

La Revista
de los
Panaderos

EL GREMIO PANADERO

AÑO 8 - Nº 47 - Noviembre del 2011



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.A.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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

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

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

LA MAS COMPLETA DEL MERCADO.
LINEA DE MEJORADORES DE PANIFICACION.



magimix

PODES GANAR UNA DE LAS 6 MOTOS

PROMO MAGIMIX

UNA VERDADERA PROMO SOBRE RUEDAS



**ESTA PROMO SI QUE
ANDA SOBRE RUEDAS!**



➤ Juntá 5 códigos.
(de cualquier bolsa Magimix)

➤ Completá el cupón.
(pedíselo a tu vendedor)



**➤ Enviá todo junto por correo
a las oficinas de Lesaffre (*)**

(escribí "Promo Magimix" en el frente
y tus datos personales al dorso).
PODES GANAR UNA DE LAS 6 MOTOS

MAS SOBRES ENVIAS, MAS CHANCES TENES DE GANAR.



**! Si querés participar y no consumís productos Magimix actualmente,
hablá con tu distribuidor o llámanos al 4 315 3400 (Oficinas de Lesaffre) !**

PROMOCION VALIDA EN LA ARGENTINA DEL 1 DE JUNIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2011 PARA MAESTROS PANADEROS MAYORES DE 18 AÑOS, TITULARES Y/O DUEÑOS DE UNA PANADERIA. SIN OBLIGACION DE COMPRA. CONSULTE BASES Y CONDICIONES AL (011) 4315-3400 Y/O SOLICITELAS A INFO@LESAFFRE.COM.AR O A SU DISTRIBUIDOR. STOCK DE PREMIOS: DOCE (12) MOTOS "CUB" (6 PARA LOS PANADEROS Y 6 PARA LOS VENDEDORES). NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES.

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

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION

EL GREMIO PANADERO



Año 8 - N° 47
Noviembre 2011

La Revista
de los
Panaderos

“EL GREMIO PANADERO”
es una publicación bimestral
de distribución gratuita en
panaderías y comercios
vinculados al sector panadero

Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva de
su autor

DIRECTOR/PROPIETARIO

Fabio R. Videla

Tel.: 011-15-4084-1090

PUBLICIDAD

Alejandra I. Belvedere

Tel.: 011-4696-8277

Cel.: 011-15-3679-3128

www.panaderosargentinos.com

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

Ingresa a
www.facebook.com
y búsqenos como...
El Gremio Panadero



S

Sumario

La Cueva del Panadero.....	4
¿Sabía qué?.....	6
CIP de Merlo.....	8
Escala Salarial.....	11
Lesaffre.....	14
CIP de San Martín.....	15
Consultas Laborales.....	16
AFIP: Fijan cantidad de empleados.....	18
Noticias de Bs. As.....	20
Lider Pack.....	22
LETIZ.....	26
MANTECA LOBOS.....	28
POLICIALES.....	30
CIP de Campana.....	32
VI-LU.....	34
Noticias del Interior.....	38
NIC-JU.....	40
Noticias Internacionales.....	42
Recetas de Calsa.....	44
Clasificados.....	45



VISITA HOY EL
NUEVO WEBSITE

WWW

panaderosargentinos.com

JAVIER CAUMONT:

“CANTARLE AL AMOR ES POSIBLE”



Todo comenzó con la publicación de un video en You Tube que generó un sinfín de comentarios y le siguió la creación de un sitio de seguidores en Facebook. A dos años de aquella acción, ligada a despuntar una pasión relegada, miles de personas leen sus post, escuchan, comentan y comparten cada una de las publicaciones que Javier Caumont, dueño de la Distribuidora LA CUEVA DEL PANADERO, difunde a través de las redes sociales.



Fue increíble la repercusión y aceptación que Javier Caumont, cantor romántico de Buenos Aires y dueño de la Distribuidora **LA CUEVA DEL PANADERO**, obtuvo del público desde la presentación y difusión de su trabajo discográfico “**Cantarle al amor es posible**”.

El trabajo discográfico

tiene la producción, dirección musical y arreglos del magistral Bucky Arcella.

Es un trabajo independiente que cuenta con la participación de destacados músicos de trascendencia internacional como: Norberto Di Bella (batería), Adrián Mastrocola (piano), Sergio Liszewski (guitarras), y su director, Bucky Arcella (bajo).

En la actualidad, y mientras continúa con sus presentaciones públicas y privadas, se encuentra trabajando en la producción de su próximo trabajo discográfico, cuyo lanzamiento está previsto para los primeros meses del próximo año.

Sin dudas, Javier Caumont está demostrando al mundo que su obra,



“Cantarle al amor...” es posible y el 23 de setiembre fue el turno de ver la sala llena en su presentación en La Manzana de las luces.

Es tan importante el trabajo de nuestro amigo de **LA CUEVA DEL PANADERO** que su album fue declarado de Interés Cultural por la Secretaría de Cultura de la Nación (Res. 245/10) y obtuvo el auspicio de una importante compañía de gaseosas a nivel internacional, sponsor de las grandes producciones musicales.

Como si esto fuera poco este año también participa de la **XIII EDICIÓN DE LOS PREMIOS GARDEL A LA MÚSICA**, galardón que año

año otorga **C.A.P.I.F.** (Cámara Argentina de Productores de Fonogramas y Videogramas). Son en total cuatro los rubros en los que participa "**Cantarle al amor es posible**": "**Mejor álbum de jazz**", "**Álbum del año**", "**Producción del año**" y "**Mejor diseño de portada**".

Desde nuestra redacción le deseamos el mayor de los éxitos.





Omar Rodríguez 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 (I754) 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

Sabía que...?

11 DE OCTUBRE: DÍA DEL DULCE DE LECHE

El dulce de leche es tradicional en Hispanoamérica y todos se disputan su origen. Sin embargo lo más interesante es poder disfrutarlo untado en un buen trozo de pan de campo.

Existe una gran discusión entre argentinos, brasileños, chilenos, colombianos y uruguayos sobre su lugar de origen, pero su consumo es extendido por todos los países latinoamericanos y en aquellos lugares donde existe una extensa colonia inmigrante de estos países, como España.

Fuente: www.eltribuno.info

LA DIABETES Y EL PAN

25/10. Entre 2005 y 2009 los argentinos con diabetes pasaron del 8,5% al 9,6%, según la Segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgo del Ministerio de Salud.

Este año, más de 4 millones de muertes se atribuyen a la diabetes, lo que implica que una persona muere por esa causa cada 7 segundos.

Docente de Nutrición de la UBA y médico de esa sección en el Hospital Italiano, Schraier subraya los efectos beneficiosos de las políticas públicas en los hábitos alimentarios, como la reducción de sal en el pan artesanal, de 2 a 1,6 gramos, “teniendo en cuenta que el 25% de la sal que consumimos los argentinos está en el pan. Ya hay unas 2.000 panaderías adheridas -cuenta-. Si todas se plegaran, habría un millón de eventos coronarios menos y mil muertes

menos por año”.

Otra iniciativa, que comenzó este año, apunta a la eliminación de las grasas trans, presentes sobre todo en los productos panificados y de copetín, y en algunas coberturas. “Son grasas que se obtienen a partir de la industrialización del aceite, que por más de 30 años se las consideró saludables para el corazón y las arterias, y que desde hace poco se sabe que no sólo no son benéficas, sino nocivas”, explica Schreier.

Fuente: www.clarin.com

EL PAN CON HOT DOG MÁS LARGO DEL MUNDO



COLOMBIA, Bogotá (26/10).

Un pan de pancho de 273,5 metros de longitud, elaborado en la ciudad colombiana de Barranquilla, se convirtió en el pan con hot dog más largo del mundo.

Para esta llamada “comida rápida” se necesitaron 420 kilos de pan, 150 kilos de salchicha, 40 kilos de mayonesa, 40 kilos de salsa rosada, 40 kilos de salsa tártara, 50 kilos de queso y 75 kilos de patatas fritas.

Fuente: elcomercio.pe

EN EL 83 LA ETA LO MATO POR VENDER PAN A LA GUARDIA CIVIL

ESPAÑA. Cándido Cuña González, de 46 años, era panadero de profesión y socio de una cooperativa panadera.

El 20 de octubre de 1983 la banda terrorista ETA lo asesinaba a tiros en Rentería.

Cándido estaba en el Bar Tres Cepas, a las 18:45 dos terroristas lo llamaron desde la puerta y le dispararon. Algunas versiones hablaron de que, una vez en el suelo, fue rematado por otro disparo.

