

www.panaderosargentinos.com

EL GREMIO PANADERO

AÑO 5 - N° 36 - Mayo del 2010

	IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS	<i>Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1^a, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.</i>	
	ENVOLVER S.R.L.		Con el nombre de su confitería impreso en relieve <i>sin costo adicional.</i>
	FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON		

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



levino

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

LESAFFRE
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

Creo que es necesario transitar tiempos de cambios pero lo importante es tener siempre en claro que pueden cambiar muchas cosas, pero lo indispensable es seguir luchando para el crecimiento del sector, de las Instituciones, de los Centros de Panaderos y de todos los industriales en su conjunto.

En el mes de Mayo, mes del trabajador, creo que es inevitable repasar los momentos históricos por los que pasamos, recordar por ejemplo cuando llegó la revolución tecnológica afectando al trabajador, y siendo una herramienta más para el industrial.

Es decir que si hacemos un poco de historia, a finales del siglo XIX se comienzan a introducir en los obradores de panadería españoles las primeras amasadoras mecánicas, gracias a la tracción animal o humana, y como ocurrió en otros sectores de la actividad industrial, encontraron al principio un rechazo frontal de los empleados de panadería, que veían peligrar sus puestos de trabajo. Pero también de los propios propietarios de panaderías: los panaderos opinaban mayoritariamente que el trabajo con amasadoras desvirtuaba la panadería tradicional.

Paralelamente a la innovación tecnológica que supusieron las primeras amasadoras, la panadería comienza a estudiar la posibilidad de sustituir los fermentos naturales por otros químicos. En países como Francia y Alemania, la panadería había introducido la levadura de cerveza como elemento fermentativo de los panes, pero a finales del siglo XIX se comienzan a realizar los primeros ensayos con cepas de levadura especialmente diseñadas para la panadería (*Saccaromyces cerevisiae*). La levadura de cerveza se utilizaba en realidad para acelerar la fermentación de las masas madres; su introducción en el proceso panario dotaba a los panes de una miga más ligera y con mejor sabor. La utilización de la levadura de cerveza se fue extendiendo en Europa entre finales del siglo XVIII y buena parte del siglo XIX hasta la aparición de la levadura prensada o en polvo.

Con la levadura en polvo (en España se generalizó su uso a partir de mediados del siglo

XX) se permitía que el tiempo de fermentación del pan pudiera acelerarse, y por lo tanto la productividad.

Las amasadoras se habían convertido en el primer elemento de innovación técnica y la levadura panadera en el primer referente de la biotecnología aplicada a la panadería.

Y los años, fueron pasando y en los tiempos actuales no sólo son necesarias las máquinas, sino que los panaderos cuentan con mano de obra especializada, porque las transformaciones que se van dando a lo largo del tiempo, no sirven sino van acompañadas por la capacitación y educación que son una condición indispensable frente a un mercado que no ofrece margen.

A ello habrá que unirle el esfuerzo de los industriales por vender bien el pan y que les represente una ganancia para poder vivir cómodamente de su trabajo y no vivir para trabajar sin posibilidad siquiera de poder cumplir con las obligaciones.

Por eso, en esta oportunidad queremos felicitar a los Centros que apuestan a la capacitación, que ofrecen cursos acompañados por las empresas y por las Instituciones que los nuclean, queremos felicitar y acompañar al panadero que apuesta a su futuro, que lucha para progresar, por ser un mejor trabajador...

En ese marco, es necesario abrir las mentes y pensar que capacitar es crecer...es mirar hacia un futuro prospero y exigente.

Por eso, esta es nuestra forma de reconocer el trabajo de quienes a lo largo de la historia han hecho posible que mejoren las condiciones de vida de los trabajadores, reconocer aquellos industriales que trabajan arduamente junto a sus familias para escribir unidos la historia de una panadería... ese lugar que guarda recuerdos, que guarda anécdotas, que es testigo de mates compartidos, de esfuerzo, de sonrisas, pero esencialmente es un lugar con presente en que se va construyendo día a día un futuro de unión y progreso.



**EL GREMIO
PANADERO**

www.panaderosargentinos.com

**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
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

AÑO 5 - Nº 36
Marzo del 2010

AUMENTO SALARIAL PARA EMPLEADOS DE PANADERÍAS

EN UNA RÁPIDA NEGOCIACIÓN, LOS OBREROS PANADEROS CONSIGUIERON UN IMPORTANTE AUMENTO EN LOS SALARIOS

Esta nueva recomposición salarial, corresponde a un incremento en todas las categorías con vigencia a partir del 1° de Abril y con carácter remunerativo, con un incremento de un 11% en el mes de abril, un 11% en el mes de Octubre y un 12% en el mes de Diciembre, lo que da un aumento total en los sueldos de los trabajadores panaderos, hasta marzo del 2011, de aproximadamente un 38%. El Sindicato de Obreros Panaderos de Lanús nos hizo llegar vía mail el expediente el cual reproducimos a continuación.

EXPEDIENTE: NRO. 1.371.342/10

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los siete días del mes de Abril del año dos mil diez, siendo las 15,00 horas, comparecen ante el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL de la NACION - Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo. Ante el Señor Roque Francisco VILLEGAS, Secretario de Conciliación del Departamento N° 2 – Dirección de Negociación Colectiva, lo hace por la FEDERACION OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERIAS Y AFINES DE LA PCIA. DE BUENOS AIRES (FOEPA), los señores: Miguel Ángel RODRIGUEZ; Rubens CASTRO; Miguel Ángel RODRIGUEZ (h); Gabriel RUIZ, Elsa GAMARRA, todos en calidad de paritarios, el señor Rubén AGUIAR, en calidad de Asesor Gremial, con el patrocinio letrado de la Dra. Brenda Paola ESCOBAR ALVAREZ, por una parte y, por la FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, lo hacen los señores: Emilio MAJORI; Luis GOMEZ; Cesar Omar LORENZO; Carlos Dante BURZACHECHI; Emilio Oscar SILVA; Alberto ALONSO; en calidad de paritarios, con el patrocinio letrado del Dr. Fabián oscar CAMPANA, todos acreditados en autos.

Declarado abierto el acto por el funcionario actuante, éste procede a conceder el uso de la palabra a ambas partes de común acuerdo manifiestan:

- Primero: Que, en el marco del acuerdo colectivo alcanzado en fecha 24-09-09 homologado mediante resolución ST N° 1440/09 de fecha 23/10/2009 cuyos originales lucen glosados a fs. 14/15 del expediente N° 1-2015-13398650/09, peticionando que el presente se acumule al referenciado, han pactado una recomposición salarial, de carácter remunerativo, en todas sus etapas, para todos los trabajadores comprendidos en CCT 231/94, con vigencia del 1° de abril de 2010 hasta el 31 de marzo de 2011, cuya modalidad se detalla a continuación:

CATEGORÍA	BASICO	Abr - 10	Oct - 10	Dic - 10
OFICIAL MAESTRO	\$ 2223	\$ 2468	\$ 2740	\$ 3069
MEDIO OFICIAL	\$ 2064	\$ 2291	\$ 2543	\$ 2848
AYUDANTE	\$ 2010	\$ 2231	\$ 2476	\$ 2773
DEPEND. ADMIN.	\$ 2010	\$ 2231	\$ 2476	\$ 2773
CAJERA	\$ 2118	\$ 2351	\$ 2610	\$ 2923
REPARTIDOR	\$ 2010	\$ 2231	\$ 2476	\$ 2773
PEON	\$ 1943	\$ 2157	\$ 2394	\$ 2681

Nota de Redacción:

El Sindicato de Panaderos de La Plata amplia esta información y la publicamos en las páginas 30 y 31 de esta edición de EL GREMIO PANADERO.

- Segunda: Las partes se comprometen a retomar el dialogo a fines de marzo del año 2011.
- Tercera: el presente acuerdo resulta aplicable de la suscripción del mismo.
- Cuarta: Las partes, solicitan a la autoridad de aplicación la homologación del presente acuerdo.

Siendo las 16,40 horas, se da por finalizado el acto firmando los comparecientes de conformidad, previa lectura y ratificación ante mí, funcionario que CERTIFICO.

ROQUE VILLEGAS, SECRETARIO DE CONCILIACION, Depto R.L N°2-D.N.C



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



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

FABRICA



SALON DE VENTAS



HORNOS Y MAQUINAS



TABLEROS PARA HORNOS

REPUESTOS



QUEMADORES



LONAS Y PAÑOS

SERVICIO POSTVENTA



PANADERÍA “CERVIÑO”... UN CAMBIO DE FOCO PARA SU NEGOCIO

La tradicional panadería “Atalaya” cerró sus puertas, apostando a una nueva panadería llamada “Cerviño”, que se ubica en la calle Cerviño 3750, de la localidad de San Justo. Juan Pereyra habló con “El Gremio Panadero” de la mudanza y de su presente y futuro. Reconocido por tener mercadería de primer nivel, y tras su actual reacondicionamiento “Cerviño,” quiere dar pelea en el mercado. Conozcamos las virtudes de una gran panadería.



Si hay un panadero que lleva años en la industria con un perfil bajo, ese es Juan Pereyra. Por eso quisimos conocer las novedades de su panadería y nos encontramos con sorpresas: una mudanza y el reto de seguir creciendo en San Justo. El desafío no suena fácil, pero cuenta con la mejor ayuda, la de su familia.

- ¿Cómo arrancaste como panadero?

Fue una circunstancia de la vida...yo creo que si alguna persona me contaba que yo iba a ser panadero...yo no lo hubiera creído...si bien de chiquito mi mamá trabajaba en casa de familia y en una panadería que se llamaba “La Flor del Trigo” en Crovara al 800 y cuando mi mamá se iba a la panadería yo iba

con ella y como siempre los nenes son “metiches”, yo colaboraba batiendo la crema pastelera... o lo en lo que sea. Después con el tiempo me mudo... me voy a trabajar a una fábrica, me caso, y al tiempo la fábrica cierra, me quedo sin trabajo y vuelvo acá, a mi regreso nos mudamos arriba de la panadería.

- ¿Y cómo fueron estos primeros tiempos como panadero?

Cuando abrimos fuimos un boom, con una estructura que resultaba una novedad, el primer día fue una locura. Comencé con un sólo muchacho con el que hacíamos todo, me quedaba un rato en el mostrador, después bajábamos a terminar el pan para el otro día y a las 5 abrí de nuevo.

Gracias a la Dios tuve una mujer que me dio un empuje inmenso, Elba, ella hacía cualquier cosa, fue la que muchas veces me hizo salir adelante cuando yo sentía que ya no daba más.

Mi señora falleció hace 4 años, mi vida dio un vuelco a partir de ese momento, yo iba a dejar la panadería, porque estábamos los dos y todo estaba lleno de recuerdos, pero mi hijo el más chico dijo que me venía acompañar, que no venda la panadería, por el sacrificio que había hecho su mamá...y bueno, así arrancamos de nuevo, de a poco fuimos saliendo.

- ¿Qué experiencia le dejó la Panadería “Atalaya”?

Cuando empezamos allí no había nada...arrancamos de cero desde la instalación eléctrica hasta el piso...trabajamos con mi señora

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



CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS
15-5420-8755
03543-492296
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



- ¿Cuándo comenzó la actividad en Cerviño?

Arrancamos el 1º de marzo, cambiamos de sede, y nos trasladamos para San Justo. Ahora tenemos horno de piso y rotativo, y antes contábamos con uno sólo.

- Ya habías trabajado en San Justo...

Sí, efectivamente llego acá porque la primera panadería que tuve en el año 1992 fue en esta localidad, junto a mi concuñado. Un tiempo después surge irme a la panadería "Atalaya", y comencé a comprar las máquinas en el año 1994. Vuelvo porque mi concuñado se queda sólo, ya que sus hijos pusieron fábricas de pastas quien al final me termina vendiendo.

- ¿Qué diferencias encontraste con la otra panadería?

El trabajo es distinto. Por suerte, cuando salió la posibilidad de mudarnos aquí, mi hijo Emanuel me apoyó, renunció en la empresa donde estaba trabajando y se vino también, tengo otra hija



pero ella es maestra.

