también a que contamos con 75 socios, que tienen una muy buena respuesta con nosotros, porque cumplen con sus obligaciones.

¿Cómo es la relación con el Gobierno local?

H. F.: Tuvimos en una oportunidad una reunión, la relación es muy buena, sólo falta que nos sentemos con más tiempo a consensuar acerca de diversos temas. A nosotros nos daría una mano muy importante contar con el apoyo municipal en algunos aspectos como las inspecciones, por eso aspiramos a volver a reunirnos y ponernos de acuerdo en esos temas.

¿La idea es terminar con el pan que ingresa de otros distritos?

H. F.: Tenemos cinco partidos linderos, del cual entra el 30% de nuestra producción interna, en un estado sanitario deplorable. Ingresan con camionetas, motos, autos, bicicletas, hasta sabemos por donde ingresan. Ese seria un tema que deberíamos resolver a breve.

¿Qué días se reúnen?

H. F.: Las reuniones son los días martes, pero si algún socio tiene alguna inquietud sabe que puede acercarse. Los invitamos a las reuniones, que concurran, por teléfono hablamos continuamente con los panaderos, pero es importante que entre todos logremos el objetivo necesario para sacar delante de la industria



Hilario Frías

ADITIVOS Y MEJORADORES

VITALPAN "LEADER"®

MARCAN LA DIFERENCIA...

Comercializa y Distribuye
EMPRESA ALIMENTARIA
Belgrano 2442 - (7600) Mar del Plata

Capital. TEL/FAX: 011-4782-7243
Interior. TEL/FAX: 0223-493-3141
E-mail: vitalpan@vitalpan.com.ar

VITALPAN "LEADER"®

Para:

- * PAN FRANCÉS *
- * PAN INGLÉS *
- * PAN DULCE *
- * PAN DE VIENA *
- * MASA CONGELADA *
- * NÚCLEOS PARA PREMEZCLAS *



Conciente de un mercado que se encuentra en constante desarrollo, con consumidores mas exigentes a sabores, aromas, texturas y presentaciones, de los productos de pastelería y panadería que se elaboran día a día en las instalaciones de los industriales de nuestro sector, y manteniendo la filosofía de nuestra Empresa de ser dinámicos e

innovadores, con una meta clara, la de satisfacer esas demandas, que exigen de nosotros, sus proveedores, productos de calidad y practicidad, queremos estar a la vanguardia de las exigencias. Por tal motivo, el equipo de profesionales de Prindal, trabajo para el desarrollo de nuevos productos, los cuales lanzamos en la FITHEP 2009 y reforzando por este medio la comunicación a nuestros distribuidores en todo el País y principalmente a los industriales del rubro.



Blanco Schmidt, Cesar A.
Director Comercial

DECOPRIN. Figuras de chocolate: Las figuras de chocolate, están especialmente diseñadas para que Usted pueda decorar sus postres y tortas con una delicada terminación, otorgando a la calidad de sus productos un gran impacto visual. Sus múltiples aplicaciones, le permite en poco tiempo alcanzar grandes producciones durante la jornada laboral. El chocolate seleccionado posee un rico sabor y un crack muy agradable similar al de una cobertura. La forma de empaque le permitirá saber cuantos postres le rendirá cada envase.

BENEFICIOS: Le simplifica su trabajo en gran medida. Le permite dedicar su tiempo a crear nuevos sabores. Las medidas son justas para una delicada decoración. Son muy prácticas y de fácil aplicación. Los colores armonizan con muchos sabores. Son todas del mismo espesor. Reduce considerablemente los costos de mano de



obra. Le permite saber exactamente el costo de la producción diaria en chocolates.

DULCEPRIN. Dulces finos, están elaborados con frutas naturales, seleccionadas en su justo punto, encontrará en los envases trozos de frutas tiernizadas por nuestro moderno sistemas de cocción, presentación envase de 5 kg. sabores: frutilla, frambuesa y frutos del bosque.

COBERPRIN. Es un baño con delicado sabor y un aroma muy agradable, similar a la cobertura de chocolate, tiene un excelente crack, brillo y fluidez lo que permite mayor rendimiento, ideal para una pastelería fina, no necesita templado. Su presentación en stick, permite derretirlo muy rápidamente.



Innovación
Permanente



PANYMAX S.A.: Planta Avellaneda: 25 de Mayo 530 - B1870BZL Avellaneda - Pcia. de Buenos Aires
GRANJA ARRAYANES S.R.L.: Planta Brandsen: Ruta 215 Km.65,500 Coronel Brandsen - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar

PulpaPRIN PrinGLAS DulcePRIN PastePRIN CoberPRIN



MejorPRIN 750

DecoPRIN

MejorPRIN 35

LevaPRIN





LA FIPPBA SE REUNIO CON EL SUBSECRETARIO DE ASUNTOS MUNICIPALES

El 14 de julio se realizó una reunión de trabajo entre miembros de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Bs. As. (FIPPBA) y el Subsecretario de Asuntos Municipales de la Jefatura de Gabinete y Gobierno, Dr. Juan De Jesús, con el objetivo de exponer el trabajo que se encuentra realizando la entidad y así, contar con la colaboración del funcionario a la hora de gestionar las entrevistas con los intendentes de la Pcia de Bs. As.



Participaron del encuentro: Emilio Majori, Daniel Insúa, Carlos Burzachechi, Miguel Forleo y Abel Rodríguez.

El objetivo del encuentro contempló un recorrido por el trabajo que esta realizando la FIPPBA, a los efectos que el Subsecretario de Asuntos Municipales Juan de Jesús a través de acciones coordinadas, pueda colaborar con el trabajo que lleva realizando la Federación.

En la reunión, el Presidente de la FIPPBA destacó que *"...encontramos mucha resistencia en algunos distritos a la hora de generar encuentros con los intendentes, por eso la buena predisposición y excelente trato del Intendente del Partido de La Costa fijo un precedente en el sector..."*.

Y agregó: *"...nosotros recorreremos el país porque fomentamos la unidad del gremio. Tenemos en algunos lugares mucha resistencia a atendernos, quizás piensan que vamos con imposiciones, y esto es incorrecto..."*.

Además Emilio Majori afirmó que *"...en este momento estamos trabajando en la zona norte. Necesitaríamos su colaboración en el partido de Merlo por ejemplo, donde el*

Intendente nos deriva con el Secretario de Obras Públicas y no nos atiende, así como también en los partidos de Campana, Zarate y Baradero...".

Además la FIPPBA dejó en claro, que esta necesidad de dialogar con los diferentes Jefes Comunales parte de la urgencia de ser escuchados sobre los problemas que aquejan a los panaderos locales, la necesidad de competencia leal, que los panaderos elaboren el pan cumpliendo con las normas sanitarias, con camionetas habilitadas, con libretas sanitarias, entre otros asuntos pero de ninguna manera tiene por objetivo que las panaderías cesen su trabajo, sino que lo hagan de acuerdo a la ley.

Y a partir del problema planteado se organizó un plan de trabajo donde Juan De Jesús se **comprometió a comunicarse con todos los intendentes que la FIPPBA le solicite a fin de generar la comunicación y poder planificar una audiencia y aseveró** *"...estoy convencido de lo que ustedes están haciendo..."*.

Cabe destacar que el encuentro tuvo lugar en la Sede de Gobierno, en la ciudad de La Plata, tras la gestión desinteresada de Abel Rodríguez, Presidente del Partido de la Costa.



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

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

CAMILO FERRON S.A
CARDONE

Grasas - Margarinas

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



EL MEJOR PLAN DE FINANCIACION PARA MEJORAR LA IMAGEN DE SU COMERCIO

Ruta Publicidad es una empresa fundada en el año 1971, dedicada exclusivamente al diseño, construcción e instalación de letreros luminosos, marquesinas, letras de cuerpo en chapa, acero, bronce, y tubos de neón. Contamos con la experiencia, capacidad y la estructura para cumplimentar las necesidades de nuestros clientes en todo el país.

En nuestra planta industrial es de 1300 m2, tenemos toda la infraestructura y las maquinarias que se necesitan para la fabricación de todos nuestros productos, como así también una flota de vehículos que consta de 2 camiones hidroelevadores para los trabajos a gran altura, y 2 Pick-Up para mantenimiento e instalaciones livianas. Nuestro departamento de diseño cuenta con la idoneidad y el conocimiento de todos los programas informáticos para el tratamiento de archivos digitales para la información visual que el cliente requiera.

El personal es altamente calificado para cualquiera sea la tarea que el cliente necesite, siendo la principal premisa de la empresa la eficiencia, rapidez y la seguridad, tanto para quienes trabajan en



Diego Ruiz, Director

Ruta Publicidad como para nuestros clientes.

En la planta industrial se dispone de una cabina y horno de pintura para un mejor acabado de pinturas, y se emplean materiales de primera calidad para garantizar todas las instalaciones.

Aprovechamos la distribución de esta revista, para ofrecerles a todo el gremio panaderil, nuestros productos. Queremos destacar nuestro conocimiento del gremio panadero a través de clientes en todo el país, y brindarles un plan especial de financiación para que pueda

acceder con facilidades a tener una mejor calidad de imagen en cada uno de sus comercios. Sabemos que parte del éxito de la venta de un buen producto, está íntimamente ligado a una excelente imagen de los comercios.

