

EL GREMIO PANADERO



AÑO 5 - N° 34
FEBRERO del 2010



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.

Con el nombre de su confitería impreso en relieve **sin costo adicional.**

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


TAXONERA


EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS


Puratos

CERES KINAS

LEVADURAPRENSADA
levina


LODISER


magimix

C


EL MUNDO

 **ATENCION al CLIENTE**
02323-420076 / 422379

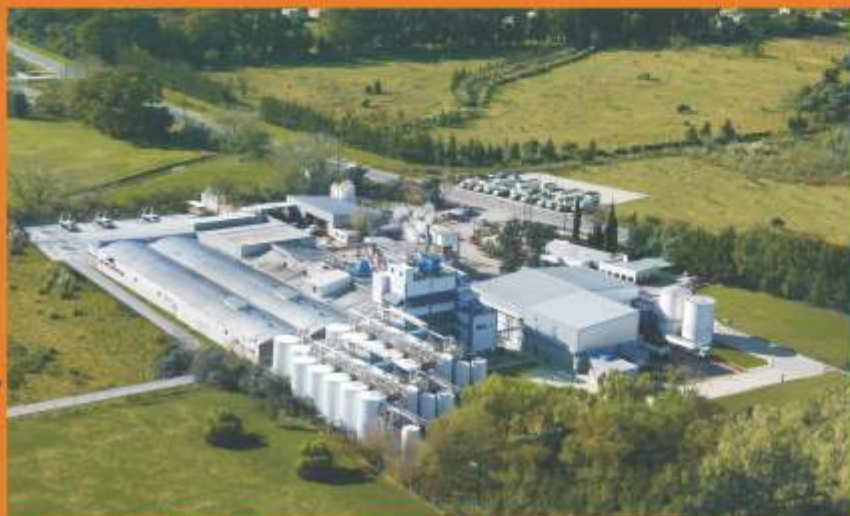
Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)
distribuidoradc@speedy.com.ar



*Una moderna Empresa Argentina
equipada con alta tecnología
y procesos que cuidan el medio ambiente*



BIONUTRICION



*RIS BIONUTRICIÓN
ELABORA UNA
LÍNEA COMPLETA
DE PRODUCTOS
GRASOS Y MARGARINAS
APLICANDO LA MEJOR
TECNOLOGÍA
PARA BRINDAR SOLUCIONES
EN LA PANIFICACIÓN*



Grasas Refinadas • Margarinas

BIONUTRICION



Honorio Pueyrredón 6176 • Ruta 25 km 8,5 • (B1631GCS) Villa Rosa, Prov. de Buenos Aires
Tel.: (03488) 469006 (Rot.) • E-mail: ris@risbionutricion.com.ar
Visite nuestra web: www.risbionutricion.com.ar

Editorial

Comenzamos el 2010, un año nuevo de trabajo que nos llena de entusiasmo porque renovamos las ganas de seguir creciendo junto a cada industrial, junto a cada lector, junto a cada empresario y cada persona que mensualmente confía en nosotros.

En el imaginario popular, el recambio del año siempre se piensa como un nuevo comenzar, pero lamentablemente los problemas que afectan a los industriales siguen siendo los mismos: la venta clandestina, los trabajadores en negro, las irregularidades en la venta del pan. Eso no significa que estas dificultades no nos encuentren con las ganas renovadas de encontrar una solución adecuada, pero siempre teniendo en cuenta que no sólo es el esfuerzo de quienes dirigen el destino de la Federación, ni sólo del trabajo de cada Centro de Panaderos, sino de aquel industrial que denuncie las irregularidades, aquel que se acerque a participar, aquel que proponga, critique, pero sobre todo que accione para estar mejor.

Este año recién comienza, y con el afán de seguir escribiendo juntos la historia del Gremio Panadero, nos queda por delante retomar muchas cosas que aún están pendientes y otras que son parte de los

objetivos planteados para este ciclo.

Este año viviremos juntos el año del Bicentenario, 200 años ya pasaron de aquella revolución de 1810, por eso creo que en este 2010 tan especial para la historia, y tomando el ejemplo de aquellos hombres de Mayo, debemos pensar que es fundamental que el esfuerzo, la constancia y lo que vamos haciendo día por día, sea con la certeza de saber que cada uno desde su aporte esta construyendo un gremio mejor, un país mejor.

Debemos continuar luchando y poniendo nuestro mayor esfuerzo en todo lo que tenemos que realizar y no permitir que el desánimo nos invada.

Cada año que comenzamos es un nuevo desafío que se nos presenta, es una nueva oportunidad para construir realmente un cambio.



**EL GREMIO
PANADERO**



★ AÑO 5 - Nº 34 ★
ENERO del 2010

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

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

4696-8277 / 15-4084-1090
15-6095-0146 / Nextel 565*5175

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Para publicar en nuestras páginas:

Alejandra Belvedere

4696-8277 / 15-6098-1721

Nextel 565*5174

info@panaderosargentinos.com
elgremiopianadero@yahoo.com.ar



EL OESTE Y TRES DE FEBRERO PRESENTARON SUS PONENCIAS EN EL BRINDIS DE FIN DE AÑO DE LA F.I.P.P.B.A.

Los Centro de Panaderos del Oeste y de Tres de Febrero presentaron las ponencias que fueron puestas a consideración de la mesa de trabajo y que serán tratadas en la próxima reunión de la Federación de la Provincia de Bs. As.



El acto tuvo lugar en el marco del brindis de fin de año la Federación de la Provincia de Bs. As que se realizó el 7 de diciembre en la quinta recreativa del CIP del Oeste, en la localidad de La Rreja.

Participaron del encuentro más de 200 personas, entre las que se destacaron diversas autoridades, industriales y entre otras personalidades Franco Vilela de la firma SAYOS quien se hizo presente para estar junto a la comisión de la FIPPBA en tan importante acto.

Tras el almuerzo, comenzaron las deliberaciones para decidir cuales serían las ponencias que se tratarían en el plenario, que se desarrollará en la próxima reunión de la FIPPBA. No faltaron las discusiones y los intercambios de opiniones, sin embargo, muchos coincidían en que las controversias **“fortalecen a la institución, ya que sólo buscan el consenso para alcanzar las mejores soluciones”**.

A continuación se detallan las ponencias presentadas por el Centro de Panaderos de Tres de Febrero:

*** N° 1:** Formación de una “Comisión Pro Reforma” de los estatutos institucionales de

la FIPPBA, con formación ya desde el Congreso

Considerandos: Consideramos necesario un profundo estudio de los artículos que componen los estatutos de la FIP y su actualización. Sugerimos el estudio, especialmente en lo referente a los mandatos de cargos en el C D. del Art. 18.

Proponemos que los cargos ejecutivos en FIP los dirigentes que resultasen elegidos pueden ejercer el cargo por 2 periodos y no deberán participar en los próximos 2 periodos siguientes. Entendemos que las experiencias avalan nuestra iniciativa, ya que la perpetuidad en los cargos, tiende a no posibilitar los recambios de dirigentes, tan indispensables para la formación de los mismos. Salvo algunas excepciones, todo hombre que elige la dirigencia, lo hace por vocación y la misma se ve incentivada, si tiene la oportunidad de avanzar en una culminación exitosa en su gestión. Si los postergamos, lo más factible es que terminen abandonando esa vocación.

***N° 3:** Solicitar al CONGRESO que a los fines de garantizar el normal funcionamiento de la Institución, en los próximos estatutos se agregue una cláusula, en la cual se dispongan las siguientes obligaciones; las que tendrán vigencia a partir del período que se inicia: Obligación del Presidente, Secretario y Tesorero, de garantizar con sus bienes personales, el normal funcionamiento administrativo y contable de la Entidad, ante cualquier acción dolosa y de descontrol, que pueda poner en riesgo el patrimonio de la Institución.

Considerandos: Consideramos reiterativo explicitar la PONENCIA, ya que su contenido evita todo comentario al respecto.



El descontrol por gastos indebidos, derivaciones de fondos aprobados por el CD bienes muebles, rodados, etc., que sean usados indebidamente para funciones que no correspondan, serán considerados causales de incumplimiento estatutario.