El primer fin de semana acá ya noté la diferencia... lo que fue todo el día, se trabajó en serio... nada que ver con el otro lugar. El cambio fue total, allá por la tarde estaba uno sólo... no hacía falta más que una sola persona, hoy tuvimos que incrementar con dos por la mañana y dos por la tarde.

¿Cuáles son los proyectos a corto plazo?

Tratar de levantar el mostrador, la idea es sacar el reparto. Tengo dos o tres despachos que los atiendo yo. La idea es dejar el reparto chico de lado una vez que crezca el mostrador. Yo prefiero hacer tres en vez de diez bolsas... que renegar, a mí no me gusta el reparto.

Un panadero que se haya hecho amigo...

Sí, Aguirre. El cuando falleció mi señora me acompañó, a veces venía a tomar mate, me incentivaba a no largar la panadería. Le estoy muy agradecido.

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

La publicidad más económica y efectiva

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

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

CONMEMORANDO A SAN HONORATO EN SAN MARTIN

San Honorato, patrón de los panaderos, fue obispo de la localidad francesa de Amiens allá por el siglo VI. Nació en Port-leGrand, en Pothieu, no conociéndose con exactitud en que fecha concreta, y murió en la misma localidad un 16 de mayo en la primera mitad del siglo VII (alrededor del 650).

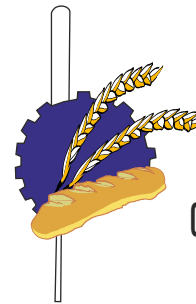
San Honorato señalaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos. El culto a San Honorato desbordó los límites del obispado y se extendió, primero, por todo el país, y más tarde, más allá de las fronteras.

Lo cierto es que año tras año, los diferentes centros de panaderos se reúnen para honrar al patrono de los panaderos, en esta oportunidad la celebración tendrá lugar en San Martín. Era una de las noticias que más ansiaba escuchar el Centro de Panaderos de San Martín. Finalmente, la Federación Nacional anunció que el Centro será el encargado de organizar la

celebración por San Honorato.

La fiesta será el 16 de mayo, en las instalaciones del Centro, ***“ya hablamos con el párroco, la misa será en la Catedral de San Martín y el horario de la misa será por la tarde. Por la noche nos estaremos reuniendo para la cena”***, confirmó Claudio Cova.

Y agregó ***“vamos a invitar a todos los Centros del país. Es un orgullo ser partícipes de este evento tan importante como lo es la representación de un santo para el gremio de panadero. Esperamos que esta fiesta sea la UNIFICACIÓN de todos los centros panaderos”***.



Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín

Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
Y CONTÍNUOS**



4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

**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



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



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

EN LOS PROXIMOS MESES SAN MARTÍN TENDRÁ SU ESCUELA DE PANADERÍA

ES EL RESULTADO DEL ESFUERZO DEL CENTRO DE PANADEROS DE SAN MARTÍN QUIEN APOYADO POR DIVERSAS EMPRESAS DE PRIMER NIVEL, TALES COMO ROT-CAR Y CALSA COMENZARÁ CON DIFERENTES CURSOS COMO PRUEBA PILOTO, PARA QUE FINALMENTE EN EL TRANCURSO DEL AÑO, LA INSTITUCIÓN PUEDA CAPACITAR A LOS PANADEROS INTERESADOS EN UNA ESCUELA DE PANADERÍA.

En diálogo con Guillermo Gozalbo y Claudio Cova, los dirigentes afirmaron que *“mantuvimos una reunión con Antonio Carrillo de ROT-CAR quien es un gran colaborador, no sólo para este emprendimiento de los cursos, sino por el apoyo que le brinda al Centro. En esta oportunidad aportó un horno convector, una amasadora y una sobadora.*

Asimismo la gente de CALSA, a través de Miguel Rodríguez quién también nos brinda siempre un gran apoyo.”

“Vamos a comenzar con cursos para que hacia fin de año ya tengamos funcionando la Escuela” aseguró Gonzalbo, y agregó “todo lo estamos realizando a pulmón, ya que sólo contamos con el apoyo de las empresas”

Se trata de diferentes cursos, tales como de pastelerías y uno de manipulación de alimentos, *“que sería gracias al apoyo, también, del municipio”.*

“La idea es que participen alrededor de 50 personas. Los cursos están destinados a afiliados y no afiliados, pero siempre adheridos al gremio panadero”, insistió Claudio Cova, mientras que aclaró que “los

NUEVOS

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

CH
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- C100BAJ 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

calsa* Emeth **GHELCO** FENIX
TAXONERA VACALIN ARCOR

Ventas por menor y mayor a todo el país

(011) 4523-4793 // 9250
Avalos 869 - C. A. B. A.
www.conypan.com

Claudio Cova



“Estamos proyectando una Escuela de Panadería, el proyecto es costoso, por eso como prueba piloto vamos a comenzar con los cursos y a posterior apostaremos a la escuela de panaderos. Para eso es necesario contar con el apoyo de muchos, nosotros estamos logrando todo a pulmón, por eso nos cuesta tanto. Pero de alguna manera estamos devolviendo en servicios lo que el panadero aporta con el fondo convencional. Los cursos comenzarán a principios de julio.” Culminó diciendo Gozalbo.

Guillermo Gozalbo



profesores los pone Calsa y los materiales y las materias primas son en parte colaboración de las empresas.”

Ambos dirigentes de San Martín apuestan a la formación ya que la consideran *“fundamental, para luego poder armar una bolsa de trabajo y ofrecer de este modo otro gran servicio al socio”*.

MALVINAS ARGENTINAS

¿Cómo esta la situación con el partido de Malvinas Argentinas y la ordenanza que regula la venta del pan?

En Malvinas se esta tratando en el Honorable Concejo Deliberante una ordenanza que será promulgada en poco tiempo. Creo que va a ser un ejemplo a seguir en otros distritos. Estamos esperando una pronta respuesta. Como ya saben, ese distrito depende del nuestro y allí vamos a crear una Delegación.

PRINDAL 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 La Constanca

DULCE DE LECHE GRANJA ARRAYANES

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

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzi mix
Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas: pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses

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

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Tel/Fax: 4443-3887 BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR

San PATRÓN DE LOS

Es un nombre latino (Honoratus) que significa en primer lugar "persona a la que se honra por sus merecimientos".

Y como derivado de éste, llegamos al significado de "honrado" que nos es más familiar. Tuvo que ser en los primeros tiempos del cristianismo un sobrenombre bastante frecuente, convertido luego en nombre, puesto que aparecen en el santoral hasta ocho santos así llamados, sin contar el femenino Honorata, con cuyo nombre tenemos una santa (hermana de San Epifanio) que murió en Pavía el año 1500 y San Honorio, nombre de la misma raíz latina y que suele asimilarse con el de Honorato.

San Honorato, patrón de los panaderos, fue obispo de la localidad francesa de Amiens allá por el siglo VI. Nació en Port-leGrand, en Pothieu, no conociéndose con exactitud en que fecha concreta, y murió en la misma localidad un 16 de mayo en la primera mitad del siglo VII (alrededor del 650).

Era miembro de una de las familias más importantes del país y practicó desde la infancia la virtud. Fue San Beat su maestro y su guía espiritual, y fallecido su prelado, y en atención a sus altas virtudes fue escogido para sucederle, pese a su fuerte resistencia, ya que no creía merecer tal honor.

Según cuenta la tradición, durante su consagración, Dios quiso confirmarle con un prodigio, y los asistentes vieron descender sobre su cabeza un rayo divino y un aceite misterioso.

Cuando se supo en Port-leGrand que había sido proclamado al episcopado, su ama, que estaba en esos momentos cocinando pan en la casa paterna, acogió la buena nueva con completa incredulidad, y dijo que sólo se lo creería si la requemada pala para hornear que tenía en la mano echase raíces y se convirtiese en árbol. Fiel a su palabra, a continuación plantó en el patio de la casa la pala, convirtiéndose en una morera que pronto dio flores y frutos. Todavía en el siglo XVI se seguía enseñando este árbol en la casa paterna de San Honorato. Desde entonces, floristas y panaderos se disputaron el santo patrón.

Volviendo a la vida del santo, después de haberse producido el milagro, se cuenta que durante su episcopado fue honrado con otros sucesos extraordinarios, tales como la invención de los cuerpos de los santos Fuscio, Victorico y Genten, que habían permanecido ocultos de los fieles más de

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

Honorato

PANADEROS Y PASTELEROS

trescientos años. Dicen también de San Honorato, que su obispado fue significado por una serie de prodigios que demostraron su santidad, siendo, además especialmente distinguido por el Señor.

Sigue la leyenda atribuyendo a este santo numerosos milagros durante su vida y después de su muerte. Muchos siglos después de su fallecimiento, para socorrer las necesidades del pueblo en épocas de terrible sequía, el obispo Guy, hijo del conde de Amiens, ordenó una procesión general en la que se llevó la urna con el cuerpo del santo alrededor de los muros de la ciudad, consiguiéndose, al fin, la lluvia tan deseada y necesitada. Se le atribuyen a lo largo de los siglos infinidad de milagros, los paralíticos anduvieron, los sordos oyeron, los ciegos vieron y los prisioneros recobraron la libertad.

San Honorato señalaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos. El culto a San Honorato desbordó los límites del obispado y se extendió, primero, por todo el país, y más tarde, más allá de las fronteras.

En 1202, el panadero Renold Theriens, regaló en París unos terrenos para construir una capilla en honor al santo. Más tarde, esta llegó a ser una de las más ricas de París, dando lugar además a la Rue y al Faubourg Saint Honoré, una de las calles más simpáticas y bulliciosas de la capital gala. En 1400, los panaderos de París establecieron su cofradía en

la iglesia de San Honorato, celebrando desde entonces su fiesta patronal el 16 de mayo y propagando esta devoción y patronazgo por todo el mundo.

Era tan grande esta devoción, que en 1659, Luis XIV precisa que cada panadero "debe observar la fiesta de San Honorato, asistir el día 16 de mayo al servicio divino y pagar todos los domingos una retribución para subvenir a las expensas de la comunidad".

Para casi todo el mundo cristiano, no cabe lugar a dudas, a quien se debe venerar, el 16 de mayo ha sido y lo será siempre el día en que los panaderos festejan su patronazgo.



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

HUMOR

¿¿¿QUIEN ES MÁS CULPABLE ???

Un hombre y una mujer dormían plácida y profundamente como bebés inocentes, después de haber tenido sexo salvajemente.

De pronto, como a eso de las 3 de la mañana, se escuchan ruidos fuera de la casa.

La mujer se sobresalta y completamente espantada, le dice al hombre:

- **Uy... no!!! Ese debe ser mi marido.!!!**

El tipo se levanta espantadísimo y desnudo, salta como un loco por la ventana, se estrella contra el piso, cae sobre un rosal lleno de espinas, se pone de pie, tropieza con una inmensa piedra y empieza a correr hacia su auto.

A los pocos minutos regresa y le dice:
- **Grandísima mentirosa... si tu Marido soy YO00000 !!!**

Y la mujer le contesta:
- **Ajá!!!... ¿¿¿Y vos por qué MIERDA corriste eh...???**



En una lluvia brava, una cotorra se encontraba en el bosque y corrió para buscar refugio; llegó al nido de pajaritos en un árbol, le tocó la puerta, y le dijo:

- Pajarito, por favor, dejame pasar porque estoy mojada y me puedo enfermar. (dijo la Cotorra)

- No molestes; me vas a mojar todo el nido. (contestó el Pájaro)

- Por favor!!! No tengo a donde ir. (dijo la Cotorra)

- No jodás, que estás empapada!!! (contestó el Pájaro)

- Te ruego: cada vez me mojo más. (dijo la Cotorra)

- No; chau... (contestó el Pájaro)

Entonces, el pajarito le cierra la puerta en la cara, y la cotorra se quedó afuera.

MORALEJA: MIENTRAS MÁS MOJADA ESTÉ LA COTORRA, MÁS DURO SE PONE EL PÁJARO.



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



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





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

“El presente de Merlo esta un poco complicado”

En diálogo con “El Gremio Panadero”, Hilario Frías, Presidente del Centro de Panaderos de Merlo, describe la lucha de la comisión para que se establezca el precio del pan, el momento que esta transitando el distrito y su preocupación por la venta clandestina.