Nosotros sabemos, podemos y queremos cerrar este círculo ideal de trato comercial con todos los amigos del sector panaderil del país.

Diego Ruiz
DIRECTOR



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

Diseño, Construcción e Instalación
en todo el País - Planes de Financiación



Av. Eva Perón 750
Lomas del Mirador

4480-0660 / 4653-2148
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

CENTRO DE PANADEROS DE CAMPANA**"El municipio nos va a tomar como Entidad de Bien Público"**

En una minuciosa entrevista, José Ibarra y Fabián Cabral detallan qué situación atraviesa el Centro de Panaderos de Campana, qué precio del pan manejan, su opinión acerca de las reuniones de la FIPPBA y el encuentro con la Secretaria de Gobierno Municipal.

1. Sabemos que el Centro de Panaderos de Campana esta transitando un momento especial con su Presidente, ¿Cómo esta la situación actual de la institución?

Desde el momento que empezamos a participar de las reuniones de la FIPPBA, Rubén Álvarez, quien es el Presidente de Campana dejo de asistir a las reuniones del Centro de Panaderos. Creo que debemos adecuarnos al estatuto y ver como resolvemos esta situación, más que nada porque para muchas situaciones necesitamos la firma del responsable. Por ejemplo, la semana pasada tuvimos una reunión con la Secretaria de Gobierno Municipal de Campana y en algunos papeles necesitábamos su firma, así que este tema deberá ser resuelto en asamblea.

2. Esta actitud de Álvarez, ¿responde sólo a la disconformidad por participar de las reuniones de la FIPPBA?

En realidad nunca lo declaro como tal, sino que bueno... mostré ciertas actitudes

3. ¿Y esto generó mal estar entre los integrantes del Centro?

Esto no genera ningún problema entre nosotros, pero si nos reafirmó como la cara visible del Centro. Desde hace muchísimo tiempo que cuando algún colega tiene algún problema o simplemente alguna consulta acuden solo a nosotros, que somos los que siempre estamos a disposición.

4. ¿Cómo es la situación con Baradero?

En Baradero hay un pan a \$1,90, esto es preocupante por esta muy cerca de Campana, esta lejos en distancia, pero

cerca en otro aspecto:

en el negocio. A nosotros nos parece que el pan a \$1,90 es un buen negocio para algunos, pero a nosotros nos rompe el mercado, nos destroza.

5. ¿Cuántas panaderías hay en Campana?

En campana hay aproximadamente 40 panaderías. Y estamos manejando un precio de \$5,50 al público.

6. ¿Cuál es la postura del Centro frente a estas personas que destruyen la industria con esta actitud?

Siempre hay algunos colegas que venden un 20% abajo, el Centro de Panaderos trata de hablar con ellos, de hacerles entender. Pero realmente son unos pocos y no sabemos que medidas tomar, es otro tema que deberemos hablar en comisión. Pero lo bueno es que hemos logrado sacar los carteles que decían que vendían a precios más bajos. La idea siempre es integrarlos; en Campana no vas a encontrar un cartel que ofrezca pan a menos de \$5,50.

7. ¿Qué días se están reuniendo?

Todos los miércoles, en la calle Moreno N° 408, oficina 6, a partir de 21, 30 Hs.

8. ¿Cómo va el tema de la personería jurídica?

Ya hemos recibido la notificación por fax, pero las oficinas se encuentran en recesión por el tema de la gripe A, por lo tanto nos falta formalizar el último paso.

9. Antes me mencionaban una reunión con miembros del ejecutivo municipal, ¿en qué consistió?

El municipio nos va a tomar como Entidad de Bien Público y eso nos da un reconocimiento municipal. Además le planteamos a la Secretaría de Gobierno la inquietud de formar una escuela de capacitación, generando mano de obra, y la propuesta fue bien aceptada.

10. ¿Qué impresión se llevan de las reuniones de la FIPPBA?

Me parecen participativas, concurre mucha gente, vemos a Emilio feliz por la amplia participación, sirve porque te llevas la experiencia de otros distritos como ordenanzas etc., son positivas.

"Invitamos a los panaderos que se acerquen, que participen, que cuando puedan hagan la habilitación, somos colegas no enemigos."



Fabián Cabral y José Ibarra

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

"LOMA BLANCA"

MOLINO HARINERO

"000"

"0000"

SEMOLIN

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

EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

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.



levino

LEVEX



levasaf

pan
minuto®



www.
lesaffre
.com.ar

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1° Of. 107 - C1107APP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar
Planta Industrial: Pumacahuá 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

II Seminario Internacional de Talentos ABMAURI

Los mejores panaderos y pasteleros dieron sus clases maestras en Buenos Aires

Los mejores panaderos y pasteleros de Latinoamérica se reunieron en Buenos Aires para la 2da edición del Seminario Internacional de Talentos de Panadería y Pastelería, organizado por el Grupo AB Mauri y sus marcas Calsa, Fleischmann, Terry, Collico y Mauripan. El evento se realizó el pasado 16 de junio en el hotel Hilton de la Ciudad de Buenos Aires, ante un auditorio de más de 1.300 profesionales de la panadería y pastelería del país y del exterior.



Técnicos AB Mauri que dictaron el Taller "Panadería y Pastelería Saludable"

asistentes. La presente edición 2009 demostró el gran interés de los profesionales en la temática y en las novedades del sector, así como el compromiso de la compañía con la innovación y desarrollo constante de nuevos productos.

Acerca del Grupo AB Mauri. El Grupo AB Mauri pertenece al grupo inglés Associated British Foods, líder en el negocio de alimentos primarios, productos comestibles e ingredientes. Sus marcas, CALSA, Fleischmann, Terry, Collico y Mauripan, son parte de la división ABMAURI Hispanoamerica. Las mismas ofrecen la más amplia gama de productos y propuesta de valor, específica para los distintos segmentos de panificación y pastelería, tales como industrias, panaderías tradicionales, food service, supermercados e

Organizado con el objetivo de presentar las últimas tendencias mundiales en panadería, pastelería, así como la innovación en chocolatería, productos sin grasas trans y saludables, entre otros temas. El evento contó con la participación de destacados técnicos invitados, quienes estuvieron a cargo de dictar seminarios y talleres sobre nuevos negocios tales como: cero trans: la nueva opción en grasas y margarinas; panes latinoamericanos, panadería y pastelería lista para comer, y saludables.

La primera edición del seminario se realizó en Lima, Perú ante más de 350



Ken Laidlaw (Miembro del Global Development Team de AB Mauri Global), Alejo Avalos de Olazábal (Vicepresidente Comercial de AB Mauri Hispanoamérica), Gabriela Franzoni (Gerente de Desarrollo de AB Mauri Hispanoamérica), Jim Hawkridge (Miembro del Global Development Team de AB Mauri Global) y Charles Sutcliffe (Director del Global Development Team de AB Mauri Global)



Miguel Rodríguez



Cocktail de cierre



Las Dos Marcas...



Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

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




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



Totalidad de los técnicos participantes en el Seminario. Técnicos de AB Mauri de México, Colombia, Brasil, Venezuela, Ecuador, Perú, Chile, Uruguay y Argentina.

incluso consumidores finales.

En AB Mauri estamos continuamente trabajando en el desarrollo de propuestas innovadoras para cada segmento de clientes. Contamos con dos Grupos Globales de Desarrollo; el Bakery Technology Group (especializado en el desarrollo de nuevas tecnologías de ingredientes para panificación) y el Global Technology Group (especializado en propuestas innovadoras en levadura, así como también con un grupo específico para el desarrollo de enzimas. En la región contamos con un grupo de desarrolladores en cada país para implementar innovaciones de acuerdo a los requerimientos de clientes o bien adaptar las novedades Globales.



Integrantes del Centro de Panaderos de Matanza



Edgardo Bernard, de la DISTRIBUIDORA NIC-JU

DISTRIBUIDORA
NICJU S.R.L.
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE 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





Cecilia Callao, Chef de Calsa Argentina, dictando uno de los talleres

Acerca de Calsa. Calsa es la compañía líder de la industria dedicada a la elaboración y comercialización de productos e insumos para panificación que, desde 1952 colabora “junto al panadero” con el desarrollo de la panadería y pastelería de nuestro país.

Cuenta con la más extensa línea de insumos para panificación y pastelería, tales como levaduras, margarinas, grasas, aceites, malteados, mejoradores y premezclas, así como también desarrollos específicos para clientes locales e internacionales.

Recientemente ha relanzado la totalidad de su línea de productos adaptando las formulas a las nuevas tendencias del consumidor latinoamericano, y lanzó la nueva Línea Azul 0 % Trans, de grasas y margarinas para panadería y pastelería: Pastelgras 0% trans, Bizcochina 0% trans, Delicrok 0 % trans; sus margarinas Premium Hojaldré 0 % trans y la novedosa Premium Masas y Batidos 0 % trans.