El asesinato de Cándido hay que enmarcarlo, una vez más, en la campaña de la banda contra los supuestos o reales colaboradores de las Fuerzas de Seguridad, campaña que le sirvió a ETA para realizar una auténtica limpieza étnica.

Para ETA y su entorno, tan culpable como la banda, cualquier vasco no nacionalista era tachado de ser antivasco y pasaba a convertirse en objetivo potencial de los pistoleros. En el caso de Cuña González la acusación se basaba, como tantas otras veces, en un dato absurdo y ridículo. La “colaboración” de Cándido con la Policía había consistido en vender pan a los agentes de la Guardia Civil del cuartel de Pasajes, igual que hacía con otros muchos clientes.

Fuente: blogs.libertaddigital.com

PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL CULMINAN CURSO DE PANADERÍA

VENEZUELA. (22/10) La Asociación Zuliana de Ciegos culminó un curso de panadería, en el cual participaron 20 personas con discapacidad visual, además se tramitará la incorporación de estos ciudadanos en distintas panaderías de Maracaibo con el fin de redoblar la integración laboral de los invidentes.

Los participantes en este curso aprendieron a preparar panes de jamón, francés, campesino y en otras presentaciones. La capacitación fue personalizada. Fueron adiestrados en la manipulación



de la mezcladora de harina, el horno y otras herramientas esenciales para la elaboración del producto.

Se contó con el aval de la Asociación de Panaderos, lo que facilitó la capacitación de los participantes en el arte de la panificación.

Fuente: noticiaaldia.com

DÁNICA PASA A MANOS BRASILEÑAS

(04/10) La mayor alimenticia de Brasil, Brasil Foods (BRF), se quedó con dos firmas de

capitales nacionales y comenzó así a concretar el proyecto de “montar un negocio alimentario en nuestro país, que empieza por la producción de pollos de Avex, conjuntamente con Dánica y su red de distribución”, indicó el presidente ejecutivo de BRF, José Antonio Fay.



Para ello, la empresa anunció que se asoció con el grupo argentino Miguens y desembolsó U\$S 150 millones.

Dánica, adquirida al empresario argentino Alfredo Boll, facturó u\$S 122 millones en su último año fiscal. Las operaciones “se llevarán a cabo con management local”, expresó BRF en un comunicado, y si bien aclaró que “el plan de inversiones prevé un aumento de la capacidad de producción de

Avex y ampliar la producción de Dánica”, expresó.

Fuente: www.cronista.com

BIMBO ADQUIERE TOTAL CONTROL DE LA ARGENTINA FARGO

MEXICO. (19/09) El gigante mexicano de la panificación Grupo Bimbo dijo que concluyó la adquisición del 70% que no tenía de la productora y distribuidora de pan argentina Alimentos Fargo, por un monto no divulgado.

Bimbo, el principal productor de pan del mundo, ya poseía un 30% de Fargo, el mayor productor de pan en Argentina, con ventas anuales de unos 150 millones de dólares y que opera cinco plantas.

Bimbo concretó a lo largo de varios años la adquisición de Fargo a través de la compra, con descuentos, de sus abultadas deudas.

Fuente: eleconomista.com.mx

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo.
Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.





*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

HAY POCA PARTICIPACIÓN

"... Lamentablemente en Merlo continuamos con un 60% de clandestinidad, con gente que comercializa el pan por debajo del costo. Se quejan diciendo que no trabajamos, los invitamos constantemente a participar y no vienen..." (Hilario Frías. Pte. del CIP de Merlo)



¿Hay poca participación de tus colegas...?

Es muy poca. Pareciera que no entienden que si no nos juntamos no podemos tener fuerza como gremio. Tenemos zonas muy conflictivas y con mucha clandestinidad como en Mariano Acosta, Barrio Rivadavia y Barrio Nuevo.

¿En qué perjudican al gremio?

Al ser clandestinos hacen lo que quieren, tienen obreros en negro, no tienen habilitación, hasta se dan el lujo de vender al reparto a \$3.50 el kilo de pan cuando es de público conocimiento que el costo es de aproximadamente \$8.20.

¿Perjudican solo a Merlo?

No, perjudican a todos. Tenemos detectados que tienen repartos hacia Morón y Laferrere pero allí lo venden a precio sugerido, pero en nuestro partido regalan el pan.

Esto se agrava con la entrada a nuestro municipio de panaderos que venden pan barato de Morón, Matanza, Ituzaingo, Marcos Paz y Moreno.

¿Cómo intentan revertir esa situación?

El trabajo te desgasta, armamos reuniones para concientizarlos pero cuando lo logramos aparecen otros que "te rompen el corral".

Además los miembros de comisión tienen sus propios problemas y colaboran con lo que pueden. Hace falta que todos los panaderos del distrito se pongan "la camiseta" para poder trabajar juntos por nuestro gremio.

En lo personal estoy todos los días en el centro, hago trámites, visito colegas... pero no se puede con todo y son pocos los que ayudan. Los muchachos de la comisión trabajan, pero para que la institución avance hace falta que colaboremos todos.

¿Cómo está la institución económicamente?

Bien, todo el dinero que

recaudamos del Fondo Convencional está puesto en el nuevo salón. Estamos haciendo un gran sacrificio para terminar esta obra. Ya la cerramos y se está colocando el piso.

¿Van a organizar una fiesta de fin de año?

No, la tuvimos que suspender. Los miembros de comisión votaron para no hacerla y colocar todos nuestros esfuerzos en terminar la obra.

Un mensaje final...

Quisiera recordarles que brindamos servicios de contaduría, gestor de habilitaciones, abogado y asesoría gremial.

También es fundamental que tomen conciencia que necesitamos trabajar mancomunadamente, por eso los invitamos a que se acerquen a nuestra sede todos los días de 10 a 18 horas.

Además pueden venir los jueves a partir de las 21 horas -a la reunión de Socios- o a la reunión de Comisión Directiva todos los martes a las 21 horas.



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE MERLO**

Victoriano Loza 489 - Merlo
TEL.: (0220) 482 - 3230

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

Logre la 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

(27/Oct./2011)

FELIZ CUMPLE "PACHI" ...



Te queremos mucho (Ale y Fabio)

Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata

CALLE 15 N° 878 (1900) LA PLATA - Buenos Aires - República Argentina
0221-4836193 - www.sindicatopanaderos.com.ar

ESCALA SALARIAL

PERÍODOS 1° DE ABRIL 2011 A 1° DE MARZO 2012

Ante las dudas y malas interpretaciones sobre el incremento salarial logrado por los obreros panaderos de la provincia, ponemos a disposición de todos los lectores de esta revista la escala salarial vigente para los trabajadores del sector panadero.

CATEGORIAS.	ANTERIOR. DIC-2010	abr-11	may-11	jun-11	jul-11	ago-11	sep-11	oct-11	ene-12	mar-12
	remunerativo	no rem	no rem	no rem	no rem	no rem	no rem	remunerativo	remunerativo	remunerativo
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.069,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.669,00	\$ 3.819,00	\$ 3.969,00
MEDIO OFICIAL	\$ 2.848,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.448,00	\$ 3.598,00	\$ 3.748,00
AYUDANTE	\$ 2.773,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.373,00	\$ 3.523,00	\$ 3.673,00
DEPENDIENTE	\$ 2.773,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.373,00	\$ 3.523,00	\$ 3.673,00
CAJERA	\$ 2.923,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.523,00	\$ 3.673,00	\$ 3.823,00
REPARTIDOR	\$ 2.773,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.373,00	\$ 3.523,00	\$ 3.673,00
PEON	\$ 2.681,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 3.281,00	\$ 3.431,00	\$ 3.581,00

NICJU
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa***

"Unidos por la calidad"

Pre-inscripción, Cupos limitados.
Anótese!!

CURSOS DE PAN DULCE
Sábado 12 de Noviembre
de 10 hs. a 12 hs.

NICJU S.R.L.
Distribuidor Oficial
calsa*

www.nicju.com.ar - 4488-8088

Para más información,
comuníquese con nosotros: * 4488 8088 * info@nicju.com.ar * www.nicju.com.ar

HumoR

IMPOTENCIA



ENFERMERA GANGOSA:

En un hospital una enfermera GANGOSA dice:

- *Famidiades ded señod Fednandez, se des infodma q ed señod ha muedto...*

Se le acerca la esposa y dice:

- *¡¡¡NO ME JODA!!! ...*

Y le contesta la enfermera:

- *No me joda, ni mejodadá, ni mejodó... ¡¡¡SE MUDIÓ!!!*

En la mañana no desayuno porque pienso en ti, al medio día no almuerzo porque pienso en ti, en la tarde no meriendo porque pienso en ti y en la noche no duermo... PORQUE TENGO HAMBRE!!!