- Comencemos por el presente del Centro de Panaderos de Merlo...

El presente de Merlo esta un poco complicado por el incremento de los precios de las materias primas, los impuestos, el aumento salarial... se nos complica llevar adelante la industria cuando sube el precio de todo.

- ¿Las paritarias fueron un factor también?

Bueno, como muchos ya saben, se

cerraron las paritarias, ese es otro factor. Es decir que estamos transitando un aumento en el sueldo de los obreros panaderos. Si le doy una visión desde la parte obrera te diría que esta bien, porque es necesario, pero como dirigente de los industriales panaderos me parece muy alto el aumento salarial, porque cuesta solventarlo, más si lo comparamos con el precio del pan, que se comercializa mal... entonces se vuelve por demás complicado, y si

sumamos el flagelo que se vive por la venta clandestina...

- Es decir, que se vuelve difícil poder cumplir con las obligaciones

El panadero que esta en regla no puede subvencionar esos sueldos porque se hace imposible, hay demasiada competencia desleal. Como para graficar, les cuento que nosotros tenemos 123 panaderías de las cuales pagan fondo convencional solo 70...

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.



- *¿En manos de quién esta la solución?*

La solución al tema lo tenemos solamente nosotros, los industriales panaderos. Pero para lograr regularizar la situación deberíamos contar en un verdadero apoyo de la dirigencia que nos conduce.

De todos modos sabemos que la Institución tiene todo su trabajo armado, y que hay mucho por hacer... quizás se le hace difícil ayudarnos a todos, pero bueno, estamos luchando para conseguir ese apoyo, tanto de la institución madre, como de la parte gubernamental del partido, con respecto a estos últimos también sabemos que se les hace difícil contralar todo, nos apoyan constantemente, pero no alcanza.

- **Hablemos del precio del pan.**

Estuvimos sacando el costo y da \$6,94 para el público que incluye la rentabilidad. Siempre hay que tener en cuenta que el costo se origina en todo, no sólo en la harina, hay que incluir las habilitaciones, los sueldos, las materias primas, la ropa de trabajo... todo tiene que incluir el costo.

Muchos panaderos hoy están vendiendo tanto en el partido de Merlo como en la Provincia de Bs. As. a \$2,80 al público... eso es una locura. Es imposible competir contra ese precio.

- *¿Hubo problemas con el Barrio de "Arco Iris" por una disconformidad en la zona?*

Se escucharon versiones que representantes de Arco Iris, viendo el flagelo que sufren debido a la clandestinidad, ya que les entra pan de Ituzaingó, Marcos Paz y Moreno se habían enfrentado al Centro de Panaderos.

En realidad, ellos salieron hablar con la gente, nos han llamado a nosotros, pero no se tiraron en contra nuestra...la única inquietud que tienen es poder trabajar sobre el costo para poder solventar sus gastos. Te repito: ellos no están en contra del Centro, sino en contra de los panaderos que colaboran a que la industria no crezca, por eso ellos

mismos están trabajando para que se modifiquen los costos. Por eso desmienten algunas versiones que decían que ellos trabajaban en contra nuestra, eso no es así.

Sólo buscan que los colegas vendan a un precio uniforme que sirva para poder cumplir con las obligaciones y poder vivir. No quieren que se "regale" el pan.

- *Hablemos de los cursos para mozos...*

La idea del curso nace a través de la presentación de un profesor de mozos camareras y el servicio de gastronomía. Este curso, comenzará el 14 de mayo a las 14.30hs, es sin limite de edad, ya que es una profesión que esta muy ligada a la panadería. Es una profesión vigente, por eso hemos contratado a este señor.

Obviamente pueden participar panaderos de partidos lindantes también, son cursos muy accesibles, por eso los invitamos a acercarse para ampliar la información

- *¿Por qué se abocó a la dirigencia?*

Soy dirigente porque en el año 83 estaba muy bien relacionado con la gente que conformó el Centro de Panaderos. Yo recién comenzaba con mi panadería. Siempre me gustó luchar por mis ideales, fui Secretario

Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDICOOP.

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

www.industriaszunino.com
Parque Industrial-Paraná (3100) Entre Ríos-Argentina
(54) 0343-4301027/26/19 - info@industriaszunino.com

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**

luchar por mis ideales, fui Secretario de una Comisión Directiva de Merlo y eso me llevo a ser Presidente del Centro del Panaderos...frente a la propuesta dije que si sin pensarlo.

- *¿Y eso le trajo críticas?*

Yo he recibido críticas en reuniones, he tenido algunos problemas con personas que después se han disculpado. Cuando se enferma Abel Ferreira yo acepte la conducción sin pensarlo, y bueno...la tarea diaria hace que muchos te critiquen y otros te feliciten, pero lo cierto es que esta dirigencia me ha dado mucha satisfacción.

Hay gente que piensa que te llenas de plata, sin embargo lo cierto es que mi patrimonio surge de mi panadería, ya que nunca mal vendí el pan. Siempre lo vendí bien. Y cuando lo vendí bajo es porque me han obligado.

- *¿Qué les diría a las personas que lo*

critican?

A los que critican les diría que en algún momento podrían estar al frente de esto y se van a dar cuenta lo difícil que es la lucha de 12 personas por el bien de 120...teniendo en cuenta que no siempre son los 12 los que trabajan... se que la gente que te critica es porque no saben de nuestro esfuerzo, que dejamos nuestras casas, usamos nuestros autos e invertimos nuestro tiempo sin remuneración alguna. Por eso creo que mi gran satisfacción sería que todos los panaderos entiendan la importancia de vender bien el pan.

El Ministro De Vido dijo que nuestro intendente hace las cosas muy bien, y nos pidió que trabajemos sobre los costos, pero los industriales parecen no entender lo que dijo el Ministro. Como te decía... mi mayor satisfacción sería que el panadero pueda vivir cómodamente con su familia, así como que cuente con un día franco,



es decir, que entienda que es necesario mantener las puertas cerradas un día a la semana, que serían los lunes. Es un gremio muy sacrificado para toda la familia.



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



calsa*

Edgardo Bernard

Centro de Distribución Oficial

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



ARGENFRUT

TAXONERA

Estancia La Blanca
LA BLANCA S.A.

BARI

ROCASUR

TRONCONI

Teléfono: 4488-8088
e-mail: distribuidoranicju@hotmail.com
Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires

CURSO DE CAPACITACION PARA MOZOS Y CAMARERAS DE SALON

Comienzan el Viernes 14 de mayo a las 14:00 Horas en el CIP DE MERLO, y serán dictados por el Profesor FREDIE MILLAN.



El profesor Fredie Millán tiene un currículum más que extenso, fue Primer Mozo de Oficiales en al Flota Fluvial, YPF, ELMA, Dirección Nacional de Construcciones Portuarias, Instructor en Gastronomía, Asesor Gastronómico, miembro del Jurado en Torneos Abuelos Bonaerenses y docente en Cursos de Mozos y Camareras en Asociaciones Civiles en Padua e

Ituzaingo.

Además realizó Cursos de Coctelería, Curso de Salón, Curso de Ceremonial y Protocolo, Curso Taller en la Universidad Maimonides, es Instructor de Formación Profesional, es Técnico en Cursos de Cocina Perfeccionamiento.

PROGRAMA

1- Características de la profesión.

- 2- Integrantes de la Brigada de Salón. Cuáles son las funciones del mozo y la camarera.
- 3- Normas de vestido y aseo.
- 4- Uso de la bandeja con carga pesada y liviana.
- 5- Conocimiento del menú y comanda.
- 6- Cual es la función del sommelier.
- 7- Elementos y útiles que utilizan en el salón.
- 8- Mise en place. Características de la puesta de mesa. Forma correcta de servir o retirar los cubiertos.
- 9- Origen de las bebidas y vinos argentinos y extranjeros. Conocimiento de diferentes tipos de copas.
- 10- Elaboración y flambeo de manjares y postres a la vista del cliente.
- 11- Responsabilidad del personal en el comedor.
- 12- Atención al comensal. Protocolo y ceremonial del servicio.

LEVADURA Y ESCUMOSOS 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

El desarrollo del curso requiere de actividades teórico-práctico. Este último aspecto es el que más se implementa, a los efectos de la adquisición de habilidades en el oficio.

En la práctica de las diferentes fases de las tareas, el alumno adquirirá el desempeño adecuado en cada uno de los ítems mencionados en base a la práctica y desarrollo de la técnica grupal, a través de la observación y desenvolvimiento de cada alumno.

Como resultado de este aprendizaje se logra que el alumno adquiera conocimientos, habilidades y destrezas para desempeñarse en cualquier salón de confitería, restaurante o diferentes eventos sociales y empresariales.

Además de la metodología docente de dinámica grupal se incluye:

- a) visita a lugares de trabajo (confiterías y restaurantes) destinado a la observación, análisis y evaluación de la tarea que desempeña el



personal del local,

- b) búsqueda de material referido a vinos, origen, regiones de elaboración y procesamiento; búsqueda de material sobre bebidas espirituosas.

Al finalizar el curso se promueve la posibilidad del ejercicio de pasantías mediante aval del CIP de Merlo.



**PARA MÁS
INFORMACIÓN
LLAME AL
CIP DE MERLO:
0220-482-3230**

EL GREMIO PANADERO

www.panaderosargentinos.com

www.panaderosargentinos.com

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713

www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



CRECIENDO JUNTO A SUS CLIENTES

Desde hace casi 7 meses, **DISTRIBUIDORA SAN MARTÍN**, cubre todas las necesidades de los clientes con productos para panadería, repostería y pizzería, entre otros, mejorando día a día y ganando su espacio en el mercado.



Sus instalaciones se encuentran en la calle República 7463, localidad de José León Suárez y se dedica a cubrir básicamente las necesidades de los clientes en embutidos, dulces, esencias, harinas, aceites y otros productos destacados de primera calidad

Atendida por sus dueños, **ANALÍA PEREYRA** y **LUIS GONZÁLEZ**, **DISTRIBUIDORA SAN MARTÍN**, concibe como prioridad la relación con sus clientes tratando de satisfacer sus demandas con materias primas destacadas, no sólo en calidad, sino también en marcas, envases y entrega.

Comencemos por el inicio de la Distribuidora...

Hace 7 meses nos embarcamos en este

proyecto que crece día a día, para ser más precisos, inauguramos el 5 de octubre del 2009. Lo bueno, es que conocemos el rubro porque siempre trabajamos en panadería, por eso ese conocimiento nos permite crecer paulatinamente, aunque tenemos que darle tiempo y paciencia a este nuevo emprendimiento.

¿Qué zonas cubren?

Cubrimos todo el partido de San Martín y la zona norte del Gran Buenos Aires, incluidos Bulogne, Martínez y San Isidro.

¿Se hizo difícil el comienzo?

En los inicios fue difícil, pensamos que teníamos todo planeado, pero sobre la marcha fuimos notando que la inversión fue mucho más grande que lo que esperábamos. Fuimos invirtiendo una suma importante en fiambres, grasas, y bueno, lo que calculábamos en un principio se fue totalmente del margen.

Pero de a poco esa inversión se va convirtiendo en ganancia...

Muy despacito vamos tomando confianza, y notamos como crecemos en clientes, eso nos da ganas, nos gratifica, nos empuja a seguir...

¿Qué productos comercializan?

Te nombro algunos destacados: harina, dulce de leche, esencias, todo para la pizza, desde aceite, fiambres y muzzarella. En muchas panaderías logramos clientes ofreciendo la materia prima para completar los sándwich de

"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

materia prima para completar los sándwich de miga, por eso hoy estamos cubriendo todo lo que es panadería y más.

¿Qué trato mantienen con los proveedores?

Con todos los proveedores mantenemos buen trato, muchos nos conocían de nuestras panaderías y otros son nuevos. Realmente nos han tratado muy bien.

¿Hay algún producto con el cual se hayan sorprendido en cuanto a la buena venta?

Todo lo que es snack funciona re-bien y no apostábamos mucho a eso, nos sorprendió.

Además, cuentan con una linda instalación....