El lanzamiento de cero trans es parte de una estrategia de responder a las tendencias del mercado en la que se encuadra el reciente lanzamiento de la línea de premezclas saludables en casi todos los países de Hispanoamérica.



lz. a Dercecha: Juan J. Ponzio, José Ponzio, Juan C. López



Integrantes de la Cámara Panaderil de San Martín

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

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

**LO MAS IMPORTANTE ES LA SALUD, SU SALUD.
HOY MAS QUE NUNCA**

Frente a la contaminación creciente, "Si al papel, al cartón los países mas avanzados han dicho: y sus derivados" imitemos su ejemplo y

hagamos juntos
UN MUNDO MEJOR

NO
A LOS ENVASES
DESCARTABLES, NO
DEGRADABLES, DE
PLÁSTICO Y OTROS
MATERIALES



Av. H. Yrigoyen 5160 | Lanús Oeste CP 1824 | Prov. de Buenos Aires | Arg.

TeleFax (011) 4241-3449 / 4834

infocaballeroortizpozzi.com.ar | www.caballeroortizpozzi.com.ar



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

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



UNA EMPRESA CON ELABORACIÓN Y

Este proyecto nace en el año 1987 como un su presencia en el Interior del país y Capital

La experiencia obtenida a través de los años hacen en la actualidad de Finca del Sauce S.A. uno de los acopios de nueces y almendras referentes de la región Andina. Siendo que selecciona, procesa y distribuye sus productos a todo el país.

Además, asesora a sus clientes en materia de precios, stock, estadísticas de producción y conservación del producto.

Finca del Sauce S.A está ubicada en la provincia de Mendoza. En ella trabajan personas con amplia experiencia y conocimiento en el proceso de elaboración de frutas secas.

Aplicando estrictas normas de sanidad y control de calidad, la empresa envasa los productos en pouchs con atmósfera modificada para lograr así la conservación de las propiedades naturales durante más tiempo.

Además, Finca del Sauce S.A. cuenta con entrega inmediata a todo el país y un stock permanente.

Cabe destacar que la firma provee sus productos a:

- * Distribuidores de materias primas para Panificación, Heladerías e Industrias Alimenticias.
- * Distribuidores de productos para dietéticas
- * Panificadoras
- * Heladerías
- * Dietéticas
- * Fábricas de pastas
- * Supermercados



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

SEDE EN MENDOZA DEDICADA AL ACOPIO, EMPAQUE DE NUECES Y ALMENDRAS

emprendimiento familiar. Con el paso del tiempo fue acrecentand
Federal, donde llega con la calidad y nobleza de sus productos



Finca del Sauce S.A. elabora productos de alta calidad que son cuidadosamente seleccionados, para luego ser procesados en las diferentes etapas bajo estrictas normas de higiene y control de calidad.

Como se mencionaba anteriormente, el producto es envasado en pouchs con atmósfera modificada y contenido en caja de cartón de alta resistencia que permite mayor estibaje. El empaque es un factor de alta importancia para la empresa.

Pasos en la elaboración del producto:

- Acopio, que tiene como prioridad la selección por calidad.
- Almacenamiento en depósitos acondicionados para recibir el producto.
- Inmunización del producto en bruto.
- Selección del producto en la línea de inspección por personal altamente capacitado.
- Proceso final bajo estrictas normas de sanidad y control de calidad.
- Envasado según corresponda en pouch y/o caja o bolsa de material virgen.



- Envasado en Atmósfera Modificada (MAP)

La tecnología MAP (Envasado en Atmósfera Modificada) es un método natural para mejorar la conservación del producto, que se utiliza en los países más avanzados. Las mezclas de MAP normalmente se componen de los gases atmosféricos habituales: dióxido de carbono (CO2), nitrógeno (N2) y oxígeno (O2). También se puede lograr inhibir el crecimiento de una cierta cantidad de microorganismos con la ayuda de gases, como el óxido nitroso, el argón, el hidrógeno, etc. Cada uno posee características específicas que condicionan

su interacción con los productos alimenticios. La mezcla apropiada de gases mantiene la alta calidad de los alimentos, evitando la oxidación y conservando su sabor original, su textura y su aspecto.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Tel: **0261-4248542**
www.fincadelsauce.com

Distribuidora
Pampa

Nuestras Raíces

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



"LOS PANADEROS TENEMOS QUE DEJAR DE ESTAR DEBAJO DE UN FELPUDO"

Con la presencia de los Centros de Panaderos de Almirante Brown, el Partido de la Costa, San Martín, Tres de Febrero, Lanús, Zarate, Campana, Oeste, E. Echeverría, La Matanza, Merlo y Lomas se llevó a cabo una reunión organizada por la FIPPBA para tratar diversos temas.

La convocatoria tuvo lugar el 2 de julio, en la sede de la FIPPBA en Avellaneda.

En la jornada, entre otros temas se aprobó la desafiliación del Centro de Panaderos de Avellaneda, ya que adeuda más de dos años de cuota, como así también la de Azul ya que no efectuó los pagos ni como socio ni aportan el porcentaje que le corresponde a la Federación Provincial de la recaudación del Fondo Convencional, *"a pesar de las constantes invitaciones realizadas por la FIPPBA"* y, como si fuera poco parecieran ser entidades no tienen representación". Acto seguido se dio lectura al informe de tesorería.

Por su parte, el Centro de Lanús expresó su inquietud sobre la medida tomada y representantes de la FIPPBA aseguraron que *"si los panaderos de Avellaneda forma otro Centro, ahora que están desafiliados, los vamos a apoyar siempre y cuando trabajen por los intereses de los panaderos"*. La FIPPBA acordará con el sindicato para cobrar el Fondo Convencional y cuando haya una institución formada se le va a reintegrar el



dinero.

A continuación y dirigiéndose a los diversos Centros, Abel Rodríguez de La Costa aseveró: *"Nosotros nos encontramos con un intendente con una predisposición diferente a otros, quizás suena mal que lo diga ya que soy parte de ese equipo de Gobierno, pero lo cierto es que hay una confiabilidad mutua en el manejo de las instituciones y estamos por lograr una ordenanza en la cual nuestra preocupación no fue el precio, sino empezar*

por ordenar lo que tenemos que ordenar, hay una reglamentación que poner en marcha".

Y prosiguió diciendo: *"escucho que Lanús tiene Centro y Avellaneda no, siendo que la Federación esta en esta ciudad, es una vergüenza porque es una ausencia de preocupación por parte de los panaderos de Avellaneda, si no es conjunto no logramos nada."*

Abel Rodríguez también habló de la ordenanza *"que tal como dice Emilio será un precedente para todos, porque vamos a tomar parte hasta en las habilitaciones de las*

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

ÚNICAMENTE ATENCIÓN A MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

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

panaderías. En base a la Ley 13.006 estamos pidiendo 100 metros más, porque si bien ustedes tienen más afluente de público en comparación, nosotros somos 80.000 habitantes y pasamos un invierno muy cruel, pero también tenemos los mismos picaros que pagan poco y ganan mucho.”

Y agrego: “contamos con un acompañamiento del Gobierno Municipal que es fundamental. Nadie va a poder llegar a los comercios sin pasar por el Centro e inscribirse como proveedor, ésta es una cuestión que a veces por ahí no entendemos, pero debemos ir de la mano con el poder político”.

Y finalmente concluyó “estamos muy contentos, esperamos lograr esta aprobación en el mes de agosto y venir con la novedad de estar disfrutando de esta ordenanza”. Por su parte, Emilio Majori declaró que los panaderos “tenemos que dejar de estar debajo de un felpudo y buscar la forma que todos los panaderos se desarrollen”.

Además se conversó acerca del Código de Barras, que ya está aceptado por el Banco Provincia, y se informó que los panaderos van a recibir una boleta con un primer y segundo vencimiento.

A continuación se leyó el acta de la asamblea anterior y quedó aprobado. Daniel Insua pidió un aplauso para Berazategui y se le realizó un reconocimiento a la gestión de Juan Carlos García y la renovación del mandato como Presidente del centro.



Durante el encuentro se fueron desplegando diversos temas, entre los que se destacó el caso del Centro de Panaderos de San Martín y el malentendido que tenía Abel Frutos con el Centro pensando en la supuesta firma de un convenio colectivo paralelo con el Sindicato local, y en esa oportunidad la FIPPBA los defendió.

También se habló del problema de los colegas de Baradero, y la reunión informal en donde el sindicato solicitó a la FIPPBA que se sienta a

tratar el tema del salario, por eso la FIPPBA propuso que cada Centro se junte con sus asociados para ver que proponen y así conociendo la voluntad de la mayoría se lo presenten al sindicato para comenzar las paritarias.



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

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

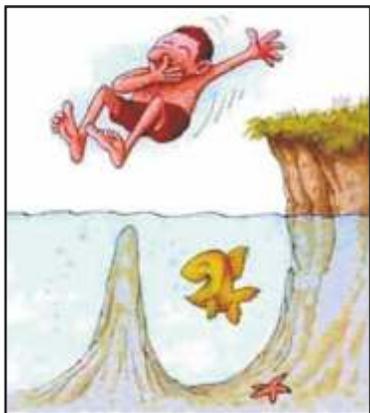


HORNOS ROTATIVOS
Modelo HR-4570
Modelo HR-7090
Modelo HR-80100

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



Después de medio siglo de matrimonio, él muere, y al poco tiempo después ella también y se va al cielo....