*** N° 4:** Todo integrante de Comisión Directiva debe ser titular en actividad del fondo de Comercio y o industria, en cuyo caso se comprobará presentando la habilitación del mismo, recibo del ultimo pago del impuesto municipal de Seguridad e Higiene u otro similar de acuerdo al partido al que pertenezca. Como los cargos en Federación pertenecen a los Centros y no a las personas, para ser directivo deberá presentar nota del Centro que representa, avalando su honorabilidad y nominándolo

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

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

15-5420-8755
03543-492296
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



generosamente asignados, ya que con los Centros son un partido y la FIP abarca 135 con lo cual mínimamente organizada la Pcia. de Bs. As. Tiene asegurado un cómodo accionar, más aún si esta debidamente administrada y organizada en comarcales, que ayuden a consolidar la unidad de la provincia.

Por su parte el Centro de Panaderos del Oeste, presentó las siguientes ponencias:

- N° 1: Pone a consideración, que se gestione ante el organismo que corresponda cursos de dirigentes panaderos de la provincia de Bs. As., para todos los dirigentes de la Federación Industrial Panaderil de la provincia de Bs. As.

Fundamentos: estamos en la necesidad de realizar cursos: computación, administración de empresa, costos, paritarias y mas

- N° 2: Pone a consideración, que la FIPPBA gestione para todos los centros /



cámaras panaderas de la provincia, escuelas de panadería ante el ministerio de trabajo de la Pcia. de Bs. As.

Fundamentos: El CIPDO ya la tiene, por eso proponemos que se apruebe la ponencia.

- N° 3: Pone a consideración que la FIPPBA forme una comisión para reglamentar la ley 13.006.

Fundamentos: Es urgente para presentar en todos los municipios de la provincia de Bs. As por eso proponemos la ponencia.

- N° 4: Pone a consideración, que se forme una comisión de estudio del convenio colectivo de trabajo N° 231/ 94 para actualizarlo en un futuro.

Fundamentos: Consideramos que esta gestión va a llevar un tiempo, pero tenemos que estar todos de acuerdo para hacer un convenio mas moderno, por eso proponemos se apruebe la ponencia.

- N° 5: Pone a consideración gestionar la FIPPBA el biagrama de la harina. Los molinos harineros que tengan la obligación

para ocupar el cargo para el cual sea elegido.

* N° 5: Aprobar la obligación por parte de la FIP, de distribuir con todos los "Centros y/o Cámaras asociadas", al igual porcentaje asignado en el Art. 45 del C.C.T. N° 231/94, de todas las retribuciones que sean recibidas directamente por la FIP y que contengan similares fines que refunden en el mejoramiento de los servicios que tanto la FIP como así sus Asociados, puedan brindar a favor de los mismo. Ponemos como ejemplo las liquidaciones que la FIP recibe de los Pasteleros y entendemos, si en el mismo existe un Centro y/o Cámara organizada y asociados a la FIP al mismo le corresponde recibir el 85% del aporte recibido donde no lo hayan quedará para el FIP el total. Da validez a nuestra ponencia, el hecho de que cuando se instituyo en el CCT el Art. 45, el mismo fue profundamente estudiado y los porcentajes fueron

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos










Amoblamientos para Panaderías y Confiterías




Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar



de entregar la certificación de calidad del insumo a los panaderos.

Fundamentos: La sequía y la mala calidad de harina. Por eso proponemos se apruebe la ponencia.

- N° 6: Pone a consideración que la FIPPBA solvete los gastos de representación de los dirigentes que concurran a ferias, congresos, seminarios de panadería y confitería de distintas partes del mundo.

Fundamentos: Dichos dirigentes tendrán la gestión de traer información de tecnología aplicada a la panadería y confitería, para luego transmitirla a todos los Centros de Panaderos de la Provincia de Bs. As. Por eso proponemos se apruebe.

- N° 7: Pone a consideración que la FIPPBA forme una comisión de estudio del convenio colectivo de trabajo N° 272/96 RAMA PASTELERIA

Fundamentos: Consideramos que como firmantes tenemos que tener mas

participación en el mismo por eso proponemos se apruebe.

- N° 8: Pone a consideración que la FIPPBA a pedido de los Centros o Cámaras Socias financien elementos de oficina (Computadoras, impresoras, elementos varios para que funcione la oficina, la instalación de la página Web, incluyendo el armado de una página de sugerencias y consultas de todos los asociados y o panaderos, la personería jurídica en La Plata) y otros elementos que sean necesarios.

Fundamentos: Consideramos que se hace urgente formar una red de centros por eso consideramos se apruebe.

- N° 9: Pone a consideración que la FIPPBA estudie la posibilidad de negociar con el secretariado de comercio Guillermo Moreno, la venta exclusiva de pan fresco en panaderías, sucursales y despachos de pan, cerrando toda posibilidad de venta de estos productos a cualquier otro tipo de rubros de los ya mencionados. Pedimos la ratificación de la Ley 13006 en toda la provincia de Bs.



As. y que quede implementada en todos los municipios y que sea por el Código Alimentario.

Fundamentos: En la defensa de los consumidores comprometiendo una garantía de calidad del producto, de esta forma consideramos que le hacemos un bien a las panaderías vapuleadas por la deslealtad comercial e ilegalidad de los diferentes comercios que ofrecen nuestros productos de baja calidad.

- N° 10: El Centro de industriales Panaderos del Oeste pone a consideración que es necesario reorganizar la secretaria administrativa de la FIPPBA.

Necesitamos una secretaria que:

- Tenga y cumpla un horario continuo y real de atención para los que llaman o necesitan evacuar alguna duda de la Federación.

- Esté capacitada para preparar con

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

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



- Esté capacitada para preparar con tiempo: reuniones, tanto sea con funcionarios como con colegas panaderos, itinerarios de viaje, etc.

- Tenga datos actualizados de teléfonos, mails, direcciones, celulares, etc. de cada centro de panaderos, funcionarios, municipios, secretarías, etc.

- Informe constantemente a los Centros sobre las actividades de la FIPPBA, esta información se puede hacer llegar por mail pero hay que verificar constantemente la recepción de los mismos.

- Se comunique telefónicamente y con periodicidad con los asociados para mantener informada a la Comisión Directiva de necesidades, dudas, consultas de los colegas dirigentes.

- Mantenga organizada la oficina para que en caso de ausencia de cualquier directivo o empleado administrativo todo sea de fácil ubicación.

- Mantenga un registro de llamadas con el control respectivo del motivo de la misma y la resolución de dicho acto.

- En caso de ausencia de personas en la sede de Avellaneda se encargue de realizar transferencia de llamados a los celulares de los directivos, la Federación no puede estar incomunicada.

- Controle periódicamente el mail de la Federación.

Hay un dicho muy conocido que es: "... lo único que vence al tiempo es la organización..."

- N° 11: Centro de Panaderos del Oeste

pone a consideración que es necesario formar equipos de trabajo.

Estos deberían cumplir con ciertos requisitos:

- Trabajarían bajo la conducción y supervisión de la Comisión Directiva de la FIPPBA.

- Deben compenetrarse con el trabajo a realizar.

- En su mayoría deberían estar formadas por personas que no integren cargos directivos de la FIPPBA.

- Deberían ser dirigentes de Centros de Panaderos.

- La tendrían que integrar también algunos miembros de la CD de la FIPPBA, siempre y cuando tengan el tiempo necesario para trabajar.

Los objetivos de estos "equipos de trabajo" serían: apoyar el trabajo de los directivos y agilizar la presencia de la Federación en toda la provincia.

Que los integrantes de esos "equipos" adquieran la experiencia necesaria para afrontar futuros desafíos directivos, tales como: discusiones en paritarias, reuniones con funcionarios públicos, reuniones con Centros de Panaderos asociados o no.

Generar contactos con autoridades nacionales, provinciales o municipales
Creación de escuelas de panaderías en distintos centros de la provincia.

Control y seguimiento mensual de costos y demás tareas que hacen a un buen dirigente...

Fundamentamos esta ponencia en que: Cuando pedimos que en su mayoría los integrantes que estos "equipos de trabajo" no integren cargos en Comisión Directiva de la FIPPBA es porque necesitamos personas que tengan el tiempo necesario para cumplir con las tareas encomendadas por autoridades de la Federación Provincial ya que, como todos sabemos, los integrantes de comisión directiva deben atender los problemas de sus respectivos Centros sumados los de la Federación. Necesitamos que los futuros dirigentes estén "capacitados" debido a los constantes cambios que se van generando en nuestra industria. Si este "equipo de trabajo" cumple con las tareas asignadas, vamos a



ya muy avanzada la tarde, se realizó el brindis de fin de año con el deseo de que el 2010 "nos encuentre unidos y trabajando en conjunto".