Tenemos instalaciones muy cómodas, con muchos metros cuadrados para colocar toda la mercadería que nos pidan nuestros clientes, estar a solo 50 metros de la Av. Máquez hace que los clientes nos encuentren muy rápidamente y a eso hay que sumarle el gran garaje para la carga y descarga de mercadería, que es muy importante.

Si tendría que elegir entre la venta en el mostrador y al público, ¿cuál diría que es el fuerte de la Distribuidora San Martín?

Creo que es muy prematuro definir eso, pero actualmente el fuerte de venta es mitad al mostrador y mitad en el reparto. Al principio era flojo en el mostrador y a través de la publicidad,



volantes, revista y radios levanto mucho, obviamente también es muy importante el boca en boca.

¿Por qué considera que los eligen los panaderos de la zona?

Eso lo tendrían que decir los clientes que día a día confían en nosotros. Lo que los panaderos nos comentan es que están muy conformes con nuestros servicios, con la variedad de los productos que ofrecemos, con la puntualidad en la entrega y con nuestros precios.

DISTRIBUIDORA San Martín
MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

calsa*

CIRCE

molino CAÑUELAS

LIBERTAD
ANDRADE
REPUBLICA
BUENOS AIRES
SAN JOSÉ
ROCA
A.V. MARQUEZ

Aquí estamos

CLABECO

45 SELLO DE ORO

PALADINI

Saboro COPETIN
Encurtidos y Snacks

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

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

“Aprendí de la vieja escuela de los maestros panaderos”

Mauro Ledesma de la Panadería “EDISON”, conoce muy bien el gremio, desde chiquito sabe lo que es trabajar en una panadería. “EL GREMIO PANADERO”, tuvo la oportunidad de conocer a un hombre frontal, que repasa sus comienzos, su lucha por el gremio y el presente de Castillo...



- *¿Mantiene relación con la parte sindical?*

La necesaria por el trabajo, pero las cosas con el sindicato no están nada bien.

- *Comencemos por su infancia...*

Siempre me maneje sólo, desde muy chico. Yo me iba a las 4.30 de la mañana a vender diarios, y después iba al colegio, te hablo de cuando tenía 13 años. Me acuerdo que había terminado la primaria, y mamá me preguntó que iba a ser en el futuro, le respondí que mecánico, pero a la mitad de ciclo escolar un compañero me comenta que necesitaban un pibe para rayar en una panadería, como yo me hice el distraído le dijo a mi mamá y me mando urgente... (Risas), así fue como comencé en la panadería con 13 años, se llamaba “Soberanía Nacional”.

- *¿Recuerda a alguien de esa época?*

Sí, por supuesto que recuerdo a muchas personas... José, yo lo quería mucho, él vio algo en mí... también recuerdo a mi jefe, y eso que nunca me lleve bien, pero tengo que reconocer que aprendí muchísimo a su lado.

- *Es decir que esos primeros años, dejaron mucha experiencia...*

Sí, aprendí de la vieja escuela de los maestros panaderos. Con el tiempo pudimos comprar esta panadería que fue la primera, pero bueno... algunas cosas no salieron bien... me la vendieron como un fondo de comercio de una panadería cerrada, pero al final todo fue un lío...

- *¿Y la compro usted sólo?*

Al comienzo fue malo porque entre con una sociedad, y mi socio se fue y no volvió más... comenzamos en Octubre y

- *¿Hace cuantos años te dedicas a la panadería?*

Con la “Panadería Edison” estamos hace 18 años, pero siempre trabajé en el rubro. Comencé siendo empleado y así aprendí todos los secretos del oficio... hasta fui militante de sindicalistas por 10 años.

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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



Aquí estamos



Map showing the location of Edison 3547 relative to Diarco and Ruta 3.

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

en Febrero se fue de vacaciones y no regresó. Sumado a eso, tardamos más o menos 3 años en regularizar las deudas, porque nos vendieron esto como si valiera fortuna, y tuve que acceder a créditos y llegue a hacer 18 bolsas. Hoy hago 4 bolsas, pero bien vendidos.

- ¿Tiene hijos?

Tengo la ayuda de mis hijos, tengo 4 hijos, una de 22 Daniela, Yanil con 17, Milagros 13 y el más chico Franco de 11 años.

- ¿Considera que es importante valorar el producto, vendiéndolo a buen precio?

Siempre fui una de las personas que vendió bien el producto, cuando me di cuenta que mal vender no te llevaba a ningún lado comencé a vender bien y llegue a ser el que más caro vendía...

- ¿Cómo se encuentra Castillo?

No estamos bien. Estamos en constante lucha, nuestro problema son los linderos, como algunos de Laferrere, y de Catan. No entiendo como pueden vender tan barato, supongo que evaden sus responsabilidades, desde no pagar

los impuestos hasta cualquier otra obligación, sino no entiendo como pueden vender a \$2,70 0 \$3 para el reparto, es una locura.

Somos muchos los referentes que estamos tratando de que se mantengan los precios....

- ¿Cómo se consiguen las inspecciones?

Las realizamos en trabajo conjunto con el Centro de Panaderos de La Matanza, quien conoce mucho de nuestra problemática porque la compartimos cada jueves cuando nos reunimos y ellos colaboran con nosotros.

- ¿Qué pasa en "22 de Enero"?

El precio de ahí no es bajo, es bajísimo. Gira en torno a \$3,70 en el mostrador. Estamos trabajando para que se establezca un precio orientativo de venta al público y por lo más importante



a que comiencen a no mentirse y a respetarse. Allí estoy colaborando con el Centro de panaderos para regularizar la situación de mis colegas.

- ¿Hoy estas manejando más que nada el reparto?

Tengo dos sucursales en Castillo y quiero volcarme más al mostrador que a otra cosa, estamos estudiando los costos para levantar la venta en el mostrador.

**Panadería "EDISON"
de Mauro Ledesma
Edison 450 - R. Castillo**

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**



MUNDIAL DE FUTBOL 2010

Fixture Gentileza de



Grupo A

11/06	11:00	Sudáfrica	VS	México
11/06	15:30	Uruguay	VS	Francia
16/06	15:30	Sudáfrica	VS	Uruguay
17/06	15:30	Francia	VS	México
22/06	11:00	México	VS	Uruguay
22/06	11:00	Francia	VS	Sudáfrica

Grupo B

12/06	11:00	Argentina	VS	Nigeria
12/06	08:30	Rep. Corea	VS	Grecia
17/06	11:00	Grecia	VS	Nigeria
17/06	08:30	Argentina	VS	Rep. Corea
22/06	15:30	Nigeria	VS	Rep. Corea
22/06	15:30	Grecia	VS	Argentina

Grupo E

14/06	08:30	Holanda	VS	Dinamarca
14/06	11:00	Japón	VS	Camerún
19/06	08:30	Holanda	VS	Japón
19/06	15:30	Dinamarca	VS	Camerún
24/06	15:30	Holanda	VS	Camerún
24/06	15:30	Dinamarca	VS	Japón

Grupo F

14/06	15:30	Italia	VS	Paraguay
15/06	08:30	N. Zelanda	VS	Eslovaquia
20/06	11:00	Italia	VS	N. Zelanda
20/06	08:30	Paraguay	VS	Eslovaquia
24/06	11:00	Italia	VS	Eslovaquia
24/06	11:00	Paraguay	VS	N. Zelanda

OCTAVOS DE FINAL

26/06	11:00	1º Grupo A	VS	2º Grupo B	1
26/06	15:30	1º Grupo C	VS	2º Grupo D	2
27/06	15:30	1º Grupo B	VS	2º Grupo A	3
27/06	11:00	1º Grupo D	VS	2º Grupo C	4
28/06	11:00	1º Grupo E	VS	2º Grupo F	5
28/06	15:30	1º Grupo G	VS	2º Grupo H	6
29/06	11:00	1º Grupo F	VS	2º Grupo E	7
29/06	15:30	1º Grupo H	VS	2º Grupo G	8

CUARTOS DE FINAL

02/07	15:30	Ganador 1	VS	Ganador 3	A
02/07	11:00	Ganador 5	VS	Ganador 7	B
03/07	11:00	Ganador 2	VS	Ganador 4	C
03/07	15:30	Ganador 6	VS	Ganador 8	D

SEMIFINALES

06/07	15:30	Ganador A	VS	Ganador C	I
07/07	15:30	Ganador B	VS	Ganador D	II



LA CUEVA DEL PANADERO



Grupo C

12/06	15:30	Inglaterra	VS	EE.UU.
13/06	08:30	Argelia	VS	Eslovenia
18/06	15:30	Inglaterra	VS	Argelia
18/06	11:00	EE.UU.	VS	Eslovenia
23/06	11:00	Eslovenia	VS	Inglaterra
23/06	11:00	EE.UU.	VS	Argelia

Grupo D

13/06	15:30	Alemania	VS	Australia
13/06	11:00	Serbia	VS	Ghana
18/06	08:30	Alemania	VS	Serbia
19/06	11:00	Australia	VS	Ghana
23/06	15:30	Alemania	VS	Ghana
23/06	15:30	Australia	VS	Serbia

Grupo G

15/06	15:30	Brasil	VS	Corea N.
15/06	11:00	C. Marfil	VS	Portugal
20/06	15:30	Brasil	VS	C. Marfil
21/06	08:30	Corea N.	VS	Portugal
25/06	11:00	Brasil	VS	Portugal
25/06	11:00	Corea N.	VS	C. Marfil

Grupo H

16/06	11:00	España	VS	Suiza
16/06	08:30	Honduras	VS	Chile
21/06	15:30	España	VS	Honduras
21/06	11:00	Suiza	VS	Chile
25/06	15:30	España	VS	Chile
25/06	15:30	Suiza	VS	Honduras

TERCER PUESTO

10/07	15:30	Perdedor	VS	Perdedor
-------	-------	----------	----	----------

FINAL

11/07	15:30	Ganador	VS	Ganador
-------	-------	---------	----	---------

CAMPEON

**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS,
PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS**

0220-485-5071

Nextel: 639*477 / 639*478

Cel.: 15-5317-6400 / 15-5571-7507

15-5578-2409 / 15-4048-6703 / 15-5578-2408

Díaz Vélez y Ruta 7 (Merlo Norte)





LA PANADERÍA “EL MODELO” JUNTO A “LETIZ”



La panadería “EL MODELO”, es una empresa familiar, que además de ofrecer en el mostrador la más variada oferta de pan y tentadores productos de confitería, cuenta con reparto.



Hace seis meses que eligieron a **LETIZ** para realizar una remodelación en sus instalaciones con el objetivo de mejorar la exhibición de la producción y que los clientes tengan más variedad a la hora de elegir.

La panadería “**EL MODELO**”, ubicada en la calle 25 de Mayo 302 esquina Del Valle de la localidad de Alte. Brown, acompañada por **LETIZ**, empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad, ha remodelado por completo sus instalaciones, introduciendo una innovadora decoración con un estilo fresco y moderno.

La panadería quedó amueblada con un estilo único



Panadería EL MODELO, 25 de Mayo 302, Almirante Brown

**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

Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

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

Fleibor

Las Dos Marcas...

ARLYS

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

La panadería quedó amueblada con un estilo único y personal. Tras esta remodelación, Mirta, la dueña de **“EL MODELO”** aseguró que *“hace 6 meses que hicimos la reforma, y vimos muchos cambios ya que la mercadería se exhibe más entonces la gente la ve y la compra. Antes estaba más escondida porque no teníamos espacio físico, pero a partir de la remodelación realizada por LETIZ, por ejemplo, en el DÍA DE LA MADRE vendimos tres veces más bombones que otros años”*.



Más de 25 años de experiencia avalan a Letiz en la remodelación de los negocios: seguridad, eficiencia, precio y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en asistencia personalizada, al respecto Mirta afirma que *“me decidí por los chicos de Letiz porque, además de gustarnos la propuesta, nos gustó la*

forma en que la empresa nos asesoró y el trato que tienen con el cliente es muy valorable”.

Por todo esto decimos que Letiz no sólo vende productos, sino también soluciones.