- ¿Cómo se dice electricista en chino?

- **Yokito Fokito.**

- ¿Cómo se dice dedo índice en japonés?

- **Sakamoko.**

- ¿Cómo se dice erección en chino?

- **Minabo Taduro.**

- ¿Cómo se dice toro homosexual en ingles?

- **Gaytorey.**

- ¿Cómo se dice pañuelo en japonés?

- **Kita Mokito.**

- ¿Cómo se dice gallina viuda en chino?

- **Chingallo.**

- ¿Cómo se dice bomba atómica en chino?

- **Nikakita keda.**

- ¿Cómo se dice inodoro en chino?

- **Akumula Kaka.**

HumoR



EL CORRENTINO S.R.L.

TUDO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

- ARMADORAS DE PAN
- CORTADORAS DE MASA
- EQUIPOS COMPACTOS
- TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS
HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS



NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

**MIS ARGENTINA
VISITA PANADERIA
DE CNEL. DORREGO**



Natalia Rodríguez, oriunda de Monte Hermoso, fue elegida Mis Argentina 2011 en el mes de julio. Hace pocos días visitó la Panadería "Los Criollitos" -de Coronel Dorrego- y, además de la emoción por su presencia, dejó entre los presentes la gran satisfacción de mantener la humildad que la caracteriza.



**RAFAEL Y JOSEFINA TOMBA
CUMPLIERON 2 AÑOS**



Los mellizos Rafael y Josefina cumplieron 2 años el 18 de Octubre y lo festejaron con su familia en un Pizza Libre de la zona de Morón. Compartimos la felicidad de sus padres, Florencia y Maxi, de sus tíos Leo, Sol y de su abuelo Evaristo. Les mandamos un beso grande... los queremos mucho!!!

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

Lesaffre Argentina premiada en RSE

La Cámara de Comercio e Industria Franco-Argentina (CCIFA) distinguió a Lesaffre Argentina por su programa “Comprometerse para transformar”

El **Grupo Lesaffre**, líder mundial en fabricación de levaduras, obtuvo el “Premio CCIFA-RSE “ VIIª Edición, otorgado por la Cámara de Comercio e Industria Franco- Argentina.

El jurado valoró la articulación del programa que se mueve en torno a cuatro ejes: la inclusión de diversos actores de la comunidad, la promoción del voluntariado, el establecimiento de redes sociales y la formación de alianzas con instituciones de calidad.

El programa premiado “**Comprometerse para transformar**”, que se inició en el año 2008 por Lesaffre Argentina en conjunto con la Fundación Metáfora para el Desarrollo Sustentable, tiene como objetivo: reducir los niveles de exclusión social e inequidad, promover el desarrollo local sustentable, mejorar los niveles de educación y formación para el trabajo de la comunidad y fortalecer el compromiso del voluntariado corporativo.

En el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de Lesaffre Argentina, la compañía cedió el uso de una casa con terreno de 3.000 mts² ubicada en el Barrio Cruz del Sur (localidad de Virrey Del Pino) para ser utilizada como Casa Solidaria. Allí se realizan varias actividades del programa, tales como la promoción de la lectura, talleres de huerta y jardinería, carpintería, juegos educativos, astronomía, producción de video, cuidado del ambiente y del agua, entre otras.



En un radio de 5 km alrededor de la fábrica, y en una zona que presenta altos niveles de precariedad y deficiencia de servicios básicos, la compañía líder en fabricación de levaduras sigue afianzando su compromiso con la comunidad.

El **Grupo Industrial Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al

servicio de la industria de la panificación. Instalada en una superficie superior a las 300 ha., cuenta con maquinaria de última generación, control absoluto de los procesos productivos, alta capacidad profesional e incorporación de los más avanzados adelantos tecnológicos permiten a Lesaffre Argentina posicionarse como referente en su rubro. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con Levaduras Lesaffre. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**” “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**”, “**LEVEX**”, “**FERMINPAN**” Y “**GOLONDRINA**” y de la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica Nº 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

ELECCIONES 2011: La Cámara Empresaria Panaderil de San Martín tuvo elecciones este 29 de septiembre, la misma fue realizada con total normalidad y fue reelecta la comisión actual por otro periodo de dos años, la lista quedó conformada de la siguiente manera:

Presidente:
Claudio Cova

Tesorero:
Juan Vidal

Vocales Suplentes:
1º Pedro Roggero
2º Ana María Picconi

Vicepresidente:
Antonio Ottina

Protesorero:
Mónica Cobian

Revisor de Cta. titular:
1º Gaspar Jerpe
2º Raúl Fernández

Secretario:
María Valor

Vocales Titulares:
1º Oscar Gómez
2º Rodolfo Sánchez
3º Guillermo Gozalbo
4º Odín Torres
5º Román Ocampo

Revisor de Cta. suplente:
1º Mirta Ibarra
2º Mirta Rolón



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS

ACCESORIOS

NUEVO
DISEÑO



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE
INVERSIÓN Y CALIDAD.



BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)
ventas@paning.com.ar
www.paning.com.ar



PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica Nº 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

CONSULTAS LABORALES: ACTUALIZACIONES VIGENTES SOBRE EL SALARIO FAMILIAR

** Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi*

HOY PODEMOS DESTACAR QUE LOS TRABAJADORES DE TEMPORADA COBRAN EL SALARIO FAMILIAR DURANTE TODO EL AÑO



Dra. Beatriz H. Magliocchi

ANSES recuerda que los trabajadores de temporada cobran el salario familiar por sus hijos durante todo el año. Mientras estén recibiendo las remuneraciones por parte de sus empleadores percibirán las asignaciones familiares del régimen general, y en los meses en que no lo hagan, serán beneficiarios de la Asignación Universal por Hijo (AUH).

Otro comportamiento existe en el tema de Los trabajadores de temporada son empleados formales que aportan al Sistema Integrado Previsional Argentino (SIPA) y realizan sus tareas sólo en algunos meses del año. Están contemplados bajo esta modalidad de contratación, los trabajadores de diferentes actividades, como la vitivinicultura, la frutícola,

la azucarera, la ganadera, la maderera o el turismo.

Ahora si podemos especificar mas claramente cual es el modo y cómo es el cobro cuando perciben remuneraciones

OPCION 1

Cuando el empleado trabaja en relación de dependencia, recibe las asignaciones familiares a través del Sistema Único de Asignaciones Familiares (SUAF). Debido al mecanismo administrativo de presentación de las Declaraciones Juradas por parte del empleador, comienza a percibir las un mes después dicha presentación. No obstante, el trabajador cobra por cada mes trabajado, ya que al finalizar la temporada laboral el pago se continúa por dos meses más.

OPCION 2

¿Cómo es el cobro cuando no perciben remuneraciones?

Con la medida del Gobierno nacional lanzada a fines de 2010, estos trabajadores cobran la AUH mientras estén con reserva de puesto de trabajo, que corresponde al periodo en el que no hay prestación efectiva de servicios. Por lo tanto, durante al menos un mes el trabajador cobrará tanto el salario familiar por cada hijo proporcionado por el SUAF y así como la AUH.

DEBEMOS SUBRAYAR Y TENER SIEMPRE PRESENTE QUE...

Desde el primer mes que el empleador informa el fin de la temporada laboral ante la AFIP, al mes siguiente ANSES liquida la AUH.



Es por esto que es fundamental que los empleadores cumplan con sus obligaciones ante la AFIP, informando el carácter del trabajador, cuándo comienza su labor y también cuándo se encuentra con reserva de puesto o deja de pertenecer a la empresa. Sólo en el caso que el empleador no refleje en la Declaración Jurada la situación real del trabajador, se puede producir alguna demora en el pago por parte de ANSES.

Estudio Jurídico Integral
Dra. Beatriz H. Magliocchi

Atención a los asociados los días
Viernes en la Cámara Panaderil
(Ayacucho 2223 San Martín)
de 9 a 12 hs

Tel.: 4752-9823 / 15-4992-9949
estudiomagliocchi@yahoo.com.ar
bettymagliocchi@yahoo.com.ar

Tel.: 4372-9337
Corrientes 1642 - 10º Of 171
Capital Federal
Martes y Jueves de 13 a 16 hs

operativamente la AFIP remite las DDJJ a ANSES, este organismo liquida la asignación familiar por hijo a través de SUAF.

Quiero decir que si el trabajador por ejemplo dejara de trabajar en marzo, hasta mayo cobrará la asignación por el sistema del trabajo formal.

Cuando por los procesos automáticos de ANSES se encuentre que la persona no trabaja en el mes de abril (declarado con reserva de puesto), durante junio cobrará

la AUH.