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

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**

**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**



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



EL AMOBLAMIENTO DE LA ESCUELA DE CAPACITACIÓN DE CALSA FUE CONFIADO A SAYOS

Tras la firma de un importante acuerdo, los productos de SAYOS serán exhibidos en las escuelas de CALSA.

Estas escuelas son Centros de Formación de panaderos y pasteleros que cuentan con todas las maquinarias y amoblamientos de una panadería.

Cabe destacar que SAYOS cuenta con diseños propios para la instalación de locales comerciales, tales como heladeras, vitrinas y exhibidores en: Panaderías, Confiterías, Cafeterías, Bares, Fábrica de Pastas, Ópticas, Perfumerías, Farmacias, Heladerías, Bares.

El convenio, además, contempla la exclusividad de SAYOS en cada evento. En ese sentido la empresa SAYOS resultó seleccionada por CALSA por su trayectoria y su alto nivel en el mercado.

Otra de las firmas elegidas para las escuelas de CALSA es ARGENTAL, que junto a SAYOS se constituyen como líderes en el mercado en cada rubro.

Estas acciones en conjunto favorecen al mercado ya que ambas firmas cuentan con excelencia en la elaboración lo que permite diferenciarlos de sus competidores.

La Escuela de Capacitación de CALSA, contará con el amoblamiento de SAYOS

Tras la firma de un importante acuerdo, los productos de SAYOS serán exhibidos en las escuelas de CALSA.

Estas escuelas son Centros de Formación de panaderos y pasteleros que cuentan con todas las maquinarias y amoblamientos de una panadería.



Cabe destacar que SAYOS cuenta con diseños propios para la instalación de locales comerciales, tales como heladeras, vitrinas y exhibidores en: Panaderías, Confiterías, Cafeterías, Bares, Fábrica de

Pastas, Ópticas, Perfumerías, Farmacias, Heladerías, Bares.

El convenio, además, contempla la exclusividad de SAYOS en cada evento. En ese sentido la empresa SAYOS resultó seleccionada por CALSA por su trayectoria y su alto nivel en el mercado.

Otra de las firmas elegidas para las escuelas de CALSA es ARGENTAL, que junto a SAYOS se constituyen como líderes en el mercado en cada rubro.

Estas acciones en conjunto favorecen al mercado ya que ambas firmas cuentan con excelencia en la elaboración lo que permite diferenciarlos de sus competidores.

Es importante resaltar que los Centros de Formación de CALSA cuentan con un equipo itinerante que recorre sistemáticamente el país, formando varias generaciones de artesanos panaderos y pasteleros. Es importante resaltar que los Centros de Formación de CALSA cuentan con un equipo itinerante que recorre sistemáticamente el país, formando varias generaciones de artesanos panaderos y pasteleros.

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

distribuidora

conypan

www.conypan.com (011) 4523-4793 // 9250

Toda la línea de productos de empresas líderes

Ventas por menor y mayor a todo el país

(011) 4523-4793 // 9250

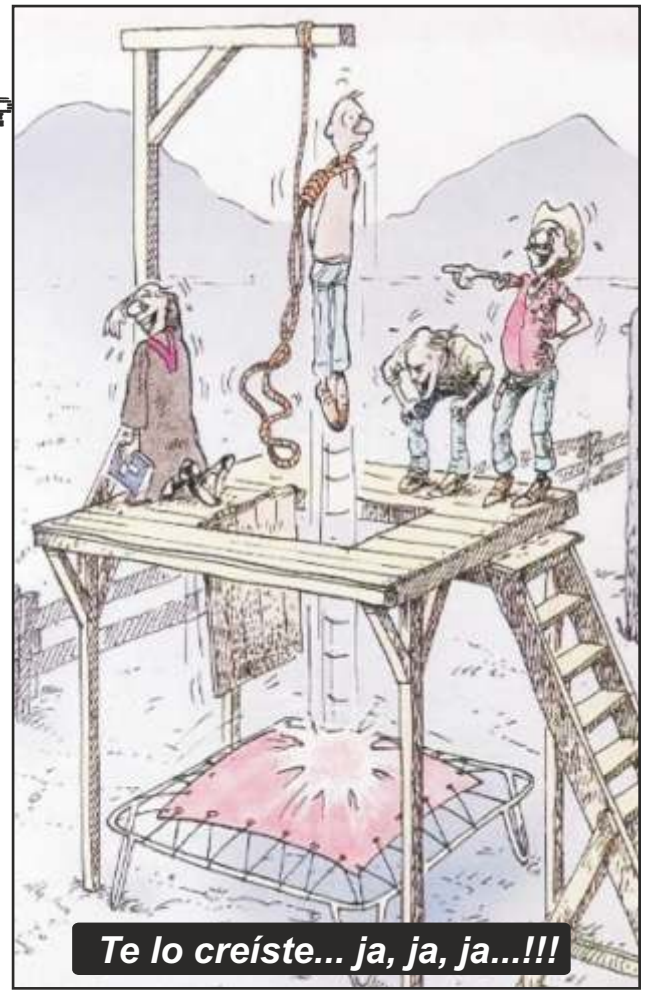
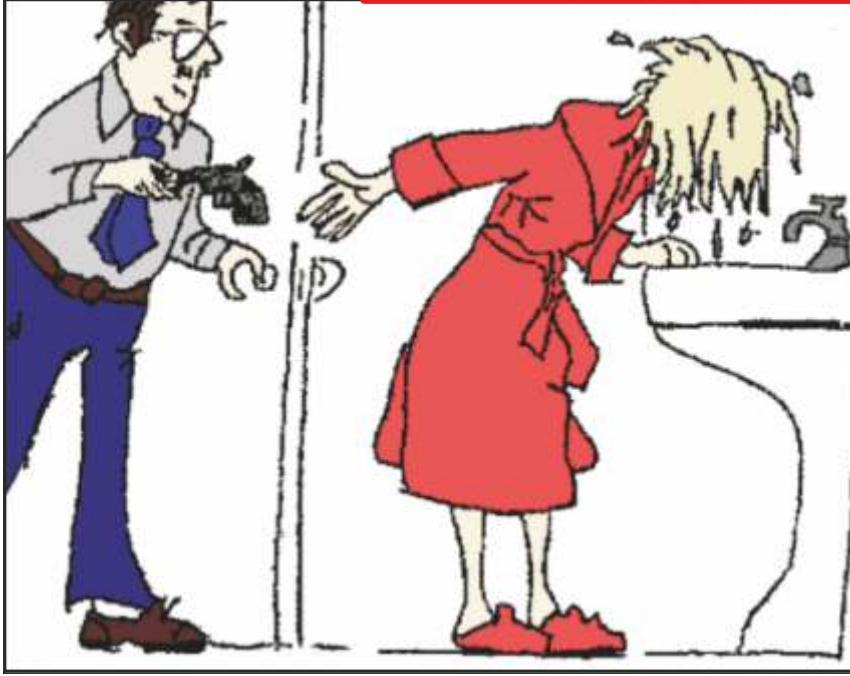
Avalos 869 - C. A. B. A.

www.conypan.com

H U M O R

- ¿Cómo se llama esa parte entre la vagina y el ano?
- No sé.
- Frontón... porque ahí rebotan las pelotas.

Yo te ayudo... mi amor!!!



Te lo creíste... ja, ja, ja...!!!



**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 PrínGLAS DulcePRIN PastelPRIN CoberPRIN



MejorPRIN 750

DecoPRIN

MejorPRIN 35

LevaPRIN



Brito Hnos.

LUNES ABIERTO DE
8.00 A 18.00 Hs.

HORNO ROTATIVO



15 bandejas de
45x70 Cm.

60 Kg. Pan Hora
Aprox.

Totalmente construido en acero inoxidable

**ANTICIPO 30%
SALDO 10 PAGOS
SIN INTERES**

MINI TRINCHADOR COMPACTO



Corta, Arma
y Trincha

Calibrador fijo
o rotativo

3 moldes
a elección

Brito Hnos.

Av. General Lemos 1917 - Los Polvorines - Tel. 4667-6624

www.britohermanos.com.ar



bioenzim
AUXILIARES PARA PANIFICACION

bioenzimix

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

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzimix
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



bioenzimix
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



bioenzimix
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



bioenzimix
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@SPEEDY.COM.AR

LA FIPPBA EN MENDOZA

En el mes de noviembre los representantes de la FIPPBA Emilio Majori y Daniel Insúa fueron invitados a participar de la Fiesta de los Industriales Panaderos de Mendoza a los cuales se les transmite por este medio un especial agradecimiento por la excelente atención que nos brindaron.