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



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



ARMAMOS DENTRO DE SU PANADERÍA UNA "HELADERÍA PREMIUM"

ALTA RENTABILIDAD - EQUILIBRIO DEL NEGOCIO - FABRICACIÓN PROPIA - NADA DE MANO DE OBRA - CURSOS DE CAPACITACIÓN Y RECETAS - LLAVE EN MANO



Nuestra empresa es una fábrica de máquinas de origen italiano, que por medio de sus marcas Zuris y Zetec, y gracias a la permanente incorporación de tecnología de punta, ofrece una gran variedad de máquinas fabricadoras de helados industriales y artesanales.

La firma es el único fabricante en Argentina de un modelo de máquina fabricadora de helados que realiza el proceso completo: pasteurización y elaboración, produciendo un balde de helado en un ciclo de ocho minutos.

Por su parte, el modelo DUALSYSTEM es la solución ideal para quien recién se inicia en la actividad. La

adquisición de esta máquina incluye un curso de heladería artesanal, recetas y métodos de trabajo orientados a optimizar el uso del equipo.

Comercializamos también accesorios, exhibidores, vitrinas y conservadoras, elementos indispensables para el armado de una heladería artesanal.



CREMGEL S.R.L.

Suipacha 376 (Quilmes Este) Bs. As.

Tel.: (011) 4257-5297 / 5314

I.D.: 54*164*4270

Cel.: (011) 15-4174-6261

www.zuris.com.ar

AMPLIA FINANCIACION

PRODUCCIÓN, DISEÑO Y FABRICACIÓN DE MÁQUINAS PARA
LA PRODUCCIÓN DE HELADO INDUSTRIAL Y ARTESANAL



ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE ABRIL 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

Categoría Laboral	abr-10	Horas diarias	Valor h/normal	Valor h/50%	Valor h/100%
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.468,00	7 horas	\$ 14,10	\$ 21,15	\$ 28,21
MEDIO OFICIAL	\$ 2.291,00	7 horas	\$ 13,09	\$ 19,64	\$ 26,18
AYUDANTE	\$ 2.231,00	7 horas	\$ 12,75	\$ 19,12	\$ 25,50
DEPENDIENTE	\$ 2.231,00	8 horas	\$ 11,16	\$ 16,73	\$ 22,31
CAJERA	\$ 2.351,00	8 horas	\$ 11,76	\$ 17,63	\$ 23,51
REPARTIDOR	\$ 2.231,00	8 horas	\$ 11,16	\$ 16,73	\$ 22,31
PEON	\$ 2.157,00	8 horas	\$ 10,79	\$ 16,18	\$ 21,57
CALCULO HORARIO.	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.468,00	\$ 2.996,86	\$ 3.702,00	\$ 4.054,57	\$ 4.583,43
MEDIO OFICIAL	\$ 2.291,00	\$ 2.781,93	\$ 2.945,57	\$ 3.763,79	\$ 4.254,71
AYUDANTE	\$ 2.231,00	\$ 2.709,07	\$ 3.187,14	\$ 3.665,21	\$ 4.143,29
DEPENDIENTE		\$ 2.231,00	\$ 2.649,31	\$ 3.067,63	\$ 3.904,25
CAJERA		\$ 2.351,00	\$ 2.791,81	\$ 3.232,63	\$ 4.114,25
REPARTIDOR		\$ 2.231,00	\$ 2.649,31	\$ 3.067,63	\$ 3.904,25
PEON		\$ 2.157,00	\$ 2.561,44	\$ 2.965,88	\$ 3.774,75
JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)					
OFICIAL MAESTRO	\$ 987,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
MEDIO OFICIAL	\$ 916,40	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
AYUDANTE	\$ 892,40	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.234,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.145,50	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 1.115,50	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.468,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 2.291,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 2.231,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			

ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE OCTUBRE 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

Categoría Laboral	oct-10	Horas diarias	Valor h/normal	Valor h/50%	Valor h/100%
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	7 horas	\$ 15,66	\$ 23,49	\$ 31,31
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	7 horas	\$ 14,53	\$ 21,80	\$ 29,06
AYUDANTE	\$ 2.476,00	7 horas	\$ 14,15	\$ 21,22	\$ 28,30
DEPENDIENTE	\$ 2.476,00	8 horas	\$ 12,38	\$ 18,57	\$ 24,76
CAJERA	\$ 2.610,00	8 horas	\$ 13,05	\$ 19,58	\$ 26,10
REPARTIDOR	\$ 2.476,00	8 horas	\$ 12,38	\$ 18,57	\$ 24,76
PEON	\$ 2.394,00	8 horas	\$ 11,97	\$ 17,96	\$ 23,94
CALCULO HORARIO.	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	\$ 3.327,14	\$ 4.110,00	\$ 4.501,43	\$ 5.088,57
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	\$ 3.087,93	\$ 3.269,57	\$ 4.177,79	\$ 4.722,71
AYUDANTE	\$ 2.476,00	\$ 3.006,57	\$ 3.537,14	\$ 4.067,71	\$ 4.598,29
DEPENDIENTE		\$ 2.476,00	\$ 2.940,25	\$ 3.404,50	\$ 4.333,00
CAJERA		\$ 2.610,00	\$ 3.099,38	\$ 3.588,75	\$ 4.567,50
REPARTIDOR		\$ 2.476,00	\$ 2.940,25	\$ 3.404,50	\$ 4.333,00
PEON		\$ 2.394,00	\$ 2.842,88	\$ 3.291,75	\$ 4.189,50
JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.096,00	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.017,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
AYUDANTE	\$ 990,40	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.370,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.271,50	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 1.238,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 2.476,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			

ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE DICIEMBRE 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

Categoría Laboral	dic-10	Horas diarias	Valor h/normal	Valor h/50%	Valor h/100%
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.069,00	7 horas	\$ 17,54	\$ 26,31	\$ 35,07
MEDIO OFICIAL	\$ 2.848,00	7 horas	\$ 16,27	\$ 24,41	\$ 32,55
AYUDANTE	\$ 2.773,00	7 horas	\$ 15,85	\$ 23,77	\$ 31,69
DEPENDIENTE	\$ 2.773,00	8 horas	\$ 13,87	\$ 20,80	\$ 27,73
CAJERA	\$ 2.923,00	8 horas	\$ 14,62	\$ 21,92	\$ 29,23
REPARTIDOR	\$ 2.773,00	8 horas	\$ 13,87	\$ 20,80	\$ 27,73
PEON	\$ 2.681,00	8 horas	\$ 13,41	\$ 20,11	\$ 26,81
CALCULO HORARIO.	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.069,00	\$ 3.726,64	\$ 4.603,50	\$ 5.041,93	\$ 5.699,57
MEDIO OFICIAL	\$ 2.848,00	\$ 3.458,29	\$ 3.661,71	\$ 4.678,86	\$ 5.289,14
AYUDANTE	\$ 2.773,00	\$ 3.367,21	\$ 3.961,43	\$ 4.555,64	\$ 5.149,86
DEPENDIENTE		\$ 2.773,00	\$ 3.292,94	\$ 3.812,88	\$ 4.852,75
CAJERA		\$ 2.923,00	\$ 3.471,06	\$ 4.019,13	\$ 5.115,25
REPARTIDOR		\$ 2.773,00	\$ 3.292,94	\$ 3.812,88	\$ 4.852,75
PEON		\$ 2.681,00	\$ 3.183,69	\$ 3.686,38	\$ 4.691,75
JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.227,60	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.139,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
AYUDANTE	\$ 1.109,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.534,50	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.424,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 1.386,50	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.069,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 2.848,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 2.773,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			

¡¡AHORRE COSTOS!!!

SUPLE-GRAS

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para: Pastelerías, Pan-fritos, Galletitas.

- Sustituto de grasa
- Más desarrollo en el horno
- Más económico
- Bajo en calorías

LECITEC

Buenos Aires
 (011) 4699-4434
 Buenos Aires - Argentina
 Tel./Fax: 4699-4434
 www.lecitec.com.ar

TECNOLOGIA DE LECITINA DE SOJA
 PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

INDUSTRIA ARGENTINA

Peso Neto
10 kg.

SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

**EL PRODUCTO IDEAL PARA QUE LO UTILICE EN
EL PREPARADO DE:**

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



LECITEC S.R.L.

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

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

Tel.: (011) **4699-4434**

HUMOR

NO HAY QUE DESAFIAR A LAS MUJERES



Le dice un hombre a su mujer:
- "Te apuesto lo que sea a que no podés decirme algo que sea capaz de alegrarme y entristecerme a la vez".
A lo que ella responde:
- "De tu grupo de amigos el que la tiene más grande sos vos".

MORALEJA

Una pobre almejita fue pisoteada por un chico, y la pobre tuvo que salir corriendo sin su caparazón en pleno invierno. Luego de 17 horas de caminata, se encuentra con otra almejita y le dice:



(almejita 1): - **Hola, amiguita almejita, he tenido un problema: un chico me pisó y no tengo donde vivir. ¿Podríamos compartir tu concha?**

(almejita 2): - **No, ni en pedo. Tomatelás...**

Y la pobre almejita siguió caminando por largo rato; hasta que se encontró con otra almejita, y le dijo.

(almejita 1): - **¡¡Hola!! Un chico me pisó: ¿Podríamos vivir juntas?**

(almejita 3): **¡¡No jodás: rajá de acá!!**

Y la pobre almejita siguió caminando por otro largo rato hasta que se encontró con su madre; y le dice:

(almejita 1): **Madrecita, he tenido un pequeño problema y no tengo donde vivir: ¿Podríamos vivir juntas?**

(mamá almeja): **Claro que sí, hijita: Dale... pasá.**

MORALEJA: CUANDO TENGAS UN PROBLEMA, ANDATE A LA CONCHA DE TU MADRE.

¿Estado Civil?

Harto!!!



SEXO CON UN PACIENTE

Un médico se encontraba sentado en la silla de su consultorio, después de tener sexo con su paciente.



Pensando en lo que había hecho, su conciencia le repetía:

- **“¡Pero cómo hice eso! ¡¡¡Qué vergüenza, perdí toda la ética profesional!!!”**

- **“Dios míooooo...!!! ¿Qué hago?”**

Al rato de estar culpándose de sus actos, observa que sobre su hombro derecho aparece un diablito que le dice:

- **“Escúchame... No seas tonto... ¡Hay una cantidad exagerada de médicos que tienen sexo con sus pacientes! ¿Qué te crees? ¿Que sos el único? Haceme caso... es de lo más natural del mundo... Quedate tranquilo!!!”**

El médico convencido se dice a sí mismo:

- **“Tenés razón, si yo no hice nada malo”.**

Al terminar de decir eso, en su otro hombro aparece un angelito y le replica al oído:

- **“¡Acordate que sos veterinario! ¡¡¡ VE-TE-RI-NA- RIO... Pelotudo...!!!”**

Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas



El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

15-5587-9156
4720-1709

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

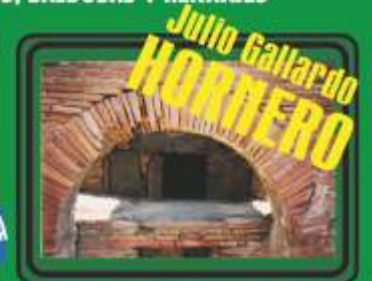
Los Sauces 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
EZEIZA

REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:

15-6705-9954
4386-0539

ATENCIÓN 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**

La intendente de Campana junto al Centro de Panaderos local



LA INTENDENTE MUNICIPAL DE CAMPANA, STELLA MARIS GIROLDI, JUNTO A OTROS MIEMBROS DEL EJECUTIVO MUNICIPAL MANTUVIERON UNA REUNIÓN CON EL CENTRO DE PANADEROS LOCAL A FIN DE INICIAR GESTIONES PARA QUE EL MUNICIPIO ARBITRE MEDIDAS PARA COMBATIR A LOS PANADEROS ILEGALES, CONTROLE EL PAN QUE INGRESA DE OTROS DISTRITO Y JUNTOS TRATAR DE ORGANIZAR LAS PANADERÍAS DE LA LOCALIDAD.

Acompañando a la Intendente Municipal, participaron del encuentro también el Secretario de Gobierno. Y por parte del Centro de Panaderos de Campana asistieron miembros de la Comisión Directiva.