En el cielo, ella encuentra al marido y corre hasta él y le dice:

- ¡Queriiiiidooooo! ¡Que bueno encontrarte!

Y él responde:

- ¡No me vengas a joder! El contrato fue clarito: Hasta que la muerte nos separe!!!

¿A QUE HORA ABRE?

Un borracho llama por teléfono a las dos de la mañana a la casa particular del dueño de un bar.

- ¿A qué hora abre el bar? —pregunta el borracho.

- A las ocho de la mañana.

Al rato llama de nuevo y pregunta lo mismo. Así, varias veces a lo largo de la noche. El dueño termina cansándose y lo increpa, de muy mal humor.

- Oiga, ¿para qué quiere saber a qué hora abre el bar?

- Es que me quedé adentro...



La última y nos vamos?

EN UN RESTAURANTE DE LUJO ENTRAN UN HOMBRE Y UNA TREMENDA MUJER:

- ¿QUÉ TOMARÁ EL SEÑOR?.

- A MÍ ME PONE UNA LANGOSTA

THERMIDOR Y UN CHAMPAGNE JUVE & CAMPS RESERVA 1954

- ¡EXCELENTE DECISIÓN!, Y A SU ESPOSA ?

- MÁNDELE UN FAX Y DÍGALE QUE LO

ESTOY PASANDO BÁRBARO

María y le pregunta a Pepe en la cama:

- ¿Cómo quieres que se llame el niño?

Entonces Pepe se levanta rápidamente de la cama y se va al baño se quita el preservativo y le hace tres nudos, lo mete en una bolsa de plástico, lo tira en el escusado y tira la cadena tres veces.

Y le responde a María:

- Si sale de ahí le llamaremos McGiver!!!

¿En qué se parecen los hombres a la pizza?

-En que los llamas por teléfono y a los 10 minutos los tenes calientes en tu puerta.

www.industriaszunino.com

Hornos Rotativos
Amasadoras
Hornos Convectores

INDUSTRIAS Zunino

Fabrica de Hornos e implementos para panadería

La mejor elección.

...Prximamente en el Parque Ind. Gral. Baigrano

Av. Almafuerde 2697 - Paraná (3100) Entre Ríos - Argentina - (54) 0343-4362309/4269529 - info@industriaszunino.com

CONSTRUCCION DE HORNOS 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 DIA

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

ATENCIÓN PERSONALIZADA

Julio Gallardo
HORNERO



LA CUEVA DEL PANADERO



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

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

DEWEY

Bacalar

Dánica

FINCA DE SANTIAGO

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



caroyense
PRODUCTO DE LA NATURALEZA

calsa



CAMILO FERRON S.A.

CORPORACION **Frutícola**



TAXONERA

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



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica Nº 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.

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

"La Cámara de Panaderos es el lugar de los panaderos que quieren crecer"

Con el objetivo de lograr el consenso en diversos temas puntuales, la Cámara de Panaderos de San Martín organizó un almuerzo con la FIPPBA y el Sindicato de Panaderos de la provincia de Bs. As.



Participaron del encuentro, que tuvo lugar en la sede de San Martín, miembros de la Comisión Directiva local junto a su presidente Claudio Cova, el Secretario General del Sindicato de Panaderos de la Provincia de Bs. As. Abel Frutos y representando a la FIPPBA, el Presidente Emilio Majori, el Vicepresidente Daniel Insúa y el Tesorero Juan Bellizzi.

A lo largo de la jornada se trataron los siguientes temas:

- La posibilidad de abrir una cuenta en común con la parte sindical para el cobro del Fondo Convencional, ya que actualmente se cobra por separado.
 - Los servicios que brinda la Obra Social de los panaderos a los obreros de San Martín.
 - El estado de la asistencia en general, en el partido de San Martín.
 - Y respecto al Seguro de Sepelio, que si bien todavía no esta homologado y el sindicato local lo esta cobrando, la Cámara le comentó a los panaderos locales que hasta la homologación del mismo no tienen la obligación de cumplimentar ese pago.
- Tras una charla amistosa las partes combinaron en continuar con el diálogo para poder solucionar la problemática panaderil, tanto obrera como patronal.
- Por su parte, el Presidente de la Cámara Claudio Cova quedo satisfecho con la reunión, afirmando que *"esta Comisión ha logrado en estos 6 meses de gestión lo que no se ha logrado en años"*.

Cabe destacar que la comisión actual a la que denominan "PANGE" (Panaderos Nueva Gestión), trabaja muy unida y con

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 MARCHAS



ganas de participar en todos los temas tanto de interés municipal como provincial, como así también respecto a FIPPBA y a la Secretaría Sindical de la provincia de Bs. As.

Además, el presidente de San Martín se mostró

muy interesado en participar de las paritarias y al respecto dijo: *“somos conscientes de la problemática económica que esta viviendo el país y creo que en este momento lo más importante es hablar de cómo preservar el puesto de trabajo”.*

Y agregó *“no podemos dejar de lado nuestro reconocimiento al Presidente de la FIPPBA por gestionar la reunión con la autoridad máxima de la parte obrera del país y por el constante apoyo que le brinda a esta actual comisión directiva.”*

La Cámara les informó a los colegas del distrito *“que tienen las puertas abiertas para acercarse y exponer los problemas que los aquejan como también les aclaramos que esta es una Comisión abierta para recibir ideas y apoyo de los panaderos”.*

Asimismo se les informó la regularización de la situación de la personería jurídica y las reformas en el local de la Institución. *“Hemos limpiado el patio del fondo y, con mucho esfuerzo de los miembros de comisión hemos recuperado el 1er piso del edificio, que se encontraba totalmente abandonado y ahora convertido en la sala de reuniones y oficinas para futuros proyectos. También queremos destacar*

que a pesar del corto período que tenemos en esta comisión y que hemos recibido la Cámara sin socios, es un orgullo para nosotros tener asociados a la mitad de los panaderos del distrito”, confirmó Cova.

“La Cámara Panaderil del Partido de San Martín... ¡¡¡es el lugar de los panaderos que quieren crecer!!!”, afirmaron los miembros de la Comisión Directiva.



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



Adrian Rezk nos cuenta sobre las ventajas de los Planes que él comercializa



CITROËN



GUISUR
SOCIEDAD ANONIMA

¿A partir de qué momento se decidió por la venta de Plan de Ahorro Citroën?

Me decidí por ofrecer plan de ahorro de CITROËN, por el momento que esta pasando la economía del país, me parece la mejor forma de comprar un vehículo, con poco efectivo y financiando a tasa 0%, con la posibilidad de adelantar cuotas, cosa que con referencia a otras formas de comprar un vehículo financiado, te cobran interés, que por estos momentos esta en el orden del 26%, y solamente se puede financiar el 60%.

¿Por qué un industrial panadero tendría que elegir un Plan de Ahorro de Citroën? Hablemos de las principales características.

Los puntos fuertes del Plan de Ahorro Citroën son: Calidad de producto, con referencia a los ofrecidos por competencia; financiación a tasa 0% y en pesos; posibilidad de acceder a un cambio de modelo, con la diferencia abonada 50% al contado y 50% prorrateado en las cuotas restantes; posibilidad de adelantar cuotas, a valor cuota pura, es decir sin gastos administrativos ni seguro de vida; constante asesoramiento, personalizado, para el planeamiento de la entrega del mismo; planes con entrega asegurada en cuota 8 (sujeto a condiciones comerciales de Citroën Argentina).

¿Todas las personas califican como para acceder a un plan de ahorro de 0 Km.?

Si. Ante el inconveniente de que el titular no califique,

siempre cabe la posibilidad de acompañar al titular con un co-deudor. La única de que un titular no califique es star en Veraz o no poder demostrar ningún ingreso.

¿Cómo ve la proyección de ventas del plan de ahorro para los próximos años, teniendo en cuenta la situación de la Argentina?

La expectativas de ventas por este sistema, son las mejores, ya que como comentamos con anterioridad, es un plan con tasa 0%, con cuotas accesibles, con bajos requisitos, con uno de los mejores productos de mercado.

¿Qué garantías tiene el cliente sobre su inversión?

La garantía que tiene el cliente ante su inversión es totalmente respaldada por Círculo Citroën Argentina, siempre mantiene el valor de su compra, ya sea que retira finalmente el vehículo en cuestión, o que por indistintas causas rescinda del mismo, se le devuelve lo abonado.

Además del Plan de Ahorro, ¿Citroën le ofrece algún otro producto al panadero?

Estamos ofreciendo a la venta toda la línea de vehículos Citroën con descuentos especiales, para los Industriales Panaderos.

¿Habrá novedades en el producto?

Están proyectados algunos cambios en la línea de Berlingo, los cuales quedaron suspendidos debido a la crisis económica mundial.

¿Qué características tienen los clientes de Citroën?

El cliente Citroën, busca productos de alta calidad, tecnología aplicada al mismo, terminaciones del vehículo, confort de marcha, estética, en fin... diferenciarse del resto.

¿Los panaderos tienen algún beneficio en particular?

Seguimiento constante de cada una de las operaciones y, en el aspecto comercial obtienen descuentos diferenciales a el resto de los clientes.

En una palabra define Citroën.