Informamos a la vez que en ese viaje se llevó a cabo un reunión donde estuvieron presentes el Presidente de la Federación de Entre Ríos, Dante Cauvet, Rubén Sabena de Santa Fé, José Alvarez de Capital, Martín Petroccelli de Salta, el Presidente del Centro de Panaderos de la Provincia de Córdoba y miembros de la Comisión Directiva anfitriona de la Provincia de Mendoza encabezados por su presidente.

En esa reunión se trataron temas muy importantes inherentes a la participación de dichas provincias en la Federación Nacional.



LA FIPPBA EN SALTA

En el mes de noviembre los representantes de la FIPPBA, Emilio Majori y Daniel Insúa volvieron a viajar al interior del país, esta vez invitados a participar de la Fiesta de los Industriales Panaderos de Salta a los quedamos más que agradecidos por la invitación a participar de dicho evento y por el trato recibido por todos los colegas de esa zona.

Informamos a la vez que en ese viaje también se llevó a cabo una reunión donde estuvieron presentes el Presidente de la Federación de Entre Ríos, Dante Cauvet, José Alvarez de Capital, Martín Petroccelli de Salta, el Presidente del Centro de Panaderos de la Provincia de Córdoba y el Sr. Dibetta Presidente del Centro de Panaderos de la Provincia de Mendoza.

En esa reunión se profundizaron los temas tratados en Mendoza anteriormente y se llegó a la resolución de apoyar el ingreso de esas importantes provincias en el seno de la Federación Argentina.



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



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

SAYOS



INSTALACIONES A MEDIDA EXHIBIDORES REFRIGERADOS

Show Room: Av. Jujuy 823 - C1229ABD - Ciudad de Buenos Aires
Teléfono Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentin Alsina - Pcia. de Buenos Aires
E-mail: sayosn@infovia.com.ar

“STATUS” CONFÍÓ EN “SAYOS” PARA SUS AMOBLIAMIENTOS Y MARCÓ LA DIFERENCIA

“Sayos es una empresa que desde el año 1975 es líder en la fabricación e innovación de modelos y diseños propios para la instalación de locales comerciales (heladeras, vitrinas y exhibidores) en: Panaderías, Confiterías, Cafeterías, Bares, Fábrica de Pastas, Ópticas, Perfumerías, Farmacias, Heladerías, Bares. Cada uno de nuestros productos posee calidad, calidez y funcionalidad siendo atractivos a la vista y de esta forma satisfacer las expectativas y necesidades de nuestros clientes y generar de esta forma buenos negocios.”



La firma SAYOS, fue la encargada del asesoramiento y diseño del

amoblamiento de la panadería “STATUS” en 9 de Julio 1520 de la localidad de Lanús, que inauguró el pasado 17 de noviembre de este año.

Durante alrededor de 10 días, y con la línea de muebles ya preseleccionada, SAYOS brindó un asesoramiento acorde al negocio para garantizar que la elección de los dueños sea realmente la conveniente para lograr la funcionalidad en las instalaciones.

“Nosotros primero visitamos al cliente, tomamos las medidas, vemos

la funcionalidad que tiene el negocio y armamos un proyecto. Paso siguiente, nos entrevistamos con el cliente y le mostramos las líneas que podemos ofrecer”, resaltó Claudio Vilela, uno de los titulares de la firma.

Y agregó “todo es importante... desde la ubicación de cada sector como la parte de confitería o la caja...eso es importante, porque la gente no tiene que quedar amontonada en el centro de la panadería. Son cosas que hay que



SUPLE-GRAS

IDEAL PARA:

- * PREPIZZAS,
- * PAN FRANCES,
- * PEBETES,
- * PAN CASERO,
- * PAN DE MIGA,
- * PAN DE HAMBURGUESA,
- * PAN DE VIENA,
- * GALLETA (librito)

SUSTITUTO DE GRASA





4699-4434

info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- HOTELERIA

- PANADERIAS
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD





HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES

TODA LA GAMA DE MÁQUINAS

EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.

Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS

pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar

(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar

identificar y tener en cuenta. Hay que buscarle la vuelta para que los productos queden vistosos, como la parte de confituras, donde la vidriera es fundamental ya que el consumidor apuntará su atención más en un postre que en las facturas.”



¿Qué línea fue la elegida por la Panadería “STATUS”?

Los muebles son Línea Torino, símil madera combinaba zócalo de mármol y madera maciza.

¿Por qué considera que los clientes los siguen eligiendo cada vez más?

Nos eligen por trayectoria y porque nuestras líneas garantizan una excelente exposición que resalta la calidad del producto elaborado en todas sus formas, asegurando buenos resultados.

Además, nunca fue nuestra política vender sin asesorar, buscamos que el cliente logre en su panadería su objetivo inicial

Respecto al precio, realmente no somos los más caros pero sí marcamos la diferencia.

PANADERÍA y CONFITERIA
“STATUS”
 9 de Julio 1520 - Lanús



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



Adquiera nuestros productos en 12 meses sin interés

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 REVENDADORES 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.

PRESENTACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS Y SERVICIOS

Centro de Servicios y Capacitación en la DISTRIBUIDORA **NICJU** S.R.L.

La distribuidora **NIC-JU** realizó, junto a técnicos de **CALSA** la presentación de nuevos productos que responden a la tendencia del mercado, destinada a panaderos de la zona. Además juntos le dieron la bienvenida al nuevo Centro de Servicios de **NIC-JU** “que representa el inicio de un camino que el panadero va a estar recorriendo con nosotros”, aseveró Edgardo Bernard, dueño de **NIC-JU**.

La empresa **NIC-JU** es **Distribuidora Oficial de productos CALSA**, quien se dedica a la elaboración y comercialización de productos alimenticios. Días pasados celebró en Ciudadela la inauguración oficial del **CENTRO DE CAPACITACIÓN**, dando a conocer nuevos productos que dejaron expuesta la capacidad de innovación de los insumos que ofrece la empresa.



El evento contó con la participación de Edgardo Bernard, dueño de **NIC-JU**, sus hijos Nicolás y Juan Pablo, técnicos de **CALSA** como “Tito” Maron y Guillermo García, y de clientes que degustaron los productos elaborados en el Centro de Capacitación.

“Tito” Maron, comenzó haciendo hincapié en las tendencias que presenta el mercado, señalando que “**el panadero ha ganado mucho en el último tiempo en cuanto tendencia de venta, si repasamos los últimos cinco años notaremos que los supermercados perdieron la venta de**

panificados. Es decir, que la panadería artesanal le ha ganado la batalla a los supermercados y hoy terciarizan la compra del pan. Ese fue un gran éxito para el panadero que muchos todavía no comprenden”.

“**Nosotros peleamos por la panadería artesanal, hoy todo pasa por lo saludable, el mercado apunta hacia eso...y nosotros como productores de alimentos tenemos que seguir la tendencia. La gente que no sigue la tendencia desaparece del mercado**”, señaló Marón.

Y agregó: “**no es en vano que la empresa saco aceite 0% Trans, es parte de la tendencia que nos llega de Europa, eso demuestra que estamos globalizados, allí los productos con grasas Trans están prohibidos y debemos estar listos para que ese momento llegue a la Argentina. Estamos sacando una variedad en pre-venta para acompañarlos a todos en este nuevo desafío.**”

El evento estuvo dirigido a todos los clientes panaderos, con el principal objetivo de dar a conocer los beneficios de utilizar insumos diferenciales que aportan calidad en la elaboración y al producto final un toque de distinción.



En la presentación se realizó una explicación detallada de la utilización de los batidos, de la línea saludable y la línea **0% Trans** que acompañan estas novedades... “**normalmente cuando uno va con este tipo de producto lo primero que tiende hacer el panadero es asociar el pan de salvado con la gente de mayor, pero nosotros quisimos salir con opciones nuevas para cambiar la tendencia**” destacó García.

NIC-JU presentó una novedosa línea de productos de **CALSA** tales como las esencias, sobre las que se destacó que “**la empresa siempre tuvo el objetivo de mejorar las esencias porque las encontrábamos muy clásicas, con muy poca percepción después de**

cocinarse dentro del producto, por eso pensábamos en qué hacer...hasta que nos trajeron esta línea de esencias sin base alcohólica, sólo en base a aceites. Para los que son saborizantes concentrados seguimos teniendo la línea de Kolaromas. Además, conseguimos que la vainilla sea transparente, cristalina, y eso trae la ventajas ya que cuando uno quiere la blanca en, por ejemplo una crema, al incorporar la vainilla el color no cambia y mantiene el sabor de la vainilla...a nosotros como técnicos nos pareció maravilloso”, destacó Tito Marón.