Luego de las presentaciones, las autoridades del Centro expusieron la problemática que afecta al sector y la situación actual por la que esta atravesando la institución, que ya cuenta con personería jurídica.

Es así, que respecto a las futuras inspecciones el Centro de Panaderos local se *“ofrece a colaborar para mitigar el flagelo de los clandestinos y así poder inspeccionar de una manera mancomunada.”*

Entre otros aspecto se resaltó que *“hace poco tiempo había sólo cinco panaderías habilitadas y hoy hay más de veinte”*.

Las autoridades del Centro de panaderos también afirmaron que *“hay muchísima gente que depende de las panaderías, por eso queremos salvaguardar la fuente de trabajo de todos los panaderos y cuidar la salud de los consumidores.”*

“Estamos hablando de mucha gente... transitamos un aumento de 38,5% para el obrero, la pregunta es cómo podemos cumplir con eso cuando hay gente que mal vende el pan, en condiciones deplorables, que se trasladan en autos realmente decadentes, que llevan el pan a los negocios...eso es lamentable, por eso les pedimos colaboración para organizarnos. No se trata de cortar la cabeza a nadie, sino tratar de trabajar de una mejor manera”.

También los dirigentes afirmaron que *“los que vienen de afuera no le pagan a nadie, no sabemos de donde vienen ni*

en que condiciones elaboran sus productos...”

Tras la reunión y al destacar lo crucial de este encuentro, la Intendente Stella Giroldi, señaló que *“hay que investigar cuál es el destino de ese pan que ingresa de manera ilegal...”*

Y agregó que *“no vamos a tener problema en trabajar juntos”*.

Finalmente las partes arreglaron seguir en contacto, y compartir con el Gobierno Municipal local toda la información necesaria para regular la venta del pan.



BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

QUESO MOZZARELLA ARGENTINO
LA TARANTELA
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

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTÓN 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 | Lanus Oeste CP 1824 | Prov. de Buenos Aires | Arg.
TeleFax (011) 4241-3449 / 4834
infocaballeroortizpozzi.com.ar | www.caballeroortizpozzi.com.ar

Apoyando al Industrial

EL GREMIO PANADERO

*Agradecemos a nuestros auspiciantes y a las
instituciones del gremio panaderil
la confianza depositada en nosotros*

www.panaderosargentinos.com

REDACCIÓN: 4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-6095-0146 / ID 565*5175

PUBLICIDAD: 15-6098-1721 / 15-3679-3128 / ID 565*5174

ORDENANZA DEL PARTIDO DE CAMPANA

Esta ordenanza fue votada el 2 de Diciembre y vetada por el ejecutivo el 15 de Diciembre, informado el Concejo Deliberante el 15 de Febrero, y vuelta a votar el 25 de Febrero, el cual la dejo de forma definitiva.



VISTO:

La Ley Provincial N° 13006 que regula el funcionamiento de panaderías en la Provincia de Buenos Aires, el Código Alimentario Argentino y la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo y la gran cantidad de establecimientos de elaboración de pan, derivados y afines, despachos y sucursales de panaderías, dentro del Partido de Campana; y

CONSIDERANDO:

Que es necesario ordenar la comercialización de los productos alimenticios que se expenden en el Partido de Campana, la reglamentación de la venta de pan debe dar las mayores garantías de higiene y seguridad del consumidor.

Que se hace necesario legislar sobre las condiciones de competencia desleal y contralor de la clandestinidad que tanto afecta a este sector, garantizando la igualdad en la elaboración, comercialización y sobre las condiciones de higiene.

Que es facultad del Honorable Concejo Deliberante el sancionar normas que regulen las actividades que atienden las necesidades de la población.

POR ELLO: EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE EN EJERCICIO DE LAS FACULTADES QUE LE SON PROPIAS, SANCIONA LA SIGUIENTE:

ORDENANZA TITULO I: PANADERÍAS

ARTÍCULO 1°.- La habilitación y funcionamiento de establecimientos dedicados a la elaboración, fabricación, transporte y comercialización de pan, masas, facturas, productos de pastelería, afines y derivados en el Partido de Campana se regirá por la presente Ordenanza.

Las personas físicas o jurídicas que exploten Panaderías deberán contar con la correspondiente habilitación, así como su inscripción en el registro que se creará al efecto.

Toda transferencia de titularidad del establecimiento, así como toda ampliación, modificación o cambio de actividad deberá ser notificada previamente a la Autoridad provincial y municipal, las que de corresponder otorgarán las respectivas habilitaciones.

ARTÍCULO 2°.- Quedan comprendidos en las disposiciones de esta Ordenanza los siguientes establecimientos:

a. Establecimientos de Fabricación de Productos de Panadería: son aquellos donde se elabora el pan y/o alimentos farináceos (con base en cereales, harinas y derivados).

b. Establecimientos de Fabricación de Productos de Panaderías con venta directa y exclusiva al público: son los establecimientos donde se elabora y expende pan y alimentos

farináceos (con base en cereales, harinas y derivados). En dichos locales podrán expender además fiambres y quesos envasados al vacío; embutidos frescos y secos; mermeladas y dulces; leche envasada y sus derivados; frutas secas y/o abrillantadas en sus envases originales; artículos de cotillón (velas, velitas, adornos para tortas, etc.); bebidas con o sin alcohol envasadas en origen; helados en sus envases originales, alimentos congelados en sus envases de origen.

c. Establecimiento de Venta Directa y Exclusiva de Productos de Panadería al Público: al local de venta, que no posee una planta destinada a la elaboración.

d. Sucursal: Se entenderá por tal las siguientes:

- **Sucursal de panadería:** local de comercio que expenda pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados al local de venta de la panadería matriz.

- **Sucursal de panadería y confitería:** local comercial que expende todos los productos que están autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.

Las sucursales que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

ARTÍCULO 3°.- Los establecimientos a que se refieren el inciso b y c, del artículo 2° podrán contar con áreas complementarias a saber:

1. Confitería: La Panadería Artesanal con cuadra de pastelería además de los



Tallariner y Raviolera

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

productos citados podrá elaborar productos de repostería, confitería, masas, postres y postres helados, bombones y sándwiches.

2. Local cocina: Podrá elaborar productos rostizados y comidas frías y calientes, pizzas, empanadas y tartas.

3. Servicio de cafetería: La Panadería Artesanal que reúna las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

Los establecimientos a que se refieren el inciso b y c, del artículo 2° que reúnan las condiciones de espacio e higiene podrán cocinar y/o calentar los productos de expendio en hornos adecuados y perfectamente instalados dentro del mismo.

TITULO II: HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

ARTÍCULO 4°.- Para obtener la habilitación Municipal los interesados deberán realizar primeramente el trámite de Autorización Previa de Instalación, el que será evaluado por la Dirección General de Planificación Urbana y la Subsecretaría de Medio Ambiente, ambos dependientes de la Secretaría de Planeamiento Obras y

Servicios Públicos quienes dictaminarán sobre la localización de establecimiento y la categorización Industrial respectivamente.

Luego será remitido a la Dirección de Inspección General quien verificará el distanciamiento entre establecimientos definidos en el artículo 2 y por último la Dirección de Bromatología y Zoonosis, dependiente de la Secretaría de Salud, evaluará la Documentación presentada por el solicitante y dará intervención a la Cámara ó Centro de panaderos, quien podrá interponer observaciones fundadas en incumplimientos de la normativa vigente, en un plazo de 5 días hábiles desde su notificación fehaciente.

Cumplidos los requisitos, a través de la Secretaría de Gobierno y Gabinete se Autorizará la Instalación del Establecimiento.

ARTÍCULO 5°.- Entre los establecimientos citados en el artículo 2° que se habiliten a partir de la sanción de la presente Ordenanza deberá guardarse una distancia de 500 (quinientos) metros lineales.

ARTÍCULO 6°.- La Municipalidad otorgará la correspondiente habilitación comercial de los establecimientos mencionados en los artículos precedentes, previa Inspección Técnica que constate el cumplimiento de la



normativa vigente.

Los órganos de aplicación de las normas emanadas de esta Ordenanza, serán la Secretaría de Salud, con intervención de la Dirección de Bromatología y Zoonosis y la Secretaría de Planeamiento Obras y Servicios Públicos a través de la Subsecretaría de Medio Ambiente, o el que las sustituya.

ARTÍCULO 7°.- Créase el Registro de establecimientos definidos en el artículo 2°, el que funcionará en la Dirección de Bromatología y Zoonosis o la que en el futuro la reemplace. En dicho registro deberán inscribirse los establecimientos que se encuentran habilitados a la entrada en vigencia de la presente Ordenanza y aquellos que obtengan su Autorización Previa de Instalación.

(Continúa en página siguiente)

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



TITULO III: REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO

ARTÍCULO 8°.- Los establecimientos destinados a la elaboración de pan, masas, pastelería contarán con las siguientes dependencias:

- a. Cuadra de elaboración,
- b. Depósito de harina.
- c. Cámara de fermentación.
- d. Baños y vestuarios.
- e. Lugar para carga y descarga interna (de 30 m²).
- f. Depósito de materias primas.
- g. Depósito de combustible, cuando las características de funcionamiento del establecimiento lo hagan necesario.-

ARTÍCULO 9°.- Los locales destinados a la elaboración, depósitos y/o comercios de productos de panificación y afines deberán cumplir las siguientes normas:

a. Los pisos, deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.

b. Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro.

c. Hasta una altura apropiada para las operaciones, no menor a 1.80 m. deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso que será impermeable.

d. Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

e. Las ventanas y otras aberturas, deberán estar contruidas de manera que se evite la

acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

f. Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

g. Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación.

h. En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

i. Los lavabos, vestuarios y cuartos de aseo del personal auxiliar del establecimiento deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas, ni comunicación alguna.

j. Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o encatrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

k. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

l. Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavados con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculo para dichas toallas.

m. Deberán ponerse avisos en los que se

indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

n. Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

o. Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos. El Organismo Competente podrá autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descritas cuando así se justifique.

p. Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

q. Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.

r. En caso de devolución de productos, los mismos deberán identificarse en forma clara y visible y ubicarse en sectores separados y

(Continúa en página 40)

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

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



fainalind

Grasas y Margarinas



BARI

LEVADURA PRENSADA

calsa*

levina

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

DISTRIBUIDORA

"JOSÉ"

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

ENTREGAS A DOMICILIO
SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA

PRINDAL

GLUTAL

CIRCE

J. M. De Rosas 5499
San Justo

4484-8177

TALLERES
el rápido



SERVICE
MECÁNICO
EN EL ACTO

PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS
PIZZERÍAS Y AFINES

4686-1322

4687-5035

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

CIRCE®

www.circeonline.com.ar

DISTRIBUIDORA UARI-CE

PRODUCTOS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS

TELEFAX: 4484-1635

F. ALCORTA 3519 (San Justo)

y visible y ubicarse en sectores separados y destinados a tal fin por un período en el que se determinará su destino.

s. El blanqueo y pintado de cuadras de elaboración y depósitos deberán ser perfectos.

t. Es obligación del establecimiento, efectuar tareas de desratización y desinfección, como mínimo dos veces al año, por lo que deberá exhibir el comprobante o certificado correspondiente, toda vez que la Autoridad de Aplicación lo solicite. Esta tarea deberá ser realizada por Empresas que tengan la habilitación municipal correspondiente.

u. Las máquinas y utensillos de elaboración, deberán mantenerse perfectamente aseados, siendo totalmente prohibido utilizarlos para otra finalidad.

v. Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 mts. del muro divisorio y su chimenea deberá guardar la misma distancia y deberá evacuar los gases a los cuatro vientos. Los hornos serán a gas o eléctricos. Podrán utilizarse hornos con combustible líquido en aquellos sectores del partido donde no exista tendido de red de gas natural.

w. Podrán utilizarse elementos de corte idóneo, los cuales deberán ser fabricados con las mejores prácticas industriales.

x. La mesada de trabajo deberá ser construida con materiales que garanticen una perfecta higienización y encontrarse en perfecto estado de conservación.

y. La fermentación deberá realizarse en locales denominados "SALAS DE FERMENTACIÓN", las que deberán estar construidas en mampostería, vidrio, o cualquier otro material que garantice una perfecta higienización y un adecuado mantenimiento de la humedad y temperatura. La calefacción deberá ser de tipo indirecto, de manera que los gases de combustión no ingresen a la sala de fermentación. La puerta de acceso deberá hallarse en buen estado de conservación, y presentar cierre hermético, disponiendo el local de iluminación adecuada.