Citroën es sinónimo de INOVACION, TECNOLOGÍA APLICADA, CONFORT Y ESTÉTICA.



**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

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



**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



REUNION DE TRABAJO CON ABEL FRUTOS

El encuentro se llevó adelante en la sede que los obreros panaderos tienen en la calle Boedo, en el marco de la cual se trasladó la inquietud de un incremento de sueldo para el obrero, por lo que se pactó en las últimas paritarias. Y tras la presentación formal se planteó la necesidad de una recomposición salarial.

Representantes de la FOEPPBA, encabezada por el Secretario General Abel Frutos concretaron una reunión de trabajo en la sede de la calle Boedo, en el marco de plantearle a la FIPPBA una recomposición salarial para los trabajadores panaderos.

Emilio Majori, titular de la FIPPBA destacó la *"muy buena predisposición"* de la dirigencia sindical y dijo que *"el intercambio sincero de puntos de vista son necesarios y permiten articular acciones en beneficio del gremio panaderil en general"*.

Abel Frutos, sus hijos (uno de ellos representante de Avellaneda) y Aguiar compartieron durante casi tres horas con la FIPPBA una reunión productiva, donde la FOEPPBA también clarificó que no reconoce a ninguna otra Institución provincial que no sea la FIPPBA.



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

UN AMIGO DE LA REVISTA

**Enrique Finochietto
jugando al Rugby**

Retorno a las canchas....

Las ganas siguen estando, el talento... nunca lo tuvo, siempre fue garra.... y el espíritu de equipo también estuvo presente.

Cedros Classic le gana a Liceo Naval 50 a 10.



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 teléfonos.

Pasión por el mejor amigo del hombre



Ella nunca perdió la oportunidad de mostrar su postura perfecta y su pelaje intacto y brillante, su distinción y porte, y así expectante esperó junto a sus dueños Abel Frutos y Patricia Alonso que finalmente una voz anunciara a los ganadores del certamen, que se celebró en el Camping de la Unión Obrera Metalúrgica, en Punta Lara.

"Shakira", una ovejero Alemán Guatemalteco, resultó la ganadora del 2do premio en Hembras de Primera en la exposición de Punta Lara, tras someterse a la mirada de los evaluadores antes los que debió exhibir sus cualidades y diferentes técnicas.

Del Criadero DER LICHTBLICH de Abel Frutos, "Shakira" deslumbró por su elegancia a grandes y chicos que se arrimaron al Camping para alentar a su raza preferida.

Abel Frutos y su esposa Patricia Alonso, acompañaron a "Shakira", en este hobby, que no se mueve por dinero sino por el amor a una determinada raza y por apasionamiento por el mejor amigo del hombre.



En diálogo con Zarate

El los primeros días de julio, en una interesante entrevista a Carlos Paladino y Abel, del Centro de Panaderos de Zarate contestaron algunas preguntas para El Gremio Panadero. Entre otras cosas, hablaron del precio del pan, de los conflictos con distritos vecinos, afirmaron que mantienen una buena relación con la Municipalidad, pero que por falta de organización interna no están avanzando en ese aspecto.

Hablemos de precio del pan...

En Zarate contamos con 52 panaderías y el precio se esta manteniendo a \$5, 50.



¿Conflictos actuales?

En realidad, lo conflictos son siempre los mismos: algunos picaros que entregan el pan a los negocios a 3,50.

¿Se refieren a Baradero que esta entregando un pan a \$2?

A nosotros no nos afecta el tema de Baradero, no creo que lleguen a Zarate por la distancia que hay. Si bien es cierto que siempre hay algunos pícaros que venden más barato se esta respetando el precio al publico, es decir que si el vendedor quiere perder plata es su problema.

¿Qué relación mantienen con la municipalidad?

En su momento hemos pedido una reunión y nos atendió el Secretario de Gobierno y pudimos plantear los problemas. Por falta de organización no nos volvimos a juntar, pero mantenemos una buena relación, es decir que al estar medio desarticulados no pudimos seguir avanzando con las gestiones con la municipalidad.

¿En su momento se trató el tema de las inspecciones?

Sí, la municipalidad no disponía de gente suficiente para realizar las inspecciones que nosotros pedíamos, pero será cuestión de volver a juntarse y prever acciones conjuntas.

"Nos juntamos los viernes después de las 20hs en la calle Alem 1240"

DT

DISTRIBUIDORA TABLADA

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

ROLIDAR S.A.
Fabrica de Margarinas

fainalind
Grasas y Margarinas

MOLINOS CERRIBAL

Grasa Margolan especial

LEVADURA PRENSADA

PRODALSA

calsa*

levina BARI

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

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



ALTOCONTROL

**MANEJO INTEGRADO
DE PLAGAS**

ALTO CONTROL se especializa en la eliminación definitiva de plagas en las panaderías. Su principal preocupación es cuidar el bienestar, ofreciendo calidad y garantía en servicios de control de plagas.

Ariel ¿Hace cuánto te desempeñas en el control de plagas?

Trabajo en el tema hace 8 años. Pero en este último tiempo estamos trabajando con certificaciones que le permiten al panadero presentarlo como requisito a la hora de la habilitación. Empecé particularmente y ahora fumigo como empresa.

¿Cómo es la metodología?

Alto Control cuenta con metodología avanzada, que nos permite ofrecer calidad y profesionalismo a la hora de terminar con cucarachas, por ejemplo, o ratas, tanto para las empresas o para los hogares.

¿Por qué consideras que los clientes los siguen



eligiendo?

Creo que porque somos garantía de que el trabajo estará bien hecho. Como primer medida inspeccionamos el lugar, le informamos al dueño lo que tiene que cambiar y lo que no.

¿Se logra todo en una jornada de trabajo?

No, eso depende del problema al que nos enfrentemos, generalmente son trabajos que se realizan a través de un seguimiento para garantizarle al cliente que el problema no va a reaparecer en lo sucesivo.

"El tema de las plagas no es un tema fácil, pero ALTO

CONTROL tiene la solución al problema"



ALTOCONTROL

**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



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 Saboriza-
dos 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@SPEDY.COM.AR



Los más pequeños

**Nuestros saludos
para Eugenia
Dariana Barraza,
hija de Angélica
(Secretaria de
la FIPPBA) quién el
día 9 de Julio
cumplió 7 añitos.**



*El día domingo 26 de julio, celebramos el primer
año y el bautismo de Joselin Denise Adrienne
Gozalbo. Sus padres Norma y Guillermo y sus
hermanos Brian y Brandon, así como toda su familia y
amigos,
celebraron
juntos este
hermoso
momento.*

*Dios
bendiga a la
pequeña Joselin
y a toda su
familia.*

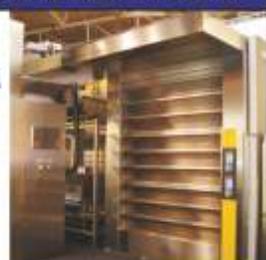


**REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA
DE MÁQUINAS DE PANADERÍA**

**TALLER
JUAN**

de Juan Avendaño

Atención
Personalizada
para los
panaderos
de
zona oeste



4652-1721 // 15-5951-0384

Entrevista a Abel Frutos

"...Sin la industria no hay trabajadores y sin trabajadores no hay organización, lo importante siempre es consensuar..."

Luego de mantener una reunión con la Cámara de Panaderos de la localidad de San Martín, el Secretario General de la Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA), y de la Federación Obreros Empleados de Panaderías de la Provincia de Bs. As. (FOEPPBA), Abel Frutos, habló de los problemas que actualmente aquejan a los trabajadores y de los resultados de los comicios gremiales en los cuales renovó mandato para los próximos cuatro años a nivel provincial.

Comencemos por el Congreso recientemente celebrado...

Se realizó el XVII Congreso General Ordinario de la FOEPPBA, en donde, además, se consideró el balance y memoria. En provincia, el Congreso es tanto ordinario como eleccionario, en Nación se maneja diferente, siendo que se celebran por separado. Como resultado de este Congreso se desprende la renovación de mi mandato por un nuevo período que consta de cuatro años.

Si tuviera que comparar, ¿Cómo ve la situación de los comienzos de su gestión, hasta la actualidad?

Estoy al frente de la provincia desde el año 1995, en Nación desde el 97 y en Avellaneda desde el 83. La



situación ha cambiado mucho desde entonces, ya que cuando llegue al gremio había mucho enfrentamiento, se prendían fuego las panaderías, había una clara actitud combativa, se tiraba kerosene a los repartidores en las camionetas para que la mercadería no llegue a destino, y muchas otras acciones violentas. Nosotros trajimos la idea del diálogo, en definitiva somos concientes que sin la industria no hay trabajadores y sin trabajadores no hay organización, lo importante siempre es consensuar.

¿Cuáles considera sus logros más importantes?

Hemos tenido varios, pero por ejemplo, la quita del 50% del IVA a la harina fue una idea de los trabajadores;

Continúa en la página siguiente

Nuevas Líneas, Nuevas Tendencias.



**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**

la ley provincial la saque yo, estaba cajoneada y fui a la Cámara de Diputados a pedirla, me refiero a la 13006. Creo que lo más importante es que todo se logró siempre pensando en la industria.