“Además apuntamos a más sabores, por eso en lo sucesivo vamos incorporando nuevos como



las de coco, pan dulce, almendras, manteca, vainilla, limón y naranja. La idea también es incorporar sabor banana por ejemplo. Otra incorporación importante fueron los chocolates, como el baño común, cobertura y como novedad un baño alfajero con un dejo de sabor a rum, hoy lo ampliamos con alfajero blanco, de leche y el alfajero con un dejo de sabor de licor, también de baños moldeo blanco, semi-amargo, leche, y cereales bañados en chocolate, que apuntan a los clientes que utilizan grana. Bueno, ofrecemos en blanco o negro y microcereales que sirven tanto para la

decoración.” Agregó Marón.

Para consolidar las ventajas de la utilización de los productos de **CALSA** la presentación contó con mesas de elaboración. De esta manera los clientes pudieron llevarse una serie de conocimientos en temas referidos a la utilización de esencias, baños de chocolate, batidos y productos **0%** **Trans**, degustar productos elaborados y acceder a muestras para ser utilizadas en sus productos finales.



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: distribuidoranicju@hotmail.com
 Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires

TODA LA FIESTA DEL CIP DEL OESTE

Más de 300 Industriales Panaderos participaron el 7 de diciembre de una gran celebración organizada por el Centro de Industriales Panaderos del Oeste (CIPDO) con motivo de festejar el cierre del año 2009. El Intendente de Morón Lucas Ghi destacó durante el transcurso del encuentro, el “compromiso y vocación puesta al servicio de la construcción colectiva” del C.I.P.D.O.



El oeste se vistió de fiesta el pasado 7 de diciembre para despedir el 2009 y culminar un año intenso de mucho trabajo y lo hizo junto a los Centros de Panaderos de Tres de Febrero, Berazategui, APACA, Merlo y La Matanza, entre otros.

También participaron del encuentro, el Jefe Comunal de Morón Lucas Ghi, demás miembros del ejecutivo municipal, representantes de la

Federación Provincial (FIPPBA), delegados de diferentes cámaras de comercios y miembros de la comisión directiva del Centro local.

La bienvenida estuvo a cargo del Presidente del Centro Cesar Lorenzo, quien dirigiéndose a los Industrials destacó que *“esta fiesta es para asociados, estas cosas lindas se están haciendo por ustedes, como este quincho hermoso que la semana pasada acogió al Congreso de la FIPPBA. Y ese es un hecho importante y es lindo que lo sepan porque es la primera vez que un Congreso de la Provincia se realiza en un Centro de Panaderos y eso nos llena de orgullo”*.

El Presidente del Centro agradeció también a la Unión de Cámaras empresariales de Morón que también



rol pan S.R.L.
LEVADURA Y ESCUMOSOS
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

preside.

Por su parte, el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori afirmó que *“es un placer volver a esta quinta que cada*



día esta más linda, nosotros hemos vivido un Congreso exitoso en estas instalaciones.”

Con respecto al trabajo de la FIPPBA dijo que *“seguimos en el camino de unificar toda la provincia de Bs. As. Estamos caminando muy fuertemente, para que nadie quede afuera de la FIPPBA, porque queremos sumar, sigamos juntos en el camino de discutir nuestra problemática entre nosotros, es fundamental para llevar adelante el gremio”*.

Finalmente expresó su deseo de fin de año y prospero año nuevo para todos.

Cabe destacar que entre los representantes de las grandes marcas se encontraban Molinos Chacabuco, VI-LU, SAF y Molinos Auténtica.

Tras escuchar la orquesta de tango, el Intendente de Morón Lucas Ghi dijo: *“es una autentica satisfacción estar acá para traer el reconocimiento y la felicitación por todo un año de trabajo mancomunado como lo vienen realizando no sólo en Morón, sino en el oeste. Y en el caso de Morón no concebimos la gestión o un modelo de gobernabilidad de lo público, de lo local, sino a través de una fuerte articulación público privada, de esta*

manera pensamos llevar adelante nuestra propuesta de desarrollo estratégico en la ciudad.”

Y terminó diciendo: *“quiero*



FABRICA DE “CINTAS TRANSPORTADORAS”

CINTAS TRANSPORTADORAS
PARA TODAS LAS
MAQUINAS DE
LA INDUSTRIA DEL PAN



CINTAS Para:
• MESAS DE CORTE,
• TRINCHADORAS,
• GRISINERAS,
• CORTADORAS,
• CHURRERAS,
• RAVIOLERAS,
• LAMINADORAS.

CINTAS
TRANSPORTADORAS

Eduardo e Hijos

(011) 15-6375-5899

karpanes@ciudad.com.ar

ATENCIÓN: Lunes a Viernes de 09:00 a 16:00 Horas
Rodín 650 (e/ Independencia y Lafinur) - MERLO

Y... PROXIMAMENTE:
FABRICACIÓN TOTAL
DE “PAÑOS” PARA
PREPARADORAS DE PAN

reconocer el servicio y la vocación de Cesar Lorenzo y el conjunto de dirigencia gremial en cuanto al compromiso puesto al servicio de intereses colectivos como es el caso, la verdad que la única forma de construir una democracia sin privaciones y sin privilegios tiene que ver con el esfuerzo mancomunado de todos. Los invito a no bajar los brazos nos persiguen los motivos para seguir peleando para construir una ciudades más justa, más solidaria y equitativa. Y que el año 2010 sea un año de realizaciones individuales, pero fundamentalmente de realizaciones colectivas”.



“LOS MEJORES PRECIOS EN...”



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

4482-5099 / 4441-0017 - ID 636*4319

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

HUMOR

Un señor que sufría de impotencia consultó a un médico que le recomendó unas "pastillitas" muy efectivas para originar una erección, con la ÚNICA CONDICIÓN de que solo tomara una por cada acto sexual debido a su gran efectividad y que para anular el efecto introdujera el miembro viril en leche.

El señor muy desesperado llegó a su casa, preparó a su mujer para UNA GRAN NOCHE pero, ante la duda del funcionamiento de las pastillas y el pensamiento del gran desespero de su mujer, SE TOMÓ CASI TODO EL FRASCO...!!!

El resultado: una máquina imparable y acechante que casi acaba con su esposa, el mayordomo, la sirvienta, y hasta el perro. Cuando recordó las claras indicaciones del doctor: **"metalo en leche para anular el efecto..."**

Fue corriendo a la cocina, agarró un balde y echó en el toda la leche que encontró en la heladera de su casa, luego lo metió..., en ese momento, la sirvienta que estaba escondida detrás de una puerta vio ese tan extraño acto y gritó desesperada: **"A CORRER QUE ESTA RECARGANDO!!!"**



MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

**República 7463 - JOSE L. SUAREZ (esq. San José)
Tel.: 4720-7893/7907**



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

La Fiesta de los panaderos de La Matanza

“La concurrencia a esta fiesta demuestra que el camino es sumarnos para lograr una fuerza homogénea...” (EMILIO MAJORI)

El Centro de Panaderos de La Matanza despidió el año en el Salón del Sindicato del Plástico, de la localidad de Esteban Echeverría, junto a más de 600 Familias panaderas que se acercaron con el fin de despedir un año intenso de trabajo.

Junto a ellos participaron el Presidente de la FIPPBA, y responsable del Centro local Emilio Majori, el Intendente de Esteban Echeverría Fernando Grey, el Secretario General de FAUPPA Abel



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

Logra lo mejor
Ghantilly
Crema
"ARANZANA"

- Crema Batilista: 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



Frutos, el Secretario de Gobierno de La Matanza Alberto Justino Rivas, miembros de la comisión directiva, autoridades de Centros de Panaderos vecinos y la familia panadera.

Entre las empresas presentes se destacaron algunos de los auspiciantes de nuestra revista:

Sayos, Analba, Omar Rodríguez, Molino Auténtica, Damián Benítez, LESAFFRE con la presencia de Enrique Finocchietto, Juan Carlos López y Distribuidora José.

“Es para mi una satisfacción ver poblado este salón después de un arduo año de trabajo – destacó Emilio Majori- donde cada una de las zonas se ha ocupado de la problemática que nos aqueja a todos”.