CASO PRÁCTICO

A modo de ejemplo, tenemos el caso de un trabajador que comienza sus tareas a partir del 01/01/2011, cobrará su asignación familiar por SUAF a partir del 15/3/2011.

En este caso debemos afirmar que esto sucede porque las Declaraciones Juradas (DDJJ) ante la AFIP se presentan a mes vencido, o sea que para presentar los datos de enero el empleador tuvo tiempo hasta el 11/02/2011. Y puede suceder que

ENUMERACION DE LAS ASIGNACIONES QUE COBRAN LOS TRABAJADORES DE TEMPORADA

- Período de prestación efectiva de servicios:
- Asignación por Hijo e Hijo con Discapacidad,
- Prenatal, Maternidad,
- Ayuda Escolar,
- Nacimiento,
- Matrimonio
- Adopción.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva

Riopam
S.R.L.
DISTRIBUIDORA

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

ALEM 1447 - (1712) CASTELAR
Pcia. de Buenos Aires
TEL : 4627-5876 // 4629-4959

LA AFIP FIJÓ CANTIDAD MÍNIMA DE EMPLEADOS PARA PANADERÍAS

A fin de potenciar la implementación de las presunciones laborales, la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) ya fijó la cantidad mínima de empleados que deberá tener cada panadería y cada pequeña empresa constructora. En efecto, así lo hizo a través de las resoluciones 3207 y 3208, publicadas en el Boletín Oficial



26/10. El mecanismo -que permite combatir la evasión de cargas sociales- consiste en establecer "valores criterio" objetivos que se utilizarán para calcular la dotación mínima de personal necesario para concretar un cierto trabajo. De esta manera, la AFIP avanza hacia un objetivo clave: determinar las cargas sociales que tendría que ingresar mes a mes cada empleador.

Puntualmente, el fisco nacional fijó parámetros, que se conocen como Indicador Mínimo de Trabajadores (IMT), aplicables para las actividades de elaboración

y venta de productos de panadería y construcción de vivienda unifamiliar de hasta 500 metros cuadrados.

En este sentido, con respecto a las panaderías la AFIP divide entre: Establecimientos dedicados a la elaboración de productos, sin venta al público y aquellos destinados a la elaboración y venta al público.

Asimismo, no se encuentran incluidos los que elaboran: Exclusivamente galletitas, bizcochos y similares. Pan lacteado. Pan para sándwich de miga. Pan para panchos y hamburguesas en forma industrializada.

Con relación a los establecimientos sin venta al público, la AFIP fijó además que siete trabajadores constituyen la dotación mínima para una producción que insume hasta 300 kilogramos de harina diarios. "La dotación estimada se incrementará a razón de 0,60 trabajadores por cada 50 kilogramos

diarios adicionales insumidos en la producción", agrega la norma.

En cambio, para los establecimientos dedicados a la elaboración y venta al público, el IMT se eleva a 10 trabajadores.

"Asimismo, si el establecimiento tuviera reparto de productos de panadería, deberá adicionarse un trabajador por cada 300 kilogramos diarios de harina utilizada en el proceso productivo", puntualiza la flamante norma.

En relación a la remuneración a computar, la AFIP estableció que para las panaderías se aplicará como sueldo imponible el promedio simple que surja de los salarios básicos correspondientes a las categorías oficial (o similar) y peón (o similar) del Convenio Colectivo de Trabajo aplicable en cada jurisdicción.

Fuente: www.corrienteshoy.com

HumoR

1ra Escena: Un hombre limpiando

2da Escena: Un hombre planchando

3ra Escena: Un hombre ordenando

¿Cómo se llama la película?

MISIÓN IMPOSIBLE.

La Policía detiene a un presunto ladrón, para hacerlo declarar lo torturan colgándolo de los pies y le introducen la cabeza por varios segundos en una pileta con agua, inquiriéndole:

- ¿Dónde está el dinero? ¿Dime dónde está el dinero?

Y así repiten esta acción varias veces, hasta que el detenido les dice a gritos:

- ¡Busquen a otro buzo porque yo, no lo encuentro!

- ¿Qué es un polideportivo?
UN POLICÍA CON ZAPATILLAS DEPORTIVAS.

- ¿Qué hace un policía gallego parado frente a una playa?

- **ESPERANDO LA OLA CRIMINAL.**

- ¿Cómo se dice suegra en ruso?

- **KELA RRIFEN.**

- ¿Cuál es el animal que menos ve?

- **EL VENADO.**

- ¿Cuál es el santo que quita el hambre?

- **EL SANDWICH.**

Había una mujer tan gorda, pero tan gorda, que cuando se pesaba, la balanza decía:

CONTINUARÁ...

"Miguel Angel"



El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

**4720-1709
15-5587-9156**

*** REMERAS * BUZOS * GORRAS
* DELANTALES * PANTALONES
* BOLSAS EN TELA * BANDANAS**

ESTAMPADOS Y BORDADOS

PLOTEADO DE VIDRIERAS



VITROFUSION



- Fuente de agua
- Bandejas para catering
- Centros de mesa
- Decoración para panaderías



BUENOS AIRES

PREPARAN LA FIESTA NACIONAL DEL PAN DULCE EN LA CIUDAD DE LA PLATA

LA PLATA. (05/10) Los días 8, 9, 10 y 11 de diciembre se llevará a cabo la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino en la Plaza Moreno de la Ciudad de La Plata.



La Fiesta se realizará en el marco de las celebraciones navideñas, ocasión en que se montará una carpa en el centro de la Plaza Moreno donde se llevará a cabo la presentación de los distintos pan dulce elaborados en las confiterías de La Ciudad de La Plata, de la Provincia de Córdoba, Mendoza, Ushuaia, Jujuy, de la Ciudad de Mercedes entre otras. Complementariamente se instalará un escenario donde se llevarán a cabo clases magistrales en vivo por expertos en pastelería, espectáculos artísticos, degustaciones de Pan Dulces, la elección de la Reina Nacional del Pan Dulce de la Ciudad de La Plata entre otras actividades más.

Fuente: <http://www.hostnews.com.ar>

DIA DEL INDUSTRIAL PANADERO EN BAHIA BLANCA COMARCAL SUR

BAHIA BLANCA. (10/10) En el marco de los festejos por el aniversario del día del panadero industrial, Pedro Kriplianski, presidente del Centro de Industriales Panaderos de Bahía Blanca

Comarcal, describió el presente de una actividad que no cesa, cumpliendo con las necesidades de una demanda cada vez más amplia.

La máxima autoridad de la entidad que representa a las panaderías, pastelerías, confiterías y afines, destacó el vínculo familiar históricamente relacionado a este oficio que se encuentra firmemente arraigado con la comunidad de nuestra ciudad y su zona de influencia.

"Estoy muy contento y animado de llevar adelante el Centro de Industriales Panaderos de Bahía Blanca, y más que satisfecho de haber terminado el salón de usos múltiples que tanto nos ha costado. Antes de fin de año vamos a inaugurarlos invitando a todos los socios a participar de una fiesta con grandes premios sorpresa que fueron donados por una importante empresa abastecedora de materias primas. El salón estará en condiciones de recibir entre 180 y 200 personas, y afortunadamente quedó muy bonito", comentó sobre la construcción que descansa en Patricios 654.

El continuo respaldo de los socios y allegados externos que colaboran desinteresadamente es, para Kriplianski, un aspecto fundamental para el ascendente funcionamiento del centro.

Fuente: www.lanueva.com

LA ESCUELA 501 TENDRÁ UNA PANIFICADORA

CAÑUELAS. (17/10) La directora, Betty Pérez, anunció la próxima instalación de una panificadora en el establecimiento.

El proyecto, acompañado por el Consejo Provincial de Educación y Trabajo (COPRET), apunta a la capacitación de los alumnos para dotarlos de una efectiva salida laboral. Pérez recordó cómo surgió la iniciativa: "En el 2009, y a sugerencia de la directora de la modalidad de educación especial, Marta Vogliotti,

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296
EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.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



le presentamos el proyecto de la panificadora al COPRET, que finalmente lo aprobó. Y la firma Mastellone Hermanos S. A. fue la que nos entregó un subsidio de 55 mil pesos para adquirir el equipamiento”.

Consta de un horno convector digital, una amasadora, una sobadora, una batidora, una selladora de bolsa, un horno pastelero, una balanza, siete latas perforadas para poner el pan, un torno de acero y una heladera de acero con portalatas.

Betty recibió el pasado 23 de septiembre el cheque por los 55 mil. Ese día, concurrió a una escuela de la localidad de General Rodríguez, donde representantes de Mastellone entregaron subsidios a 11 instituciones educativas, incluida la 501.