¿Cómo es el diálogo con el sector industrial?

En la primera gestión de la nacional tuve momentos de diálogo, pero hoy las relaciones están más cortantes. Nosotros en ese momento hicimos plan de pagos a deudas viejas, había mucha morosidad, como ya saben la industria panaderil, esta demostrado que es la más evasora, con muchos trabajadores en negro. A partir del convenio provincial del 94 tuvimos una actitud distinta.

Pero a nivel nacional todavía no encontramos una conducción empresaria que sea representativa. Hoy vemos una Federación fisurada, eso no es bueno, con enfrentamientos internos que no son productivos, con más Federaciones, bueno, cosas poco beneficiosas.

¿Y a nivel provincial?

A nivel provincial tenemos una muy buena relación de diálogo, compartimos jornadas de trabajo, nos visitan, los visitamos... tenemos una relación muy buena con la FIPPBA, y cuando se tiene ese nivel de diálogo se tiende a crecer y a fortalecer las instituciones.

¿En qué están trabajando actualmente?

Nosotros estamos haciendo un relevamiento en la provincia, tal como la FIPPBA, para ver si conviene regionalizar en algunos lugares como en el interior. Estamos trabajando muy fuerte, con reuniones como en Lanús y Avellaneda para analizar los lugares que están desamparados y lugares como Pergamino o Carlos Casares que han perdido dirigentes y no se han renovado las autoridades.

¿Considera que faltan dirigentes?



Creo que si, por eso tenemos cursos de capacitación, incluso con profesores de España y delegados de la Federación Internacional nuestra. Estos encuentros se orientan a capacitar a las trabajadoras panaderías y a los jóvenes en el área de liderazgo sindical y hemos tenido un gran éxito, siendo que ya vamos por el 4to o 5to curso. Los cambios generacionales son necesarios.

¿Qué beneficios se le da a los trabajadores panaderos?

Los trabajadores tienen beneficios en las diferentes áreas, por ejemplo, hemos adquirido hoteles y estamos comprando una propiedad lindera, además estamos reciclando el hotel de la Costa y el de Córdoba y ahora apuntando al campo de Ezeiza para que tengamos un lugar de recreación y turismo que es lo que nos esta faltando.

Además a nivel nacional, en época escolar brindamos útiles y delantales, y en el área de salud somos muy amplios, muy flexibles. Así que cubrimos varias áreas.

¿Cuál es el problema clásico con los dueños de las panaderías?

El principal es la evasión, hay un sector que se dedicó siempre a evadir más allá de la situación que atravesara el país. Ahora buscaron la trampa de la media jornada, que no esta contemplado por los convenios vigentes, esto lo hacen como trampa de evasión y cuando se jubila el trabajador lo hace con el 50% de la jornada normal, imaginate que ya la jubilación es mala...

La deslealtad también es muy grande, el pan por debajo de los costos no puede ser vendido bajo ninguna circunstancia, como así en muchos casos no se cumplen las normas sanitarias básicas.

¿Cuál es el mensaje al industrial que lee la revista?

Que se acerque a su organización, que se asesore,

(Continúa en la página 36)

**PRODUCTOS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS**

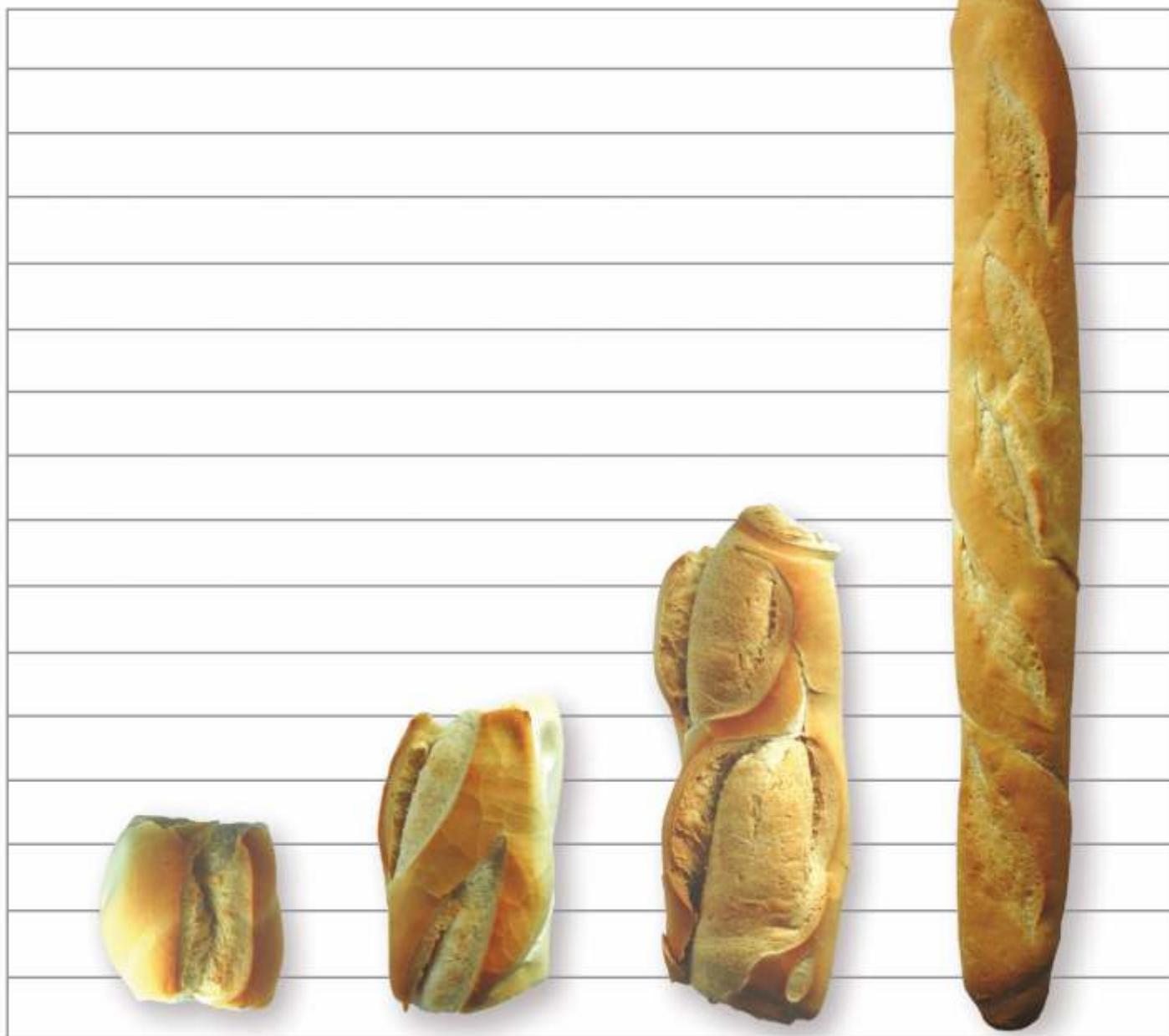
**DISTRIBUIDORA
UARI-CE**

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

15-5420-8755
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



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



que quizás hay muchas normas que no la cumplen porque no la conocen, sabemos que muchos de los panaderos no cumplen con los pagos por desconocer el asunto.

De los Centros de Panaderos de la Provincia de Bs. As., hay algunos que recaudan más o menos fondo convencional, ¿Esa

recaudación es real?

Hay que dar un seguimiento al cumplimiento del pago del Fondo Convencional, es una tarea en conjunto, tiene que recapacitar el empresario para que haga los aportes

como corresponde, si incumple, eso es grave, hay que trabajar mucho en ese tema.

¿Que te pareció la organización del Congreso?

Por Rubens Castro tengo un respeto especial, es un hombre de bien, hace muchos años que es el Tesorero a nivel nacional, el dice que aprendí mucho y siempre digo que fui un alumno de ellos. El es una persona de confianza que pertenece al grupo de 5 compañeros históricos, que en definitiva conocen todo mi accionar, todo lo que pienso en función de organización pasa por esa mesa, es la que hace la previa a todas las decisiones. Castro es una persona de permanente consulta.

¿Cómo vieron la situación en San Martín?

Venimos a ver la situación, a analizarla, a ver qué podemos aportar, cómo trabajar en conjunto. Vamos a pasar un momento de análisis de propuestas.

FELICITACIONES PARA PICHU, MAXI Y CRISTIAN



En el mes de julio inauguraron una Sucursal de Panadería "Arco Iris" pero esta vez con el nombre de "La Italiana".

El local esta estratégicamente ubicado en la esquina de la Av. San Martín y Posadas de la de Ramos Mejía.

Aquí va nuestra felicitación y nuestros mejores deseos de progreso para quienes consideramos nuestros amigos.



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.

Gel+Brix

Jalea Fantasía

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

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



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013





CURSOS GRATUITOS DE FACTURAS DE MANTECA, GRASA Y HOJALDRE

La Comisión Directiva del C.I.P.D.O., siempre pensando en ayudar a los colegas, decidió poner a la Escuela de Panadería y a los profesores que la integran a disposición de sus Asociados.

Los cursos comienzan en el mes de setiembre y tendrán una duración de dos meses, repartidos en dos clases semanales los días martes de 14 a 17 Hs y los miércoles de 19 a 21 Hs.