Y agrego: *“quiero agradecer a cada uno de los que ha puesto un granito de arena, primero con la*

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

concurrancia a esta fiesta que demuestra que el camino es sumarnos para lograr una fuerza homogénea y segundo, para buscar el lugar que le corresponde a nuestro sector, no sólo en el partido de La Matanza, sino en la provincia de Buenos Aires.”

Y lo que empezó como un canto tímido poco a poco fue sumando fuerza, y el Feliz Cumpleaños a Emilio Majori, quien celebraba sus 69 años de vida resonó una y otra vez.

Quien le siguió en la alocución fue el Secretario de Gobierno del Municipio de La Matanza Alberto Justino Rivas, quien comentó que *“hoy exactamente se cumplen 10 años que el FPV se encuentra al frente del distrito de La Matanza, primero bajo la mano de Alberto Balestrini y después de Fernando Espinoza, un municipio con alrededor de 2 millones de habitantes con muchas carencias en varios sectores con 354 kilómetros cuadrados donde es necesario el esfuerzo de todos nosotros.”*

Y agregó *“precisamente durante el mediodía tuvimos el gusto de encontrarnos con las autoridades del Centro de Industriales y Comerciantes de La Matanza para*



(Continúa en página 26)



Mundo Trigo
Sabor Artesanal

Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

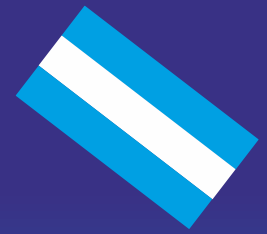
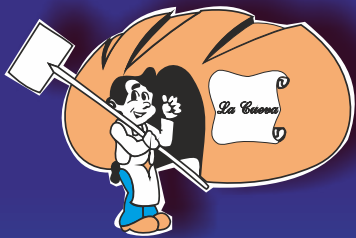
Artigas 7111 (Esq. Av. Marquez)-**JOSÉ L. SUAREZ**
www.mundo-trigo.com.ar
Tel.: 4720-0067

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



LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



CAMILO FERRON S.A.

FINCA DE SANTIAGO

Dánica



DEWEY



Bacalar



calsa*

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

CORPORACIÓN Frutícola

Al Servicio del Gremio Panadero

0220-485-5071

DÍAZ VÉLEZ Y RUTA 7 (MERLO NORTE)

Nextel: 639*477 / 639*478

15-5317-6400

15-5571-7507 / 15-5578-2409

15-4048-6703 / 15-5578-2408

despedir el año pero se encontraban también otras fuerzas vivas como el Centro de Almaceneros, de Panaderos, hombres de la CGT, etc., que entre otros hacen a la vida política de La Matanza. Hoy vengo a desearles a todos ustedes muchas felicidades.”

La noche transcurría entre excelentes shows, y una atención como el Centro de de Industriales de La Matanza tiene acostumbrado a los panaderos del distrito.

Siguiendo con los buenos deseos para el 2010, el Secretario General de la FAUPPA, Abel Frutos, hizo hincapié en que es fundamental **“realizar un análisis de la industria. Creo que la industria encontró a través de Emilio una persona que escucha.”**

Además hizo mención a la situación **“difícil”** que atraviesa el país, con un **“escenario político bastante complicado, pero están los que tenemos la tarea difícil de acompañar a este gobierno en estos tiempos que estamos viviendo, fundamentalmente en la provincia de Bs. As.”**

Para terminar agregó que **“sigamos trabajando juntos, más allá de las diferencias y de las distintas posiciones que solemos tener, tratando de engrandecer la industria, porque sin industria no hay trabajadores, y sin trabajadores no existiríamos las**



HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO
SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

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

"VILLABASO"
 FABRICA DE:
 * AMASADORAS * TRINCHADORAS
 * SOBADORAS * PASTELERAS
 * ENVASADORAS VERTICALES y HORIZONTALES

1 AÑO DE GARANTÍA **ENTREGA INMEDIATA**

011-15-3593-2143

Representante en Bs. As.: **Gladis B. Fernández**
 srkmaquinas@yahoo.com.ar

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: Pumacahuá 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

organizaciones gremiales a la cual yo represento”.

Por último el Jefe comunal de Esteban Echeverría, Fernando Grey agradeció la invitación y destacó que es importante que *“la industria de La Matanza y nuestro distrito de Esteban Echeverría puedan hermanarse, crear fuentes de trabajo y que se ayuden porque realmente lo necesita el conurbano bonaerense. Por eso, decirles que desde Esteban Echeverría nosotros apostamos fuertemente al comercio, a la producción, al empleo, y realmente creo que debemos empezar a enfocar determinadas cuestiones desde otros lugares y pensar en fomentar la cultura del trabajo.”*

“El diálogo y el consenso son cosas que nos hacen falta. El municipio no debe ser una traba sino un amigo de los comerciantes, porque aspiramos a más trabajo, más comercio y más producción”, culminó diciendo Grey.



FRESCOMASA

**MAS FRESCURA
POR
MÁS TIEMPO**



FRESCOMASA
otorga
**más frescura
y flexibilidad
evitando
en el tiempo
la sequedad
y desgrane.**

IDEAL PARA:

- * PREPIZZAS,
- * PAN FRANCÉS,
- * PEBETES,
- * PAN DULCE,
- * PAN DE MIGA,
- * PAN DE HAMBURGUESA,
- * PAN DE VIENA,
- * PAN LACTEADO



4699-4434

info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC



Quintana 2516 - L. del Mirador - La Matanza - Buenos Aires

**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



El cierre de la jornada estuvo llena de sorpresas con importantes sorteos y diferentes espectáculos destacados, entre ellos la presencia de Miguel Ángel Cerutti.

Vale la pena destacar que la heladera vitrina que obsequio SAYOS para ser sorteada entre los panaderos presentes fue ganada por la familia de José Sanabria.

Para culminar la gran cantidad de premios que se sortearon entre los presentes, alrededor de las 5 de la madrugada se sorteo la camioneta Fiat Fiorino siendo ganador de ese, el mejor premio de la noche,

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

Familia PONZIO (ANALBA)



Leo y Juan
Carlos López

**AUSPICIANTES
DE NUESTRA
REVISTA EN LA
FIESTA DE LOS
PANADEROS DE
LA MATANZA**



DAMIAN BENÍTEZ
y **CECILIA (C.R.B.)**



Enrique Finocchietto (LESAFFRE)
y MOLINO CHACABUCO



Fernando Svetaig
y Sra. (DISTR. JOSÉ)



José Ponzio (ANALBA)
y Miguel Rodríguez (CALSA)



Dr. Fabián Campana
y Sra.

**NUESTROS
AMIGOS
EN LA
FIESTA
DEL CIP
LA MATANZA**



CRISTIAN SANABRÍA (ganador de la Heladera)
junto a Lorena Vilela (SAYOS)



La Piccola

Tallarineras y Ravioleras

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Raviolos: 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.lapicola.com.ar

**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

MAS IMÁGENES DE LA FIESTA DE LA MATANZA



LA FIPPBA REALIZÓ LA PRIMERA REUNION MENSUAL DEL AÑO

El 21 de enero se realizó en la ciudad de Almirante Brown la primera reunión mensual de la FIPPBA. Dicho encuentro, realizado en la sede del CIP de Alte. Brown, congregó a diversas autoridades de los diferentes Centros de Panaderos, con la “alegría” para las autoridades de la Federación Provincial de contar con la presencia de un representante de Bragado, quien próximamente constituirá su Centro de Panaderos.



Uldani, Horacio Carrizo y Alberto Alonso.

Al comenzar la reunión, se realizó un minuto de silencio en homenaje a dos grandes dirigentes como fueron el vicepresidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown José Mascaro y el Sr. Nazari.

Los temas tratados estuvieron relacionados al último Congreso, y a la reestructuración de la Secretaria Administrativa para mejorar el funcionamiento de la Federación, entre otras

importantes temáticas. Cabe destacar que en esta oportunidad el encuentro se concretó en el Centro de Panaderos de Almirante Brown, siguiendo la propuesta de la Federación de la Provincia de alternar con los diferentes Centros que la componen en la realización de las mismas.



Participaron del encuentro miembros del Centro local, los integrantes de la CD de la FIPPBA, Emilio Majori, Daniel Insúa, Raúl Santoandr , Luis Gómez, Juan Bellizzi, Claudio Cova, José Sanabria, Guillermo Gonzalbo, Javier

VIRREY DEL PINO y GONZALEZ CATAN DESPIDIERON EL 2009

Los colegas de Virrey del Pino y de González Catán ya se están acostumbrando a despedir el año, juntos y con un clima de festejos y de camaradería que es envidiable.