“Estoy muy contenta. Era algo que teníamos ganas de hacer. Pienso que para el próximo año la panificadora ya estaría en funcionamiento. Esta iniciativa se relaciona con la capacitación sobre panificación que dictó hace unos meses el personal del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) en la escuela. Actualmente, los chicos hacen pan en forma casera. Dentro de poco, van a contar con la maquinaria ideal para prepararlo”, comentó Betty.

Cuando la panificadora esté lista, los papás de los alumnos podrían también conformar una cooperativa y comenzar a producir por su cuenta.

Significaría una entrada para ellos. Sería como tener una panadería”, destacó.

Fuente: www.elciudadano.com.ar

CHICOS DEL TALLER PROTEGIDO PANIFICADORA NUEVO SOL QUIEREN CUMPLIR SU SUEÑO EN EL PROGRAMA SHOWMATCH

BAHIA BLANCA. (19/10) Integrantes del taller protegido bahiense Panificadora Nuevo Sol viajaron a Buenos Aires para participar del concurso televisivo Bailando por un sueño del programa Show Match, que conduce Marcelo Tinelli y acá se emite por canal 7.

Desde el público, alentarán a la pareja de bailarines integrada por la modelo Denise Dumas y Alejandro Gallego, que buscan ganar el certamen para colaborar con el taller y cumplir "el sueño" de agrandar el salón donde funcionan.

Al taller protegido Panificadora Nuevo Sol, en Italia 247, asisten chicos con capacidades diferentes donde aprenden el oficio de panadero.

"Los estoy aguardando ansiosa. Ojalá que podamos festejar", dijo Denise Dumas. (Canal 7. Video: canal 7)

Fuente: www.lanueva.com

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.
OFICINA ESPECIALIZADA
 COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
 PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL



Administración Integral en la
 Contabilidad e Impuestos
 de su Establecimiento

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

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

BOLSAS BIODEGRADABLES: ¿QUÉ BENEFICIOS REPRESENTAN?

Es un hecho que a partir de la Ley 13.848 se obliga a todos los comercios a sustituir las actuales bolsas por otras, fabricadas con materiales biodegradables.



LIDER PACK, explicó que son una de las primeras empresas en preocuparse de este problema y fabricar bolsas biodegradables y proveerlas en todo el país. **"...La iniciativa se desarrolló dentro del marco de una política de responsabilidad social y de protección del ambiente que forma parte de nuestra cultura empresarial..."**, indicó.

Gerardo precisó que además brinda información a sus clientes sobre los procesos para la fabricación de las bolsas biodegradables lo cuál es fundamental para generar conciencia y proteger el medio ambiente.

La ley va más allá y la autoridad de aplicación deberá elaborar un plan de reducción de bolsas y sustitución de sobres no biodegradables también.

* ¿Qué beneficios representan las bolsas oxibiodegradables?

Constituyen una alternativa para proteger el medio ambiente y un medio para evitar el colapso de los rellenos sanitarios y la contaminación de ríos, playas y mares. **LIDER PACK** busca generar conciencia sobre su importancia.

Las bolsas plásticas

están presentes en nuestra vida cotidiana más que ningún otro elemento. Cuando se venden productos de panadería y confitería o cuando compramos un diario o cualquier otro artículo es casi seguro que habrá una bolsa de plástico. Expertos señalan que el plástico es un material que puede permanecer en la tierra como residuo cientos de años antes de degradarse, por lo que causan grandes daños en el ambiente, contaminando el agua, el aire y la tierra.

Gerardo Kondratiuk, gerente de ventas de

* ¿En qué consisten?

Las bolsas biodegradables, a diferencia de las convencionales cuentan con un aditivo especial el cual les permite, una vez desechadas y después de aproximadamente un año, que comiencen su proceso de degradación, fragmentándose en pedazos cada vez más

pequeños, haciendo posible que microorganismos como hongos o bacterias se alimenten del material de la bolsa convirtiéndolo en agua, biomasa (humus), sales minerales y dióxido de carbono, como el que exhalamos al respirar.

Así mismo las bolsas biodegradables mantienen las mismas características que una tradicional y se pueden reutilizar en casa para propósitos domésticos.

* ¿Por qué son necesarias?

Porque lo exige la Ley y, además de su dificultad para eliminarse, las bolsas plásticas provocan daños en la fauna marina. Se calcula que 100.000

animales marinos, como focas, ballenas o tortugas, mueren cada año por la ingesta de plásticos.

El Programa de Medio Ambiente de Naciones Unidas (PNUMA) estima que 13.000 piezas de plástico contaminan cada kilómetro cuadrado de mar, situación que puede ser comprobada observando nuestro litoral marino o algunos ríos de nuestro país. Ante esta situación se ha prohibido el uso de bolsas plásticas en comercios y supermercado lo que obligará a su reemplazo progresivo por bolsas biodegradables.

* ¿Por qué usarlas?

Son varios los motivos además de la requisitoria legal:

- Reduce la contaminación de ríos, playas y calles.
- Evita que peces, aves y otros animales mueran al ingerirlas.
- Alarga la vida útil de los rellenos sanitarios.
- Crea conciencia ambiental en la comunidad.
- Aporta un importante paso para reducir la contaminación ambiental.



**Lider
Pack
s.r.l.**

**Fca. de Bolsas que cumplen
con la Ley N° 13.868**

**Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582
Nextel 681*1043**

**Fca. de Bolsas que cumplen
con la Ley N° 13.868**

**Buenos Aires
LA PROVINCIA**

Lider Pack s.r.l.
*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico Quilmes
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582 Nextel **681*1043**
info@liderpack.com - www.liderpack.com

**Bolsas
100%
Biodegradables**

SERVICIO TECNICO



MAQUINARIA Y HORNOS

TALLERES

el rápido



SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO

PARA PANIFICADORAS PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y AFINES

4686-1322 / 4687-5035

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

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655



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

METALURGICA



C.R.B.

PRESUPUESTOS SIN CARGO

- * 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

AGB

Service

De GABRIEL BORDAGARAY

ATENCION LAS 24 HS

SERVICIO INTEGRAL ELECTROMECÁNICO PARA LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

SERVICE - REFORMAS - RESTAURACIONES - AUTOMATIZACIÓN ENGRASES MENSUALES - VENTA DE MÁQUINAS - TRASLADOS MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE HORNOS ROTATIVOS

Cel.: 15-6092-2288 Nextel 600*1084 Part.: (011) 4441-7036 e-mail: service-agb@live.com

SERVICIOS PARA HORNOS DE MAMPOSTERIA

HORNOS DE MAMPOSTERIA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS



Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

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

TEL: 4693-0555

ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

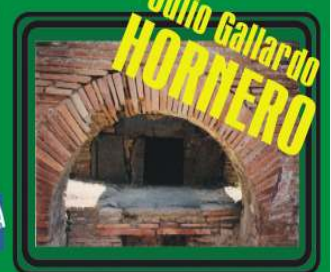
Los Sauces 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO EZEIZA REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:

15-6705-9954

4386-0539

ATENCIÓN PERSONALIZADA





LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE

Puratos



DEWEY

SALINERA
LARRAZABAL
S.L.



Dánica



CAMILO FERRON S.A.

DULCE DE LECHE



LA CUEVA
DEL PANADERO

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Bacalar



calsa*

CAVIWA



TAXONERA

Al Servicio del Gremio Panadero

LA CUEVA DEL PANADERO

Díaz Vélez y Ruta 7 (Merlo Norte)

cjcaumont@yahoo.com.ar



Administración: 15-5578-2408

VENTAS: 0220-485-5071

Distribución y Logística: 15-4048-6703 / 639*478

15-5571-7507 / 15-5317-6400

15-5578-2409 / 639*477

OTRA PANADERÍA CON MUEBLES LETIZ

“Dolce Italia”

Ubicada en las esquinas de Pringles y la Av. Villegas, de La Matanza, “DOLCE ITALIA” fue inaugurada el 8 de octubre



Totalmente amoblada con LETIZ, la Panadería y Confitería DOLCE ITALIA

abrió sus puertas al público y exhibe un sello distintivo: belleza y mayor calidad en

la prestación de los servicios, sinónimo de la voluntad y entrega de un colectivo de trabajadores dispuesto y responsable, tanto sea de Leo –responsable de la panadería– como de Marcos –de Letiz– a quienes tuvimos la oportunidad de ver trabajando a full e interiorizarnos de los pormenores de la apertura de una nueva sucursal.