ARTÍCULO 10.- Los empleados de los establecimientos alcanzados por la presente Ordenanza, deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios, tales como:

1. Guardarropas y lavabos separados para cada sexo. Para el lavado de manos se suministrarán algunos de los siguientes

agentes de limpieza:

a) Jabón líquido, en polvo, en escamas, en dispensadores de fácil limpieza y desinfección.

b) Jabón sólido en soportes y/o jaboneras que permitan un adecuado drenaje.

c) Jabones de uso individual sólidos, en crema, en pasta u otras formas individuales de presentación.

d) Productos sustitutivos alternativos presentados en las formas indicadas en a), b) y c) que sean adecuados para el lavado de manos en conformidad con la autoridad sanitaria nacional.

2. Para el secado de manos se proveerá de algunos de los siguientes elementos:

a) Toallas de papel de color claro individuales en dispensadores adecuados de fácil limpieza y desinfección.

b) Secadores de aire caliente.

3. Surtidores (grifo, tanque, barril, etc.) de agua potable en proporción y capacidad adecuada al número de personas.

4. Retretes aislados de los locales de trabajo con piso y paredes impermeables hasta 1,80 metros de altura, uno por cada 20 obreros y para cada sexo. Los orinales se instalarán en la proporción de uno por cada 40 obreros. Es obligación el lavado de las manos con agua y jabón cada vez que se haga uso del retrete, lo que se hará conocer al personal con carteles permanentes.

5. El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado. Deberá disponerse de un botiquín de urgencia para atender los casos de esta índole.

6. Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia. Estarán fabricados con material impermeable, excepto en aquellos casos que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar.

ARTÍCULO 11.- Todo el personal que se desempeña dentro de los establecimientos alcanzados por la presente Ordenanza cualquiera sea su índole o categoría, deberán poseer Libreta Sanitaria y haber realizado y aprobado el Curso de Manipulador de Alimentos según lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 12.- Prohíbese fumar y/o comer dentro de las Panaderías. En los locales se

colocarán letreros con la Leyenda "TERMINANTEMENTE PROHIBIDO FUMAR Y/O COMER - TERMINANTEMENTE PROHIBIDO SALIVAR EN EL SUELO". La Leyenda será seguida del número de la Ley provincial (Ley 13006) y por el número de la presente Ordenanza.

La presente prohibición alcanza al personal del establecimiento y a los clientes.

ARTÍCULO 13.- Prohíbese colocar en exhibición masas y postres sobre mostradores, debiendo exponerse solamente en vitrinas. Cuando en los locales de venta se coloca el pan en canastas, éstas no estarán directamente sobre el suelo, sino sobre pequeñas tarimas o bancos.

Prohíbese todo sistema de autoservicio.

ARTÍCULO 14.- Las personas que efectúen el despacho al público cuidarán el aseo personal y usarán ropa limpia con saco o guardapolvo en colores preferentemente claros. Cuando los cabellos sean largos y/o puedan tomar contacto con la mercadería deberán estar recogidos y/o con cofias, gorros, pañuelos. Le esta prohibido manejar dinero al personal que manipula el pan o los alimentos directamente con las manos.

ARTÍCULO 15.- Las materias primas empleadas en la elaboración de productos de panadería y afines, tales como harina, levadura, sal, aditivos y agua, se ajustarán a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino. Los aditivos serán guardados en lugares apropiados y mantendrán su rótulo de origen, el que deberá ser legible y fácilmente visible.

ARTÍCULO 16.- Queda terminantemente prohibido el uso y/o tenencia de Bromato de potasio en el establecimiento.

ARTÍCULO 17.- En todos los casos deberán respetarse las cadenas de frío y las normas bromatológicas e higiénico-sanitarias pertinentes.

TITULO IV: TRANSPORTE DE PANIFICADOS Y AFINES

ARTÍCULO 18.- Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal.

Para el traslado del pan No se permitirá usar bolsas de papel o lienzos, debiendo utilizarse los canastos correspondientes.

ARTÍCULO 19.- Las personas físicas o jurídicas que elaboren pan y otros productos afines que se comercialicen en municipios DISTINTOS al del lugar de elaboración

deberán contar con la habilitación de la Autoridad de Aplicación Provincial.

Con igual habilitación deberán contar las personas físicas o jurídicas que transporten de un municipio a otro el pan y otros productos afines, las que circularán con la documentación que establezca la reglamentación.

TITULO V: ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA Y EXCLUSIVA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA AL PÚBLICO

ARTÍCULO 20.- Los establecimientos de venta directa y exclusiva de pan al público se limitará a la comercialización de productos panificados y afines y no podrán efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sean estos congelados o no. Deberán contar con requisitos edilicios, ambientales y de personal que, al igual que la Panadería, cumpla con las exigencias de seguridad, salubridad e higiene. Deberán reunir las características edilicias definidas en el artículo 7°.

ARTÍCULO 21.- Les estará expresamente prohibido hacer publicidad al público anunciándose como Panaderías y/o Confitería. Deberán en todos los casos anunciarse como DESPACHO DE PAN.

A los fines de facilitar el contralor correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.

TITULO VI: VENTA CLANDESTINA Y/O NO PERMITIDA. OTROS PUNTOS DE VENTA

ARTÍCULO 22.- Queda totalmente prohibida la venta de pan y productos afines, en la vía pública y por medio de reparto ambulante o domiciliario.

ARTÍCULO 23.- Podrán expender pan y alimentos farináceos además de los Establecimientos de Fabricación de

Productos de Panaderías con venta directa y exclusiva al público, sus sucursales y los Establecimiento de Venta Directa y Exclusiva de Productos de Panadería al Público a que se hace mención en la presente Ordenanza, los siguientes establecimientos:

- a. Los supermercados.
- b. Los comercios habilitados bajo el rubro de almacén, despensa, rotisería y/o similar.

En ambos casos, deberán cumplir con las disposiciones de esta Ley y su reglamentación en materia de salubridad, seguridad e higiene y demás normativa vigente.

Los productos deberán colocarse a la vista del público con un cartel que consignará el NOMBRE del establecimiento productor del artículo cuyo propietario y/o responsable ante la Municipalidad asume tal condición en relación a la calidad del producto.

A los fines de facilitar el contralor correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.

ARTÍCULO 24.- Los establecimientos mencionados en el artículo anterior, sólo podrán comercializar pan y derivados en locales cerrados, que reúnan las siguientes condiciones:

- a) Habilitación Municipal.
- b) Ser atendido por personal habilitado, con Libreta Sanitaria y vestido con guardapolvo o chaquetilla y pelo recogido.
- c) Las personas que atienden al público, no tendrán contacto directo con los productos a despachar; usarán guantes o manoplas descartables o cualquier otro elemento que garantice la total higiene.
- d) los productos que no lleven envoltorio, estarán en exhibición en vitrinas con puertas corredizas y fuera del alcance del público.
- e) Se observarán normas de higiene y aseo adecuadas.

TITULO VII: SANCIONES

ARTÍCULO 25.- Las infracciones a las normas emanadas de la presente Ordenanza, serán penalizadas con las sanciones de: MULTA, DECOMISO, CLAUSURA, INHABILITACIÓN, de acuerdo a la tipificación de la falta y a la reiteración de la misma, por aplicación del Decreto ley 8751/77 y legislación modificatoria.

TITULO VIII: DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 26.- Todo establecimiento deberá dar estricto cumplimiento al Código Alimentario Argentino, reglamento Alimentario de la Provincia de Buenos Aires y/o toda otra norma reglamentaria en vigencia.

ARTÍCULO 27.- Los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados los días lunes, con el fin de realizar la limpieza general de las instalaciones y las tareas de desinfección cuando correspondiere.

ARTÍCULO 28.- Los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados anualmente por el término de cinco (5) días corridos como mínimo, con el fin de utilizar dicho período para realizar eventuales refacciones del local o maquinaria.

ARTÍCULO 29.- Los establecimientos que se encuentran habilitados y en funcionamiento en la actualidad, deberán adecuarse a lo reglado en la presente Ordenanza, en un término que no podrá exceder de los 90 días de entrada en vigencia la misma.

ARTÍCULO 30.- Derógase toda norma que se oponga a la presente.

ARTÍCULO 31.- Comuníquese al Departamento Ejecutivo a sus efectos. Dada en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante a los 25 días del mes de febrero de 2010.

Sr. MARIANO MORENO
Secretario en Comisión
Honorable Concejo Deliberante

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

4621-0598
15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGÓ

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

Entrevista a Javier Caumont
(Titular de la Ditruidora **LA CUEVA DEL PANADERO**)

CANTOR CON NOMBRE PROPIO

Es el hijo de César Bertrand y María Rosa Fugazot. Debutó con un muy buen disco producido por Bucky Arcella.



Una cosa fue llevando a la otra." Ni estrategia ni planificación. Cuando cuenta cómo llegó a grabar su CD, "Cantarle al amor es posible", que presento en La casa de Aníbal Troilo, Javier Caumont simplifica: "Le pedí a una amiga si podía ponerle imágenes a algún tema que tenía grabado, y subirlo a Youtube. Enseguida, aunque me dio mucha vergüenza, me abrió una página de fans en Facebook. Dos meses

después, cuando llegué a 2600 fans y 900 mensajes. Seguro que hay alguno de mi mamá, o de alguna tía, pero al resto de la gente no lo conozco. Entonces, pensé: ¿Por qué no?"

Caumont le mandó el video a José Ángel Trelles y el cantante lo invitó a pulir algunas cuestiones técnicas, y a encontrar su mejor forma. "Siempre fui cantante, pero después de casi 20 años fuera del circuito había que recuperar el estado", admite. Casi al mismo tiempo, Trelles lo ponía en contacto con el bajista y arreglador Bucky Arcella. Otra vez, "una cosa fue llevando a la otra".

"Le llevé el material, y al otro día me llamó. 'Oiga maestro, qué bien que canta usted. Vamos a trabajar con esto', me dijo. Y arrancamos", agrega, sin disimular una mezcla de satisfacción por el disco terminado, y ansiedad y angustia por la presentación, que se le viene encima. "Yo canté durante 10 años, de lunes a lunes, en los mejores boliches de Buenos Aires. Pero esta vez es distinto", dice.

- ¿Por qué?

Porque es la primera vez que canto lo que quiero, lo que me gusta, baladas, boleros con aires jazzeros, que le sirvan a gente que se atreve a soñar con el amor. Cuando empecé, a los 17 años, andaba por los pubs haciendo covers de bandas y cantantes exitosos de la época. Tan así era la cosa que mi viejo, que era bolichero, aterrízaba en algún Pub en el que yo cantaba y entre tema y tema gritaba por qué no cantas lo que te gusta, y yo pensaba callate, la puta que te parió.

El viejo era nada menos que César Bertrand, que dejó

el Caumont de lado cuando se metió en el mundo del espectáculo. "Mi viejo fue un laburante de esto", dice Javier, quien reconoce que recién ahora, que canta lo que le gusta, como le gritaba el eterno compañero de ruta de Alberto Olmedo y otros capocómicos industria nacional, dejó de pesarle el apellido y se siente plenamente orgulloso de lo que hace. Orgulloso como -le dice su mamá, María Rosa Fugazot- se sentiría su viejo si lo viera.

"Ella me crió desde los nueve años. Es la que se levantaba a hacerme la leche. La que me pegaba el cachetazo. Y la que me abrió la cabeza a la música", cuenta Caumont, quien asegura que no hay planes a futuro. Y cierra: "Vengo a hacer lo que me gusta, a ocupar un lugar de cantor de Buenos Aires, que hoy falta. Si les gusta, me comprarán. Y si no, seguiré con mi distribuidora de materia prima para panaderías. Como mi viejo, yo también soy un laburante. Y voy adonde me lleva la vida."