Durante los últimos días del mes de diciembre realizaron los festejos, llegando a juntarse más de 200 personas en el Rotary Club de González Catán.

Estuvieron presentes el Presidente del CIP, Emilio Majori con su esposa Olga y el Secretario

Javier Guiralde con su esposa Nancy.

Como siempre reinó un clima de festejos pero esta vez superó las expectativas de los organizadores con la presencia de LOS GROSOS quienes fueron los artífices de una noche de alegría.



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

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 EREDA REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

Julio Gallardo HORNERO

ATENCION PERSONALIZADA

¡Si brilla es más rico!
Si brilla es...

GelBrix

JALEA DE FANTASÍA



Atención al consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar



**Laboratorio
de Panificación**

Luego de 20 años !!!



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

San Martín y una celebración muy especial

Con una fiesta llena de fraternidad y camaradería, se celebró el 89º aniversario de la Cámara de Industriales de San Martín.



Luego de 20 años de no realizarse la fiesta anual, la nueva comisión directiva deslumbró con una celebración a la que asistieron más de 300 familias panaderas.

También participaron del encuentro, el Intendente de San Martín Ricardo Ivoskus y su señora, el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori y Olga, el Presidente de la Cámara Empresarial Panaderil de San Martín Claudio Cova, miembros de la comisión directiva, panaderos de la zona y diferentes autoridades.

Acompañando este festejo, estuvieron el Presidente del CIP de Berazategui, Juan Carlos García y su esposa Ana.

“Buenas noches, quiero agradecer la presencia del Intendente, Ricardo Ivoskus y su esposa,- comenzó diciendo Claudio Cova- él ha formado parte de esta Cámara”.

Cova agradeció a la Comisión Directiva *“que ha trabajado enormemente y gracias a ellos podemos hacer esta fiesta. Quiero decirles que los panaderos son dueños de esta Cámara, por eso aspiro que en el 2010 podamos cumplir todos los proyectos que tenemos.”*

Y agregó: *“tenemos la Cámara*





Más de un siglo junto a la industria panadera.

Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar



en marcha, y vamos especialmente a respetar lo que establece el estatuto. Espero que disfruten de esta fiesta porque es la fiesta de ustedes”.

Mientras que el Intendente, Ricardo Ivoskus destacó que *“es una satisfacción estar compartiendo esta celebración, ya que fui abogado de esta institución durante 17 años, siempre digo que mi hijo mayor Daniel vino con el pan bajo el brazo, porque justo el día que el nació yo charlaba con la Cámara para convertirme en asesor jurídico.”*



El Intendente Ivoskus, hizo hincapié en la importancia de contar *“con una comisión que tenga fuerza, empuje y con gente joven porque así también estamos renovando las esperanzas y el futuro de la actividad Panaderil”.*

Por su parte el Presidente de la FIPPBA Emilio Majori destacó que *“es grato que San Martín vuelva hacer la fiesta después de tantos años, esta juventud es pujante y lleva adelante la Cámara de San Martín. Les doy la bienvenida a la Provincia de Buenos Aires y buen año para todos”.*



Luego del brindis, el ex



presidente de la Cámara Rogero, hizo un repaso por los presidentes de la institución desde 1920 *“porque un error que tiene la humanidad es olvidar a quienes ya estuvieron”*.



“Esta comisión tiene la fuerza para levantar la Cámara y llevarla hasta el pedestal siendo una de las comisiones más importantes de la provincia. Sabemos que la palabra DIRIGENTE debe ser sinónimo de honradez, sacrificio y lealtad, o sea un verdadero sacerdocio. Y cada uno de los panaderos es un eslabón en esta gran cadena que se llama unión”.

Entre las empresas, SAYOS fue una de las destacadas, quien estuvo representada por su titular Franco Vilela y su esposa. Entre otras donaciones que realizó la firma, una heladera exhibidora, fue el broche de oro entre los sorteos resultando ganador Mauro Ledesma, uno de los panaderos de la delegación de La

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 C/Cám.



Convectores P-050 y P-030

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios





Génesis
Un inicio diferente



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



PANING
Ingeniería en Panificación

www.paning.com.ar

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

- PLAN 10 CUOTAS
- FINANCIACION BANCARIA

CONSÚLTENOS

Matanza, dueño de la panadería “El Nuevo Arco”, de Rafael Castillo.

Otra de las empresas presentes a destacar es la de Miguel Ángel, quien confecciona ropa, bolsas y uniformes para panaderías.

No faltaron los espectáculos de folclore ni es el 2 x 4, pero la música de los 70, 80 y 90 arrancó a las familias de las mesas para dar cierre a esta noche en San Martín que hizo historia.



HUMOR

- A esa mina le dicen 'Mujer maravilla'...
- ¿Por qué?...
- Unas vueltas y se queda en bombacha.



*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

GRAN CELEBRACIÓN DE LOS PANADEROS DE RAFAEL CASTILLO

Como todos los años, el Centro de Panaderos de La Matanza y sus dependencias organizan un memorable brindis de fin de año, motivo por el cual se reúnen las diferentes familias panaderas y amigos.

El motivo de la celebración es simplemente festejar junto a compañeros de la vida la culminación del año laboral, porque luego de tanto trabajo y balances llega la hora de distenderse y divertirse...

En este caso, Rafael Castillo realizó su festejo en el salón del CIP de La Matanza y, junto a ellos despidieron el 2009, el Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincial y responsable del Emilio Majori, miembros de la comisión directiva del centro local, diferentes autoridades e industriales panaderos con sus familias tanto sea de la zona de Castillo como de distritos linderos.

Con una excelente recepción a cargo de GRECO, no faltaron las empanadas ni los vistosos fiambres... para luego degustar un exquisito asado.

Para dar la bienvenida e inaugurar oficialmente los festejos, el Presidente de la FIPPBA y del CIP de La Matanza Emilio Majori agradeció la convocatoria, *“el espacio y la participación de cada uno de ustedes, porque es así, juntos, como seguimos adelante”*

A continuación el Secretario del Centro Javier Guiralde destacó sentirse





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

Sr. CARLOS

25 AÑOS A SU SERVICIO

RECUPERE

\$\$\$



CAMBIE SU PAN RALLADO POR HARINA O EFECTIVO

Tel/Fax: (011) 4651-9145 / Cel.: (011) 15-5564-9854

PROVEEDORES DE PANADERÍAS

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



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

TeleFax (011) 4241-3449 / 4834

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

DISTRIBUIDORA

"JOSÉ"

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

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA

PRINDAL

GLUTAL

CIRCE

J. M. De Rosas 5499 San Justo

4484-8177

Julio Leal

4621-0598

15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGÓ

DISTRIBUIDORA UARI-CE

PRODUCTOS PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS

TELEFAX: 4484-1635

F. ALCORTA 3519 (San Justo)

Fleibor

Las Dos Marcas...

ARLYS

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

- Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos
- Panaderías
- Confiterías
- Reposterías
- Heladerías
- Fábrica de Productos
- Alimenticios

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

“muy halagado y muy contento de terminar un año juntos”.

Mientras que José Fernández, de González Catan aseveró que lo *“enorgullece enormemente que Virrey del Pino y González Catan estén participando de la esta celebración porque comenzaron hace aproximadamente dos años y ver que ahora son una enorme familia me pone muy contento. Por eso les deseo mucha suerte.”*

Otro de los comentarios estuvo a cargo de Sergio Leiva quien agradeció a *“quienes nos acompañan siempre, mi deseo es que el 2010 nos encuentre unidos para que seamos más fuertes y vendamos el producto como corresponde... disfrutemos la noche.”*

Las alocuciones culminaron con Mauro Ledesma, referente de Rafael Castillo que hizo hincapié en que *“el año entrante nos encuentre unidos, porque merecemos como industriales que el gremio este cada día mejor. Por eso muchas gracias por venir y que disfruten de la fiesta.”*

La celebración terminó con un baile y diferentes espectáculos de tango y folclore en un festejo que se destacó por que los invitados realmente se sintieran como en su propia casa.