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



Confitería
del Artesano

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

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



El frente de la Panadería **DOLCE ITALIA** ubicada en Av. Villegas esquina Pringles

Marcos, de **LETIZ AMOBLAMIENTOS**, trabajando en la apertura y controlandola correcta distribución e instalación de los muebles



LETIZ

4299-2475



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamiento para Panaderías y Confiterías

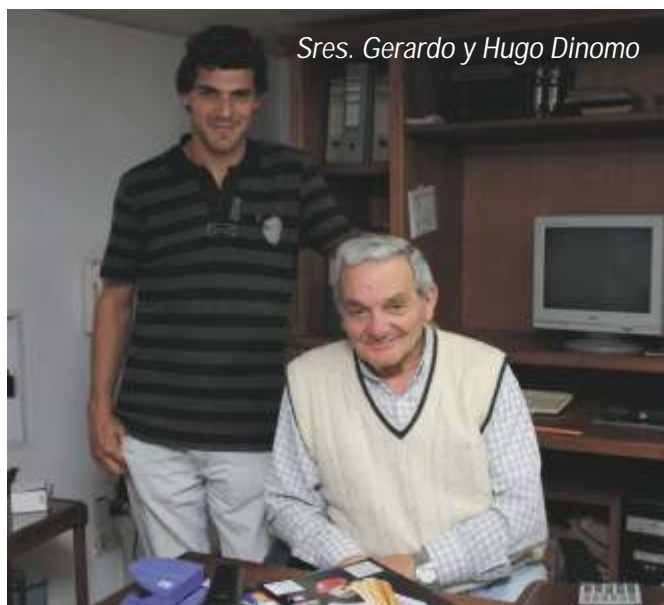


Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar

MANTECA "LOBOS"

100% NATURAL

HUGO DINOMO Y SU HIJO, GERARDO, HACEN UNA BREVE RESEÑA DE ESTA EMPRESA QUE SE DESTACA POR ELABORAR UN PRODUCTO NATURAL Y MUY VALORADO POR PANADEROS Y CONFITEROS



Sres. Gerardo y Hugo Dinomo

crema. Lo logra, compra una propiedad y comienza a elaborar manteca.

"...Después de 27 años vende y me convierto en uno de los dueños de MANTECA LOBOS. Por suerte me dió facilidades de pago y hasta se tomó el trabajo de enseñarme todos los pormenores de la elaboración, experiencia que aproveche, ya que él era una persona con muchísimos conocimientos..." comenta Hugo Dinomo.

MANTECA LOBOS es una empresa que tuvo sus comienzos en el año 1953, el fundador fue una persona con ascendencia alemana, quién trabajaba en Magnasco (ex Sancor) y era especialista en quesos gruyere.

Después de años de trabajar en esa firma le pidió a José Magnasco la posibilidad de que sea su proveedor de

La empresa siempre se caracterizó por la artesanía en la elaboración de manteca. De hecho, en sus comienzos, las máquinas para trabajar eran de roble de eslabonia –lo cual garantiza excelencia y calidad-. ***"...Ya desde ese tiempo proveíamos a importantes confiterías como la Boston (de Mar del Plata) y Atalaya (de Chascomús)..."*** recuerda Don Hugo.

Y continúa diciendo: ***"...Después de casarme y ya con hijos nos***



MANTECA

"LOBOS"

PRODUCTO 100% NATURAL

Fca.: 02227-422854
Cel.: 02227-15-532287
M. CAMINOS 120 - LOBOS

trasladamos a la calle M. Caminos 120 –en Lobos- lugar donde tenemos más de 33 años de antigüedad y que es conocido por nuestros clientes, a quienes siempre les cumplimos con calidad, precio y distribución...”

El paso del tiempo no le hizo cambiar el rumbo ni la calidad, **MANTECA LOBOS** siempre elaboró sus productos con máquinas discontinuas lo que les permite tener un producto final 100% natural y artesanal, sin nada de química, solo crema de leche y agua.

“...Nuestro producto es valorado por nuestros clientes, el que tiene trayectoria en panadería y confitería lo sabe... el aroma es inconfundible y se traslada a los productos panificados...” nos comenta Gerardo Dinomo, hijo y actual responsable de la firma.

Y finaliza diciendo: **“...Estamos a disposición de los especialistas en trabajar con harina que quieran que sus**

productos tengan ese inconfundible aroma y gusto a manteca...”



MANTECA

“LOBOS”

PRODUCTO 100% NATURAL

Fca.: 02227-422854
 Cel.: 02227-15-532287
M. CAMINOS 120 - LOBOS

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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





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

NOTICIAS POLICIALES

PIDIÓ PASTELES; SACÓ UN ARMA Y VACIÓ LA CAJA

LA PLATA. (11/10) Todo sucedió en una sucursal ubicada en la calle 1 entre 69 y 70, cuando faltaban pocos minutos para las 17. Las hermanas estaban solas en el comercio cuando entró un hombre joven de entre 22 y 27 años. El sospechoso primero consultó por unos pasteles, pero enseguida sacó un arma de fuego que tenía escondida e intimidó a las jóvenes, a quienes insultó.

Fuente: www.lanueva.com

FUE ASALTADO Y TEME IDENTIFICAR A LOS DETENIDOS

SAN JUAN. (13/10) Tiene su negocio en calle San Miguel antes de Libertador y fue asaltado por 2 jóvenes, quienes le llevaron \$600. Después de un patrullaje con los datos aportados, la Comisaría Cuarta detiene a los malvivientes, el panadero realiza la denuncia pero se niega a identificarlos, debido a que tiene miedo a represalias.

Fuente: www.grupoemiedios.com

LOS ASALTAN DOS VECES EN MENOS DE 24 HORAS



LA PLATA. (17/10) Una

panadería ubicada en 32 entre 135 y 136, en el barrio platense de La Cumbre, sufrió dos asaltos a mano armada en menos de 24 horas y en ambos episodios los maleantes se alzaron con la recaudación.

Fuente: www.diariohoy.net

ROBAN DISTRIBUIDORA EN NECOCHEA

BAHIA BLANCA. (25/10) Dos delincuentes bahienses fueron detenidos por haber participado en un cuantioso robo ocurrido en la localidad de Necochea. Se trata de René Morales Cares (40) y Roque Carrillo Torre (23), quien cuentan con varios antecedentes penales por robos con armas.

Además se realizaron allanamientos en Granada 1378 y Neuquén 240 donde se secuestraron electrodomésticos, joyas, cheques de la firma damnificada, herramientas y varios teléfonos celulares.

El robo se perpetró el pasado 18 cuando un grupo de delincuentes robó cerca de 40 mil pesos y cheques al cobro de una distribuidora de productos panificados de Necochea, tras realizar un boquete en una pared y violentar la caja fuerte de la firma.

El hecho fue descubierto por el dueño de la distribuidora de productos panificados "Fargo", situada en la calle 61, entre 26 y 28, cuando llegó a la empresa encontró la caja fuerte violentada y sin los 40 mil pesos y varios cheques al cobro que guardaba.

Los ladrones ingresaron al edificio tras realizar un boquete en una pared que da a un garage abandonado y, tras desactivar el sistema de alarma, con amoladoras y demás herramientas forzaron la caja fuerte y se apoderaron del botín.

Fuente: www.labrujula24.com

ROBAN 6 MIL PESOS DE UNA PANADERÍA

MENDOZA, G. Cruz. (26/11) El hecho ocurrió en un local de calle Huarpes al 2600. Los ladrones ingresaron al lugar y redujeron a Víctor Lamas (36) y un empleado.

Ambos fueron atados con alambres y tirados al piso. De esta forma, los ladrones sacaron todo el dinero que había en la caja y luego escaparon.

Fuente: www.losandes.com.ar

EL PROPIETARIO DE UNA VIVIENDA DENUNCIÓ AL GREMIALISTA HÉCTOR MEDINA POR AMENAZAS

CORDOBA. (25/10) Alexis Lower, un joven concordense radicado en Córdoba, denunció al secretario gremial del sindicato de Panaderos, Héctor Medina, por amenazas. El hecho sucedió cuando el denunciante procedía a derribar un muro que fue colocado en el ingreso a una casa que había comprado hace dos meses ubicada en Avellaneda, entre 25 de Mayo y Sarmiento. Cuando realizaba la tarea, fue encarado por Medina junto a cinco o seis matones. Mientras iba y venía a la Jefatura de Policía para acreditar su condición de propietario, Lower relató que escuchó dentro del grupo donde se encontraba al sindicalista que al que se acerque "le iban a pegar un tiro en la cabeza". La casa también es reclamada por Medina como de su propiedad. Al respecto, una fuente de Fiscalía aseguró que hay demandas cruzadas por usurpación.