Consideramos que al público en general le gusta consumir facturas de primera calidad y a través de nuestra escuela podemos cubrir esa necesidad.

Necesitamos que las panaderías de nuestros socios tengan las mejores facturas.

Los esperamos a Usted o a las personas que dispongan, de esa manera veríamos cristalizado nuestro objetivo como dirigentes que es que "las panaderías del oeste tengan las mejores facturas de la Provincia de Buenos Aires".

Las clases son **TOTALMENTE GRATUITAS** y son **100% de PRÁCTICA**. Reserve su lugar llamando al C.I.P.D.O.

COMISIÓN DIRECTIVA
C.I.P.D.O.

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



Escuela de Panadería
del

Centro de Industriales Panaderos del Oeste

CURSO de FACTURERO GRATIS !!

Invitamos a nuestros Socios y por intermedio de ellos a sus empleados a participar del curso **SIN COSTO** de:
facturas de grasa, manteca y hojaldre

**16 clases a dictarse los días
Martes de 14 a 17 hs y los días
miércoles de 19 a 21 hs.**

"De panadero a panadero"



Cursos dictados por profesores del C.I.P.D.O.

Confirmar Asistencia al:

4629-3792 / 4627-8729

R. O. del Uruguay 153 - MORÓN

escuela@panaderosdeloestecipdo.org.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 Martin 163 - Rufino - SANTA FE
Tel.: (03382) 427008 - Cel.: (03382) 155-74532
www.lapicola.com.ar



EL AHORRO COMIENZA CON LA TECNOLOGÍA

DEMÁS ESTÁ DECIR EL AVANCE DE LA TECNOLOGÍA EN LOS ALIMENTOS. DESDE MAQUINAS CON LAS QUE SE PUEDEN ELABORAR LOS PRODUCTOS MAS SOFISTICADOS, COMO BOCADOS RELLENOS, PANES RELLENOS, CON DIBUJOS Y MARCAS PERSONALIZADAS, HASTA INGREDIENTES QUE MEJORAN LA CALIDAD APORTANDO RENDIMIENTO Y ALARGANDO LA VIDA DEL PRODUCTO.



Jorge Albamonte

Este avance tecnológico permite mejorar la organización, garantizar una regularidad en la calidad y la confianza necesaria para continuar el crecimiento de la panadería (nuevos negocios).

Hoy y siempre AHORRAR ES NO TIRAR, ya no solo buscamos rendimiento si la harina absorbe mas agua en el

amasado, hoy buscamos cocinar en menos tiempo, que no pierda peso después de cocido, que se cocine a cualquier horario y el pan mantenga las condiciones de frescura, y si se puede precocinar y recalentar sin perjuicio de la calidad, estamos en presencia de soluciones hasta ahora MÁGICAS.

Los mejoradores que hoy proponemos al panadero permiten no solo asegurar el rendimiento en peso no perdido, sino que mejora condiciones de la harina que sufre hoy la panadería (se seca rápido, se pone gomoso, al morderlo es resistente, mucha tenacidad, falta de color y brillo, etc.).

Se puede hacer pan directo, en tabla, refrigerado y precocido con el mismo producto, no hace falta agregar ningún otro mejorador.

Los núcleos con cereales y semillas, el masa dulce para

facturas, el masa de Viena, son la base para elaborar productos sin grasa y agilizar la elaboración de la bollería, queda en poder del panadero el tipo de harina que va a mezclar con la formulación, esto, (cambia el costo final).

Nuestro objetivo es ayudar al panadero a tener una vida. Junto con la panadería.

Tenemos la ayuda técnica y tecnológica para lograrlo, no dude en consultarnos en nuestros teléfonos: Fábrica - (011) 4651-0313. Oficinas - (011) 4483-5262.

NO ES MÁS DE LO MISMO.

Cada 50 kilos de harina utilice 100 gramos de MAXBREAD.

Ayuda a mejorar la calidad y mantiene el peso del pan desde la finalización de la cocción, hasta que se consume. Ideal para pan precocido que sufre más la pérdida de peso.



Jorge Albamonte

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodriguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



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

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



GALLETA FORTIFICADA

Observaciones del proceso

FORMULACIÓN		NUCLEO CON CALCIO Y PROTEINAS NATURALES (BS)	
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	PASO A PASO	
HARINA 000	50	AMASADO PRINCIPAL	LENTO
SAL	0	20'	
AZÚCAR	0,5	SOBADO 15 VUELTAS	
AGUA	15	15'	
LEVADURA PRENSADA	0,5	HOJALDRADO	3 VUELTAS SIMPLES
MATERIA GRASA	10	20'	
NUCLEO CON CALCIO Y PROTEINAS	3	LAMINADO Y PICADO	
		20'	
HOJALDRADO		CORTE Y ESTIBADO	
HARINA 000	1	15'	
MATERIA GRASA	1	FERMENTACIÓN	
		120'	
		COCCIÓN 15' MINUTOS	
		15'	
		Merma solo el 8%	
Totales	81	KILOS	65 GS TOTAL 1246

- 1- Amasado Principal**
Amasar lento poca liga. (20 min)
- 2- Sobado hasta 10 vueltas**
Hasta que se alise bien
- 3- Hojaldrado**
Untar con grasa y espolvorear harina dar 3 vueltas simples (como facturas) estirar de 2 cm de espesor entre vueltas
- 4- Laminado y Picado**
2cm y picar bien
- 5- Corte y Estiba**
Cortar cuadrados según peso y estibar dejando 1 cm entre ellos
- 6- Fermentación**
dejar fermentar hasta que duplique el volumen inicial (corta o larga)
- 6- Cocción (230°C) Moderado**
Se sugiere 15 minutos
- 8- Envasado**
Se sugiere bolsa y caja.
- 9- Vida útil**
4 días

NO LLEVA SAL NI MEJORADORES

PROCESO DE ELABORACIÓN

OPERACIÓN	TIEMPOS	TEMPERATURAS	FOTO
AMASADO 1	20(Lento) minutos	27 °C	
DESCANSO	5' minutos	°C	
HOJALDRADO	20' minutos	°C	
DESCANSO	5' minutos	°C	
ARMADO	20' minutos	28 °C	
FERMENTACIÓN	120' minutos	35 °C	
COCCIÓN	15 a 20 minutos	230 °C	
ENFRIADO	30 minutos		
ENVASADO	10 minutos		
		PESO DE LA UNIDAD	
		CANTIDAD UNIDADES	1246,2 unidades



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**

EL GREMIO PANADERO

Publique en nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com
info@panaderosargentinos.com

4696-8277 // 15-4084-1090

Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

4720-1709

HARINAS "Cristiana"

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS
ENTREGAS A DOMICILIO

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

UNA EXITOSA PARTICIPACION DE



PANING

Ingeniería en Panificación

EN FITHEP 2009

EL 15 DE JUNIO COMENZÓ FITHEP 2009 EN COSTA SALGUERO, INICIÁNDOSE UN LUNES FERIADO QUE MUCHOS VISITANTES ELIGIERON PARA VER LA MUESTRA.



El stand de PANING, ubicado en el pabellón 3, recibió constantemente la visita de muchos interesados en conocer los productos que se exhibían, como así también los principales clientes de la firma.

En su stand estaban todos los modelos de hornos rotativos y convectores, como algunas de las máquinas, zorras y bandejas. El titular y sus vendedores, atendieron en forma personalizada a cada cliente, cotizaron y asesoraron a quienes así lo requirieron.

Cabe destacar que dos de sus hornos rotativos P-040-RT, participaron del Campeonato Nacional de Panes Artesanales, organizado por la F.A.I.P.A. Federación Argentina de Industriales Panaderos.

En conclusión, se puede determinar que PANING, próxima a cumplir 25 años, demostró su permanencia

en el mercado y esto se vio reflejado en las innumerables visitas a su stand, de panaderos profesionales nacionales y extranjeros, como así también de representantes de nuestro país y de países sudamericanos.

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150 Rotativo P-065 Rotativo P-040 C/Cám. Conectores C-050 y C-030

Máquinas



Trinchadores Amasadoras Sobadoras Batidoras Grisneras

Accesorios



Génesis
Un inicio diferente



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

Buenos Aires 3773
2000 - Rosario - Argentina
Tel/Fax: 0341-464217 (Rot.)
ventas@paning.com.ar

NUEVO PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS

CONSULTENOS

PANING
Ingeniería en Panificación
www.paning.com.ar

PANADERIAS "20 DE JUNIO" INAUGURO UNA NUEVA SUCURSAL EN MERLO GOMEZ

El día 19 de junio se inauguró una nueva sucursal de la Panadería "20 de Junio" en la localidad de Merlo Gómez. Con estas instalaciones, ya suman 8 las sucursales, que también se ubican en Ituzaingó, Morón, Rafael Castillo y Casanova.



La inauguración de esta nueva sucursal se ubica en la Ruta 1003, esq. Doblas, en Merlo Gómez y forma parte del inquebrantable compromiso que Javier Silva mantiene con sus clientes para ofrecer los mejores productos panificados, en diferentes distritos del conurbano bonaerense.