Por: Eduardo Slusarczuk
Fuente: www.clarin.com.ar

PREMIO NACIONAL "FARO DE ORO VIP"

El 15 de febrero del 2010, Javier Caumont recibió en la ciudad de Mar del Plata el Premio Nacional "Faro de Oro VIP 2010" como reconocimiento a su trayectoria.

El mismo se otorga como reconocimiento a figuras destacadas del espectáculo, la cultura y el deporte de la República Argentina.



DECLARADO DE INTERÉS CULTURAL

La presentación del segundo trabajo discográfico de Javier Caumont, "Cantarle al amor es posible" realizada el 26 de marzo del 2010 en La Casa de Aníbal Troilo, fue declarada de Interés Cultural por la Secretaría de Cultura de la Nación, bajo Resolución SC N° 245

FELICIDADES...

PAPA Y MAMA!!!!

Felicidades a Claudio Cova y a su Sra. Paola ya que el 24 de Abril nació su hijo **BAUTISTA AGUSTIN...** para ellos les dedicamos estas frases:

Cierta vez preguntaron a una madre cuál era su hijo preferido, ella contestó:

- "... es mi hijo enfermo hasta que sane, el que partió hasta que vuelva, el que está cansado hasta que descansa, el que está con hambre hasta que se alimente, el que está con sed hasta que beba, el que está estudiando hasta que aprenda, el que está desnudo hasta que se vista, el que no trabaja hasta que se emplee, el que se enamora hasta que se case, el que se casa hasta que conviva, el que es padre hasta que los crie, el que prometió hasta que cumpla, el que debe hasta que pague, el que llora hasta que calle..."



LES DESEAMOS LA MAYOR DE LAS FELICIDADES!!!

Laboratorio
DEWEY
(((D)))

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

FELICES 5 MESES...

El 22 de Mayo ya cumplió 5 meses **MÁXIMO CENTURIÓN GALINDO**, el primer nieto de la Sra. Norma de la Panadería **LA FLOR DE LYNCH**, del Partido de San Martín.



Adrián Ronzio

Reparaciones en general
Mantenimiento - Montajes y Traslados

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

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





HAGAMOS PANES QUE EL CONSUMIDOR SIENTA EL VALOR AGREGADO



Jorge Albamonte

Con nuestro **MEJORADOR FASTERBREAD PAN (F)**, cada 400 gramos le incorporamos al pan más de 1 kilo de leche en Polvo y le damos más suavidad a la miga. (no hay que agregar otro aditivo)

En los panes que llevan LECHE, AHORRA MAS DE 50% del costo.

1kilo de leche polvo = \$ 18
400 gs. de **FASTERBREAD (F)** = \$

8,80 (LECHE + MEJORADOR)

Para utilizar en panes de bollería, Pan Baguettes, de campo, casero, etc.

EL AHORRO TAMBIEN ESTÁ EN NO TIRAR PRODUCTO.

Para ello tenemos NUCLEOS DE ESPECIALIDADES con más vida de anaquel.



Panes integrales



Pan rustico / Ciabata

Y EL CONSERVANTE DE DOBLE ACCIÓN MASATIMO

Con su acción fungicida y bactericida, no solo protege de los hongos, sino que mantiene más tiempo el sabor del pan fresco.



Pan de miga



Baguels

ESTÁN AUMENTANDO LOS PANES PARA CONSUMO DE SANWICHES, HAY QUE HACER QUE DUREN MAS TIEMPO FRESCOS.

UNA MASA DE BAGUETTE PARA SANDWICH ESPECIAL.

FORMULACIÓN

HARINA 000	-----	10 Kilos
SAL FINA	-----	200 Gramos
FASTERBREAD F	-----	200 Gramos
LEVADURA PRENSADA	-----	100 Gramos
AGUA FRIA	-----	5,5 Litros
Manteca derretida	-----	300 gramos.

- 1- Amasar todo hasta lograr una masa bien desarrollada.
- 2- Hacer bollos de 350 gramos
- 3- Dejar descansar durante 15 minutos
- 4- Aplastar el bollo y unir dos bordes opuestos en el centro, apretar y arrollar tipo flauta.
- 5- Luego estirar de 50 cm.
- 6- Dejar fermentar sobre bandejas durante 90 a 120 minutos a 35°C / 80% humedad.
- 7- Luego hacer 5 cortes en diagonal comenzando en la mitad del corte anterior.
- 8- Cocinar en horno moderado 20 minutos aproximadamente.
- 9- Al salir del horno pintar con manteca derretida
- 10- Se puede hacer variantes espolvoreando con harina de maíz, amapola, queso rallado, etc.



BAGUETTES ENRIQUECIDAS CON LECHE

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"JUAN AVENDAÑO" Tel.: 4652-1721 / 15-5951-0384
"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240
"TALLERES EL RÁPIDO" Cnel. Cárdenas 2187. Tel.: 4686-1322 / 4687-5035

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"CONYPAN" Ávalos 869. C.A.B.A. Tel.: 4523-4793 / 9250
"DC" Fray Manuel de Torres y J. A. Roca. Luján. Tel.: 02323-420076 / 422379
"HARINAS CRISTIANÍA" Cristianía 3884. I. Casanova. Tel.: 5264-8240 / 4640-0992
"JOSE" Av. J. M. de Rosas 5499. San Justo. Tel.: 4484-8177
"JUAN. C. LÓPEZ" Edison 3547. I. Casanova. Tel.: 4466-2818
"LA CUEVA DEL PANADERO" Diaz Vélez y Ruta 7. Merlo. Tel.: 0220-485-5071
"LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Tel.: 4699-4554
"NIC-JU" Av. Diaz Vélez 1270. Ciudadela. Tel.: 4488-8088
"RILOPAN" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959
"SAN MARTÍN" República 7463. José L. Suarez. Tel.: 4720-7893 / 7907
"TABLADA" Av. Crovara 2653. Tel.: 4652-9800 / 4655-1201
"YARI-CE" F. Alcorta 3519. Tel.: 4484-1635

PAÑOS Y CINTAS TRANSPORTADORAS

"EDUARDO E HIJOS" Rodin 650. Merlo. Tel.: 15-6375-5899

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"LETIZ" Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475
"SAN PABLO" Av. Gral. Paz 12696. C.A.B.A. Tel.: 4686-6622 / 23
"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969
"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. de Padua. Tel.: 0220-483-218 / 485-5768

CHOCOLATES

"CHOCOLATES INDUSTRIALES" Suipacha 428. Capital. Tel.: 4713-4350/4386//4328-5503/6125

GRASAS Y MARGARINAS

"PRODALSA" Av. Millazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3333

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624
"BURNER" Cachi 678. Capital. Tel.: 4911-2302/1675
"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421 / Nextel 605*3378
"LA PICCOLA" A. Martín 163. Rufino. Santa Fé. Tel.: 03382-427008 / 03382-155-74532
"PANING" Buenos Aires 3773. Rosario. Tel: 0341-464-2170
"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21. Entre Ríos. Tel.: 0343-494-0240/706/343

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. C.A.B.A. Tel.: 4502-6693 / 4504-2609
"BIOENZIM" Buchardo 2740. San Justo. 4443-3887
"CIRCE" www.circeonline.com.ar
"DEWEY" Gral. Hornos 333. L. del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

"GEL+BRIX" Tel.: 4699-4865 / 0800

"GIDEA" Tel.: 4651-0313

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434

"PRINDAL" 25 de Mayo 530. Avellaneda. Tel.: 4201-0575

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" A. M. de Justo 2050 1° "107" Tel.: 4315-3400

ÚTILES

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo - Tel. 4441-1200

"JOSE" Tel.: 4482-5099 / 4441-0017

FRUTAS SECAS

"CAVIWA" Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296

MAQUINARIA PARA HELADERIA

"ZURIS" Suipacha 376. Quilmes. Tel.: 4257-5297 / 15-4174-6261

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

"RUTA PUBLICIDAD" Av. Eva Perón 750. L. del Mirador. Tel.: 4480-0660 / 4653-2148

MOLINOS

"ZINFRATEN SRL" Cuyo 2222. Burzaco. Tel.: 4238-6514 / 5083-1054
"MOLINO CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99

PAN RALLADO

"CARLOS" Tel.: 4651-9145 / 15-5564-9854

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160. Lanús. 4241-3449/4834

"ENVOLVER" A. M. de Justo 4768. Villa Insuperable. 4652-4300 / 4655-2319

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

"BACALAR" Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

UNIFORMES Y BOLSAS

"MIGUEL ANGEL" Tel.: 4720-1709

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

"JUAN C. CABRAL" Encalada 8846. E. Echeverría. Tel.: 4693-0555

"JULIO GALLARDO" Los Sauces 1725. Ezeiza. Tel.: 15-6705-9954 / 4232-3793

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"ADRIAN RONIZO" Tel.: 15-3549-8571 / 15-6808-3118

"JUAN AVENDAÑO" Tel.: 4652-1721 / 15-5951-0384

"JULIO LEAL" Av. Ratti 2282. Tel.: 4621-0598 / 15-4421-5655

CINTAS TRANSPORTADORAS
Eduardo e Hijos

OFERTA

Juego de lonas para Trinchadora Varapor. 2560 cm x 45,5 / 120 cm x 45,5 / \$ 763.

Juego de lonas para cortadoras Indupan / 2160 cm x 24,5 cm 120 cm x 24,5 cm / \$ 351

Llame al: (011) 15-6375-5899

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

VENDO Horno Convector con fermentadora. Impecable. Rotar. \$16.800

////////////////////

Heladera Mostrador 2 puertas impecable. \$3.000 / Sr. Jorge 4715-0575

VENDO:

Herraje completo, todo junto. 180 baldosas muy buenas. Zorras buenísimas. Lateros dobles. 34 latas. 0220-480-2566. Sr Carlos (Merlo).

Si Usted es Panadero...

Y tiene maquinaria, herramientas o útiles para vender...

PUBLIQUE GRATIS EN ESTA SECCIÓN.



Llame al 4696-8277 15-4084-1090

USADOS

Brito Hnos.

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

ARMADORA TBZ A PAÑOS TRIFASICA.....	\$ 7.500,00
ARMADORA ARGENTAL LARGA.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BORGHI 3.....	\$ 4.500,00
CORTADORA GIMENEZ 3 CANALES.....	\$ 4.500,00
CORTADORA INDUPAN 3 CANALES.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BAROLAT 3 CANALES (2 DE MIÑÓN).....	\$ 7.500,00
TRINCHADORA TBZ.....	\$ 11.500,00
TRINCHADOR ARGENTAL GT-38 AÑO 2005.....	\$ 22.000,00
HORNO ARGENTAL CON LICENCIA POLIN CARRO 60X80 CON QUEMADOR AL FRENTE.....	\$ 30.000,00
HORNO 70X90 CM. SIN MARCA QUEMADOR AL FONDO.....	\$ 29.000,00
HORNO 45X70X18 ARGENTAL CON 10 CARROS SIN BANDEJAS ARMADO.....	\$ 37.000,00
AMASADORA 20 KG. HARINA BATEA LOCA.....	\$ 1.900,00
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA GIMENEZ 4 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA 70 KG. HARINA CONVENCIONAL.....	\$ 9.000,00
SOBADORA PANADERA PESADA SIAM A ENGRANAJES.....	\$ 12.000,00
SOBADORA PANADERA SIAM A CADENA.....	\$ 9.000,00

h u m o r



Un abogado iba llegando tarde a una importante audiencia de tribunal y no encontraba estacionamiento...

Levanta los ojos al cielo y dice:

- "Señor, por favor consígueme un espacio para estacionarme y te prometo que iré a Misa todos los domingos del resto de mi vida, dejo las prostitutas y el vicio y jamás en

mi vida me tomare otro trago...!!! y dejo de acostarme con mi secretaria que además es casada"!!!!!!!

Milagrosamente aparece un lugar para estacionar, el tipo se estaciona y dice:

- i"¡No te preocupes Señor que ya encontré uno, pero gracias de todos modos"!



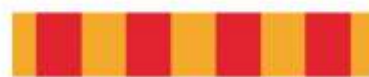
Margarinas,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

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