Fuente: www.diariojunio.com.ar

SE LLEVARON \$ 400 DE LA RECAUDACIÓN



TRELEW. (26/10) La empleada de una panadería ubicada en Saavedra al 200 del barrio Tiro Federal, fue abordada dentro del local por tres sujetos que ingresaron con el rostro cubierto y amenazándola con armas de fuego la trasladaron hacia el fondo del comercio. En cuestión de minutos sustrajeron \$ 400 de la recaudación que estaba en la caja registradora y huyeron.

Fuente: www.diariojornada.com.ar

APREHENDIDO POR TOMAR A GOLPES A SU PAREJA

TUCUMÁN. (26/10) Una disputa doméstica en el barrio Ampliación Elena White terminó con la aprehensión de un panadero de 34 años, quien causó severas lesiones a su mujer, de la misma edad. El sujeto quedó a disposición de la Fiscalía X.

La víctima fue llevada al CAPS "General San Martín", donde se constató que tenía golpes en el rostro -en particular su nariz-, el torso y los brazos, entre otras zonas de su cuerpo. El individuo, quien dijo trabajar en una panadería de las cercanías del barrio Ampliación Elena White, fue llevado a la Comisaría Octava y será acusado de lesiones.

Fuente: www.elsigloweb.com

RECUPERAN MÁQUINAS ROBADAS A PANADERÍA

SGO. DEL ESTERO. (27/10) El local comercial está ubicado



en calle Sarmiento al 1561 del barrio Libertad, de ciudad Capital. El damnificado, de apellido Lares, fue quien denunció tiempo atrás el robo de las maquinarias.

Personal de Delitos Comunes comenzó a realizar las averiguaciones pertinentes y finalmente ubicó las maquinarias. Las mismas estaban guardadas en un garaje de una vivienda del barrio Almirante Brown. Los moradores indicaron que tiempo atrás, las maquinarias fueron compradas a un sujeto por la suma de siete mil pesos.

Fuente: www.nuevodiarioweb.com.ar

MATERIAS PRIMAS y ÚTILES PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS



REFINERÍA SUDAMERICANA
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Confía la **DISTRIBUCIÓN** en **SAN MARTÍN** y **3 DE FEBRERO** de sus productos...

Primicia Oro, Hojaldre y Torta, Hurricane Hojaldre, Hojaldre Suave, Oleomasa Hojaldre, Oleomasa Torta, Margarina Hurricane Batido, Grasa Hurricane y Margarina Hurricane Especial



4755-1437 / 15-4997-3116 / 15-4997-3115
Nextel 144*1135 / 144*280



LA FAIPA FIRMO UN CONVENIO A NIVEL NACIONAL EN EL MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN



El 27 de octubre los ministerios de Salud y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y la FAIPA -representada por su Presidente, don Rubén Salvio- suscribieron un convenio marco con la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) para disminuir la cantidad de sal en alimentos procesados con el fin de incidir sobre uno de los principales factores de riesgo de la enfermedad cardiovascular, una dolencia que representa el 48 por ciento de las enfermedades crónicas no transmisibles.

"Con este convenio aspiramos a reducir unas 6 mil muertes provocadas por infartos y ataques cerebrovasculares y a evitar que 60 mil personas por año queden con discapacidades severas", indicó el ministro de Salud de la Nación, Juan Manzur, al presentar junto a su par de Agricultura, Julián Domínguez, el acuerdo multisectorial.

El funcionario explicó que "nos encontramos frente a una nueva epidemia, la de

las enfermedades crónicas no transmisibles, y para enfrentar ese desafío no podíamos estar solos" y agregó que, por esa razón, convocamos "a nuestra industria a comprometerse con la salud de los argentinos".

Durante la firma del acuerdo estuvieron presentes además miembros de Arcor, Kraft Food, Molinos, Quickfood, La Virginia, Sancor, Unilever, Mastellone, Nestlé, Molinos Cañuelas, Danone, Red Bull, Coca Cola, Pepsico, Fargo, Bimbo y Bark, entre otras.

Conjuntamente con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), el Ministerio de Salud desarrolla acciones en las panaderías artesanales para que produzcan pan con menos sal y sin sal -en base a la medidas recomendadas-, experiencia que permitió la reducción de un 25 por ciento de sal en el pan elaborado en más de 6 mil panaderías del país.

CIP DE CAMPANA

Como todos los meses continuamos asistiendo a reuniones con autoridades del Ejecutivo Municipal con el objeto de mejorar la situación de nuestros colegas y ver los avances en la aplicación de la Ordenanza N° 5720 que regula la actividad comercial de nuestro gremio desde febrero del presente año.

Con respecto a la mencionada ordenanza, nuestra Comisión Directiva recibió en el mes de abril el reclamo de un grupo de colegas por la instalación de la sucursal que ubicada a escasos 150/250 metros de 3 panaderías ya existentes.

La Ordenanza N° 5720 fue entregada en tiempo y forma a todos nuestros colegas y en ella se exige una distancia mínima de 450 metros entre panaderías, sucursales y o despachos de pan. Por un error de procedimiento se le otorgó desde un área del

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

municipio una autorización a nuestro colega para que instalara esa sucursal.

Esta comisión, acompañada por los damnificados, realizó los reclamos correspondientes en las distintas áreas del municipio hasta que, a principios de octubre y después de haber notificado a los dueños de la nueva sucursal vía informes de inspección, el ejecutivo intimó al cierre definitivo de la mencionada sucursal.

Cabe aclarar que consideramos que el colega en cuestión no actuó de mala fe, él había tramitado un pedido de autorización para instalarse en ese lugar con anticipación. Pero ante el reclamo de los perjudicados y el error por la falta de cumplimiento de la Ordenanza, las autoridades municipales debieron remitir el expediente al área de legales quién fue la encargada de dar la solución definitiva al conflicto.

Margarinas

MTK con manteca

Por su contenido de manteca y su suave textura, la margarina MTK Repostera, aporta el mejor aroma y sabor a sus elaboraciones.

Ideal para: facturas tipo "de manteca", budines, masas batidas, pan dulce, cremas y rellenos. Es altamente recomendada para Pastelería Fina.

PARA REPOSTERÍA



PARA HOJALDRE

Facilita los procesos de hojaldrado sin necesidad de empastar, tanto en sistema directo como refrigerado, obteniendo productos muy livianos y con una mayor vida útil. Por su agregado de manteca, le da a sus productos un agradable aroma, sabor y plasticidad. Ideal para: hojaldre, facturería danesa y medialunas marplatenses.



Con la línea de productos MTK vas a lograr un excelente desarrollo de tus piezas elaboradas, manteniendo el inconfundible sabor a manteca y la plasticidad de siempre.



www.calsa.com.ar



Riobamba esquina Colón
MERLO - Bs. As.

*Es momento
de cambiar*

*Consulte nuestros
planes de pago*

*cambie
con*

LVI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías, bares y afines

Ayacucho 949 (1722) S. A. de Padua, Merlo, Bs. As.

Tel/Fax (0220) 483-2168 / 485-5768

PANADERÍA Y CONFITERÍA " COLÓN "
TOTALMENTE RENOVADA Y CON BAR



Ubicada en las esquinas de Colón y Riobamba, muy cerca de la delegación de tránsito del municipio, frente al teatro y a unos pocos pasos del hospital de Merlo, la Panadería y Confitería Colón reabrió sus puertas totalmente renovada el 5 de agosto.

El propietario, desde hace más de 20 años, de este hermoso local es Pedro Pulera -dueño de VI-LU AMOBLAMIENTOS- y se muestra orgulloso del trabajo realizado.

La estratégica ubicación le garantiza una clientela fiel. En Merlo no hay lugares con estas comodidades. **“...Es una confitería que podría estar ubicada en pleno**



centro de Belgrano... tiene todo lo que tiene que tener y nuestros clientes tienen la posibilidad de sentarse en al vereda a tomar el té, hay muchas seguridad y control...” nos comenta Adrián Pulera (42 años), hijo de Pedro y responsable

de la explotación del local.

En sus inicios, Panadería y Confitería COLON vendía exclusivamente derivados del pan, pero desde su reapertura y con el trabajo realizado por VI-LU AMOBLAMIENTOS,

Casa Michero

Fábrica de Útiles de Panadería

“MAS DE 300 PRODUCTOS”

**LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS**

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

(011) 4661-3016 / (0220) 497-6144
15-5429-3790 / 338*3785

www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar

Burner®

HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS

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



Adrián y Pedro Pulera

muestra la nueva cara que brinda al público este negocio. A la tradicional panadería y confitería le agregó una sección muy amplia de bar, donde ofrecen todo tipo de comidas y minutas.