**MAS IMÁGENES DE LA
DESPEDIDA DE AÑO DE
LOS PANADEROS DE
RAFAEL CASTILLO**



★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★ CLASIFICADOS ★

VENDO
**VITRINA
 DE VIDRIO**
 2,40 X 1,30 mts.
 Sr. Carlos
 4485-0160



VENDO Horno
 Convector con
 fermentadora.
 Impecable. Rotar.
 \$16.800
 ///////////////
 Heladera
 Mostrador
 2 puertas
 impecable.
 \$3.000 / Sr. Jorge
 4715-0575

**METALÚRGICA
 C.R.B.**
 Horno Convector
 Balaguer
 con fermentadora
 \$18.000

VENDE

AMASADORA SEMIRRAPIDA
 DE 50KG \$7.000

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




GRUPO INNOVADOR DE ALIMENTOS
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**

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS
HORNOS DE MAMPOSTERIA
VENTA DE PUERTAS DE HORNOS
 COLOCACION DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
 MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACION TIPO MAMPOSTERIA
 REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

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

Bragado realizó la primera reunión de organización

Un nutrido grupo de industriales panaderos de Bragado mantuvo un encuentro con miembros de la FIPPBA el pasado el 20 de enero, en el Club “Ultimo Foco”, a efectos de avanzar en la organización y constitución de un Centro de Panaderos para el distrito.

Esta iniciativa surgió de Javier Lasa, quien habiendo asistido a una reunión de la Federación se convirtió en artífice del encuentro, a fin de poder constituir en un futuro próximo un Centro local y para tales fines se contó con la presencia del Presidente de la FIPPBA Emilio Majori, el Vicepresidente Daniel Insua, el Secretario Luís Gómez, el prosecretario Claudio Cova, y Roberto Álvarez, quien es miembro de la comisión directiva de Alte. Brown.



Javier Lasa, hizo referencia a que en la conferencia se procuró sobre todo reseñar la información necesaria a los efectos del encuadramiento legal de la futura entidad. La Federación además, les brindó algunas herramientas tales como una carpeta con las ordenanzas, los costos, el convenio colectivo de trabajo e información *“que hacen a la sabiduría de un industrial tratando de asesorar de la mejor manera posible para que tener una panadería no sea un martirio, sino que sea contar realmente con una industria”*, destacó Emilio Majori

Este material apunta a que en Bragado las panaderías comiencen a interiorizarse sobre la legislación vigente y los daños que ocasiona al sector el mal vender el pan.

Con este propósito, el Presidente de la Federación de la Provincia, también afirmó que *“las grandes panificadoras se convirtieron en un verdadero enemigo, no las panaderías entre si, y eso lo tenemos que comprender.”*

“En Bragado el panadero esta muy mal visto, no nos ponemos en el lugar que tenemos que estar, por eso creo fundamental contar con personas que nos brinden asesoramiento, nos orienten, nos enseñen, porque muchos

no saben sacar un costo. El pan no se hace solo con harina, sino que inciden muchísimos más factores.”, resaltó uno de los panaderos presentes.

Uno a uno se fueron planteando los problemas que aquejan al sector en Bragado y frente a eso, Luis Gómez de la Federación afirmó que *“hablé para pedir una reunión con el jefe comunal cuando ustedes lo crean convenientes, sólo hace falta que estén dispuestos”*

“Nuestra tarea es apoyarlos, tanto a ustedes como a todos los que crean que estar juntos es el futuro de nuestro sector, por lo tanto les agradezco y les damos la bienvenida a la Federación”, destacó Emilio Majori





**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

HARINAS "Cristiana"

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

LA BELUSTINA

ENTREGAS A DOMICILIO

calsa*

RIS



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

PROVEEDORES DE PANADERÍAS



**Distribuidora
TABLADA**

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

LIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

BARI

PRODALSA

MOLINOS

CERRIBAL



Grasa Margolin
especial



fainalind

Grasas y Margarinas

calsa*

LEVADURA PRENSADA

levina

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

TALLERES

el rápido



**SERVICE
MECÁNICO
EN EL ACTO**

PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS
PIZZERÍAS Y AFINES

**4686-1322
4687-5035**

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

**Técnico
Mecánico
de
Hornos
Rotativos**

Reparaciones en general
Mantenimiento - Montajes y Traslados

Adrián Ronzio

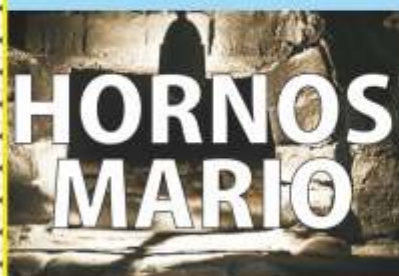


SERVICIO TÉCNICO
**24
HORAS**

Tel: 15-3549-8571 / 15-6808-3118
Nextel 637*819
rotativosadrian@yahoo.com.ar

circé®

www.circeonline.com.ar



**HORNOS
MARIO**

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

Sr. Rubén TEL.: 4489-3566
E-Mail: fernandocaresani@hotmail.com



En GIDEA, seguimos a la vanguardia para la mejora de la calidad.



Jorge Albamonte

Como calidad, no solo se entiende una buena figura del producto terminado, la calidad se extiende a la mesa del consumidor.

Esto permite que el cliente vuelva con la convicción de que

SU producto, es el MEJOR.

Para lograr esto, los mejoradores que hacemos en GIDEA, hacen que el pan permanezca más tiempo fresco, sin secarse la miga, podemos retrasar el aroma a pan viejo, y permitir la precocción sin necesidad de mantener el producto en frío.

Las últimas novedades, nos permiten contarles que hemos logrado mantener más de 15 días medialunas precocidas con el mismo sabor a fresco del primer día, sin mantenerlas en frío.

Estamos incorporando un nuevo conservante de doble acción que es fungicida y Bactericida, lo que permite además de reducir la contaminación, controlar el desarrollo de bacterias dentro del producto terminado manteniendo el sabor. No afecta la acción de la levadura durante la fermentación.

Nuestra crema pastelera directa, para productos precocido y congelados, tiene una mayor vida útil sin cocinarla y sin frío.

Con el rendimiento normal de las cremas y la textura de corte para la elaboración de postres.

Para hacer una buena **Rosca de Pascuas** con la que podrá comprobar todos los conceptos que explicamos anteriormente le proponemos esta receta.

Formulación: para elaborar 35 roscas de 600 gramos.

Modo de elaboración:

1. Harina 000	10 kilos
Sal fina	200 gramos
Azúcar Blanco	2 kilos
Miel pura	500 gramos
Mejorador Fasterbread (F)	200 gramos
Conservante Masatimo	20 gramos
Huevos frescos	2 litros
Esencia de Vainilla	150 gramos
Ralladura de Limón o Naranja	30 gramos
Agua (temperatura ambiente) +/-	3 kilos
Levadura Instantánea oro	400 gramos
Manteca o Margarina blanda	1,2 gramos
Preparación de la crema	
Crema Pastelera directa GIDEA	3 kilos
Agua bien caliente	9 litros

Amasar en velocidad lenta todos los ingredientes, menos la manteca.

2. Corregir el agua hasta que tenga la consistencia de una masa de pan.

3. Colocar la grasa y amasar hasta que tenga $\frac{3}{4}$ del desarrollo, no muy lisa.

4. Dividir en bollos de 550 gramos.

5. Bolearlos apretados y dejar descansar tapado con film plástico hasta el doble del volumen.

6. Volver a bolearlos mas suave y al finalizar el boleado del ultimo, comenzar el armado.

7. Armar introduciendo el dedo gordo en el centro del bollo y desgasificar estirando en forma de rosca.

8. Colocar la rosca sobre una bandeja enmantecada y dejar fermentar a $\frac{3}{4}$ del punto.

9. Pintar con huevo reducido, hacer un corte de 6 cm y colocar u huevo lavado y crudo.

10. Poner bastante crema pastelera cubriendo la superficie y rodeando el huevo.

11. Decorar con azúcar granela antes de la cocción.

12. Cocinar en horno moderado (200°C) durante 15 a 20 minutos. (ajustar según

Horno).

13. Al salir del horno, pintar con almíbar (2 x 1) aromatizado con un clavo de olor y vainilla.

Preparación de la crema pastelera directa.

1. Poner el polvo de la crema de vainilla en la batidora o un bol grande.

2. Poner a calentar agua y al romper el hervor verter sobre el polvo y batir.*

* El hervor del agua mejora la vida útil y reduce el tiempo de batido.

* Queda lista para usar y mantiene siempre su firmeza.

* No hace falta hacerla con leche.

* No forma grietas en la superficie.

* Luego de batida se puede rebatir y poner mas agua.

TAMBIEN TENEMOS MEJORADORES FUNCIONALES PARA COLABORAR CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL QUE TENEMOS CON NUESTROS



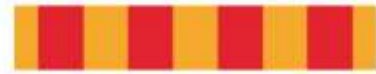
Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

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