Silva, explica que "nos encontramos muy satisfechos de poder abrir una nueva sucursal, que se suma a las siete panaderías "20 de Junio", que se encuentran

funcionando. Hace más de 15 años que trabajo en el gremio, y creo que la experiencia adquirida la vuelco en cada sucursal que inauguramos, siempre en trabajo conjunto, sea con los socios, o con la familia. De esta manera atendemos las necesidades de todos nuestros clientes, ya que podemos ofrecer el mejor servicio".

Respecto a la realidad económica que atraviesa el país, Javier Silva aseguró: "estamos viviendo una recesión".

Cabe destacar que la Panadería 20 de Junio, cuenta con amoblamientos Vi-Lu "para garantizar óptimos estándares en el servicio".

¿Por qué siempre eligen VI-LU?

Simplemente porque conozco la calidad de su trabajo y siempre me quede muy satisfecho con ellos. Además, no sólo tienen buena mercadería, sino que a través de la confianza mutua cuento con financiamiento.

¿También elegís Alto Control?

Sí, es una empresa que siempre nos trajo

satisfacciones para prevenir cualquier tipo de plaga. Es confiable y la trabajamos en todas las sucursales.



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

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."

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

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

NOVEDADES IMPOSITIVAS

RESUMEN DE LAS NOVEDADES MAS RELEVANTES EN MATERIA IMPOSITIVA Rentas de la Provincia de Buenos Aires ARBANET

Devolución de Saldos a favor

El mencionado organismo dispondrá la devolución de los saldos a favor generados por aplicación del citado régimen liquidatorio.

La devolución se realizara de oficio, esto quiere decir que el contribuyente no va a tener que realizar ningún tipo de solicitud, solamente cumplir con los siguientes requisitos:

- El contribuyente haya confirmado la declaración jurada anual 2008, puesta a disposición por la Autoridad de Aplicación.
- No registrar deuda por períodos no prescriptos, por el impuesto a los ingresos brutos.
- No encontrarse bajo inspección
- El saldo a favor deberá ser mayor a \$ 10 (diez pesos), para los menores se descontara de futuros gravámenes.

Situaciones Particulares

* Períodos adeudados: Si el contribuyente registra deuda: Se procederá a la compensación de los períodos adeudados y el saldo remanente será devuelto.

* Comunicación: En su página web ARBA publicara el padrón de contribuyentes a quienes les corresponda realizar la devolución.

* Devolución en cuenta bancaria: Una vez notificada la existencia de saldo se acreditará en la cuenta bancaria del contribuyente el saldo a devolver.

* Devolución sin cuenta bancaria: Se realizará mediante el pago en ventanilla del Banco de la Provincia de Buenos Aires dentro de los 60 días de la comunicación.

Compra De Dólares Controlada

La AFIP y el Banco Central están trabajando conjuntamente en el desarrollo de un proceso de control que monitoree en el acto a los compradores de divisa extranjera.

El programa estaría funcionando a partir del mes de septiembre próximo y estaría destinado a detectar a las personas que no tienen capacidad patrimonial para justificar la operación.

Los límites de compra surgirán según una base de datos que informaría la capacidad del contribuyente de acuerdo a las posiciones de IVA, Ganancias o bienes personales de cada uno.

Como dijimos anteriormente los controles se pondrían en marcha a partir de septiembre y el nuevo trámite deberá ser cumplido por quienes quieran hacer determinadas operaciones en el mercado de cambios.



Contador Diego Deandreis
0220-485-6925



**EL GREMIO
PANADERO**

Publique en nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com
info@panaderosargentinos.com

4696-8277 // 15-4084-1090

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

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



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

TIRAMISÚ

INGREDIENTES

CREMA DE QUESO MASCARPONE

Azúcar: 250 g.
Yemas: 160 g.
Mascarpone: 300 g.
Crema montada: 600 g.
Gelatina derretida: 8 g.

Harina: 140 g.
Azúcar: 160 g.
Claras: 360 g.
Yemas: 135 g.
Vainilla: Cantidad necesaria.

SALSA DE CAFE

Agua: 500 g.
Café instantáneo: 60 g.
Azúcar: 300 g.
Tía María: 60 cm³

BIZCOCHO DE VAINILLA

CREMA DE QUESO MASCARPONE

Calentar a 85°C las yemas y el azúcar y a bajar 15°C. Mezclar el mascarpone con montada y agregar la preparación anterior; por último la gelatina.

BIZCOCHO DE VAINILLA

Batir las claras con el azúcar, después agregar las yemas fuera de la máquina e incorporar la harina tamizada. Colocar en manga. Hacer 2 discos inferiores al del armado. Con el resto hacer bizcochos de 5 cm de largo y espolvorearlos con azúcar impalpable. Hornear 10 minutos a 200°C.

SALSA DE CAFE

Hervir todo junto a punto hilo.

ARMADO Y DECORACION

Forrar el molde con una banda de plástico, encamisar con los bizcochos de 5 cm un aro, mojar con salsa, colocar un disco de bizcocho, mojar con salsa, agregar la crema, tapar con bizcocho, mojar nuevamente, cubrir con crema, terminar con cacao y cobertura rallada.



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

OFICINA ESPECIALIZADA

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



Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento

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

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



RECETA

Gentileza:

calsa*

Facturas de Confitería

Masa

Ingredientes	Cantidad
Harina	2.500 g
Agua fría	750 cc
Sal fina	40 g
Azúcar	500 g
Levadura Prensada Virgen	100 g
Huevos	500 g
Leche en Polvo	100 g
Margarina Premium Hojaldre 0 % Trans	50 g
Extracto de Malta Hudson	50 g
Esencia de Vainilla Premium Flor	50 cc
Esencia de Limón Premium Flor	20 cc
Esencia de Manteca Premium Flor	30 cc

Procedimiento:

- * Poner en amasadora ó batidora con gancho amasador todos los ingredientes.
- * Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave y bien elástica.
- * Retirar de la amasadora, formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

Hojaldrado:

Margarina Premium Hojaldre 0 % Trans	1000 g
--------------------------------------	--------

La Margarina Premium Hojaldre 0 % Trans se puede utilizar sin necesidad de realizar empaste para hojaldrar, empleando un 20% menos que otras margarinas.

Procedimiento:

- * Colocar la margarina sobre el rectángulo de masa y encerrarla con la masa formando un sobre.
- * Estirar gradualmente por sobadora ó laminadora hasta un espesor de 1 cm. Dar una vuelta simple (plegado en tres).
- * Dejar descansar 10 minutos. Estirar nuevamente por sobadora ó laminadora y plegar en cuatro (Vuelta doble); en verano si vemos que la margarina está demasiado blanda, es conveniente dejar reposar el bastón en heladera.
- * Para completar el hojaldrado en verano le suministramos una vuelta simple más; en invierno se le proporciona una vuelta doble más.

Verano (margarinas blandas) = 1 simple + 1 doble + 1 simple
Invierno (margarinas duras) = 1 simple + 1 doble + 1 doble

- * Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de ½ cm. para comenzar a elaborar los distintos modelos de facturas.
- * Estibar en latas previamente untadas con la misma margarina.
- * Llevar a fermentar en lugar cálido (estufa), lo ideal es no pasar de 30°C, hasta que las facturas alcancen el triple del volumen inicial.
- * Pintar con huevo, decorar con Crema Pastelera Calsa, frutas, azúcar, etc.
- * Cocinar a 240 °C por espacio de 15/20 minutos según el tamaño de las piezas.
- * Al salir del horno pintar con Brillo Calsa.



EL GREMIO PANADERO

Publique en nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com
info@panaderosargentinos.com

4696-8277 // 15-4084-1090

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



CIRCE®

www.circeonline.com.ar

CLASIFICADOS

* **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.

* **Vendo 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 optimas condiciones. 15-5240-7360/15-4563-5320/173*9229

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

* **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 grisineria automatica. 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

* **COMPRO** cortadoras de fiambre manuales marca Berkel en cualquier estado con y sin faltantes. Si querés una eléctrica te la cambiamos. 011-15-6578-2251 / 011-4267-5549.

HUMOR

Un hombre encuentra un Genio que le dice:
- Puedes pedir lo que quieras, pero tu suegra va a recibir el doble de lo que pidas.
El hombre piensa un instante, y pide:
- Quiero un millón de dólares y que me golpeen hasta dejarme medio muerto.



¿Por cuanto me compras a mi suegra?

- ¿Tu suegra?... Por nada.

- De acuerdo, trato hecho.

Pepe, te veo preocupado.

- **Es que por poco atropello a mi suegra.**

- **¿Te fallaron los frenos?**

- **No, no, el acelerador.**

Se encuentran dos amigos y uno le dice al otro:

- **Che, ¿Sabés que me separe de mi mujer?**

- **No me digas... ¿Y ahora?**

- **Ahora soy homosexual.**

- **Que!!! Homosexual?**

- **Y sí, que le vas a hacer... Prefiero que me rompan el culo dos veces por semana y no que me rompan las bolas todos los días!!!**

METALÚRGICA
C.R.B.

VENDE

Horno Convector Balaguer con fermentadora \$18.000



AMASADORA SEMIRRAPIDA DE 50KG \$7.000



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



Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque Industrial Plátanos, (1885) Berazategui, 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