La remodelación del local implicó dividir el espacio y darle más modernismo a la panadería. En ese mismo ámbito se distribuyen holgadamente una treintena de mesas en la parte interna que se suman a las que están en la vereda y son el lugar de reunión de los vecinos de Merlo.

Comenta Adrián Pulera que la idea de remodelar la panadería fue cambiar **"...sólo un poco..."** pues ahora no se trata de vender pan solamente. Más allá del pan, **COLON** vive de todos los posibles productos derivados de la

harina. **"...Con el bar le hemos dado ese toque donde motivamos a la gente para que venga a desayunar, a almorzar o, en las tardes, a comerse una pizza... a esto le sumamos minutas y servicio de delivery..."**

El establecimiento tiene aroma a buen pan **"...las**

panaderías que están ubicadas más cerca de los barrios venden mucho más pan que otros productos pero para nosotros es importante ofrecer más variedad de productos elaborados, además de la comida rápida, una excelente opción para el mediodía. La gente no tenía esta alternativa en la zona...", dice orgulloso Adrián.

Más que conforme con la calidad humana de la gente que los acompaña, con un horario de trabajo que se extiende desde las 7 de la mañana hasta las 21 horas, la **Panadería, Confitería y Bar COLÓN** es un ejemplo de cómo brindar un buen servicio a sus clientes y de como optimizar un negocio anexando el servicio de bar de la mano de **VI-LU**.





Culminó el mes de la lectura en la Casa Solidaria



La Casa Solidaria perteneciente a la Fundación Metáfora, organizó una serie de actividades destinadas a promover el conocimiento y uso de los libros y la lectura entre los vecinos del barrio Cruz del Sur, en el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de Lesaffre Argentina.

La iniciativa, incluyó acciones tales como una Maratón de Lectura organizada por la Fundación Leer, realizada en conjunto con otras instituciones de la zona en el marco del Plan Nacional de Lectura, y paralelamente la Casa contó con el apoyo de voluntarios que colaboraron en la búsqueda de libros de distintos géneros, nuevos y usados, para contribuir a la ampliación de la Biblioteca de la Casa Solidaria.

Por otro lado, se realizó la Feria del Libro de Virrey del Pino, la Fundación Metáfora aportó actividades para los visitantes tales como Talleres de Juegos Educativos, Jardinería, Producción de Video, y Cuidado del Ambiente y del Agua.

Para terminar el ciclo, los niños y jóvenes del barrio Cruz del Sur, recibieron la visita en la Casa Solidaria del Bibliomóvil de la Secretaria de Cultura de la Municipalidad de La Matanza. Entre las actividades que se desarrollaron durante la visita, se representaron obras elegidas, además de promover la lectura y entregar algunos ejemplares a los participantes. También se trabajó con la técnica mixta del collage y acrílico sobre bastidor y tela, y dichas obras fueron una construcción colectiva, facilitando la integración y la experiencia de trabajo solidario.

En el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de Lesaffre Argentina, Casa Solidaria contempla acciones, tales como la promoción de la lectura, talleres de huerta y jardinería, carpintería, juegos educativos, astronomía, producción de video, cuidado del ambiente y del agua, entre otras.

LABORATORIO Lesansi®



Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable Refinada, Negra, Rubia / Almidón de Maíz / Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes / Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor / Baños Blancos y Negros / Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Maní / Miel Industrial / Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

NUEVO TELÉFONO!!!
5294-6773

15-6092-6176 / Nextel 558*2549
Barragan 1259 - CIUDADELA

info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar

INDUSTRIAS Zunino

Fabrica de Implementos para panadería

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras



www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.

Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.

Tel: (011)45831063 - contactos@tmpmaquinarioso.com.ar



50% DE TRABAJADORES NO REGISTRADOS

SAN JUAN. (11/10) Las causas que motivaron el incremento del precio del pan -según dijeron desde el Centro de Panificadores, Panaderos y Factureros- fueron la suba en el gas y la energía, además combustible y la tarea de blanquear a sus trabajadores.

Su titular José Navarro afirmó en Radio Colón que el sector sufrió un 50% de aumento en gas, energía, en combustibles y un 33% de aumento en mano de obra. “Desgraciadamente, si queremos tener a todos los trabajadores registrados tenemos que aumentar el precio todo lo que sea necesario. Aún hay gente que vende a tres o cuatro pesos el kilo de pan pero porque no esta cumpliendo con la ley. No pagan impuestos, cargas sociales no declaran lo que venden”, dijo Navarro a Radio Colón.

Pero el titular del Sindicato de Panaderos, Pasteleos y Afines, Jorge Bustos, dijo que la cifra es superior a la que señala el Centro de Panificadores y que supera el 75%.

Fuente: www.diariodecuyo.com.ar

LOS CHICOS DE LA PANADERÍA DE LA ESCUELA 33 RECIBIERON INDUMENTARIA

ENTRE RÍOS, Villaguay.

(14/10) La Escuela Especial N° 33 recibió un nuevo aporte, en

este caso se trata de indumentaria para los alumnos del taller de panadería que allí funciona, el aporte fue realizado por parte de SIDECREER y estuvo presente su titular Juan José Canosa. La directora de la institución y alumnos del taller recibieron 50 cofias y 50 delantales de tela para las tareas que se desarrollan en el taller de panadería que comienza a funcionar en la institución.

Esta escuela recibió anteriormente un aporte del gobierno provincial por la suma de 60 mil pesos que se destinaron a la compra de una amasadora, una sobadora, balanza, una cortadora de pan, selladora de bolsa, 10 fuentes acanaladas, una mesa de trabajo y un horno convector. Además ya contaban con una heladera y horno recibido de la Dirección Departamental.

La directora de la escuela destacó que hace un año aproximadamente se está armando y trabajando en este taller que intenta formar a los chicos en un oficio que les permita tener un sustento para colaborar con sus familias y ser integrados a la comunidad desde lo laboral.

Fuente: www.villaguay.gob.ar

DENUNCIAN QUE EMPLEADOS DE PANADERÍAS REALIZAN TAREAS DE LIMPIEZA

POSADAS (21/10) El titular del Sindicato de panaderos, Esteban Martínez comentó que inspectores del área municipal de Bromatología le informaron sobre panaderías en Posadas que encargaban a sus empleados a realizar las tareas de limpieza con la misma ropa que elaboran los productos

“Cuando se está elaborando el



producto no podés hacer limpieza porque hay elementos contaminantes que se van a la masa, tiene que ser antes de empezar y después de terminar no el momento que se está trabajando” expresó para agregar “esas tareas está a cargo del industrial y eso está clarito en el convenio”, concluyó Martínez.

Fuente: www.actualidadsur.com

AMBICIOSO PROYECTO DE INSTALAR PANADERÍA INDUSTRIAL DE ALTA GAMA

FORMOSA. (23/10) Durante la reciente jornada de capacitación a panaderos locales sobre la elaboración de pan dulce la actividad fue presentada y supervisada por técnicos y responsables de CALSA y estuvo destinada a quienes conforman el Consorcio Industrial Panaderos Unidos.

La propuesta de capacitación se llevó a cabo en el aula de capacitación y también en la panadería de la Planta Nutrir, ubicada en el Parque Industrial. Luego de la introducción formal, el grupo de asistentes se puso manos a la obra al desarrollo de los secretos de las buenas prácticas y proceso de elaboración de pan dulces.

La jornada resultó altamente positiva y enriquecedora para los presentes toda vez que desde la perspectiva de su mejor desenvolvimiento productivo este tipo de talleres alienta y

consolida profesionalmente a los panaderos de la ciudad.

Esta primera capacitación también contribuye a vigorizar a la familia panadera lo cual fortalece notablemente el tejido constitutivo de los pequeños emprendimientos locales como lo es esta, de contribuir a llevar el pan de cada día a numerosos barrios de la ciudad.

Los integrantes del consorcio están trabajando en el desarrollo del pan dulce como primer paso enfocado a posicionar definitivamente este producto en las góndolas locales, con una adecuada presentación y muy buena calidad.

Asimismo, es propósito del consorcio levantar una panadería industrial de alta gama en el Parque Industrial de Formosa y presentar el alfajor formoseño, especialidad con la que se piensa aportar a la diversificación de la oferta provincial en el rubro.

Fuente: www.diarioformosa.net

FALLECIO VICENTE CUOZZO



TUCUMAN. (25/10) Falleció el presidente del Centro de Panaderos de Tucumán, Domingo Vicente Cuozzo, de 70 años. Sus restos fueron siendo velados en Pasaje Padilla 22. La noticia sorprendió, ya que, a pesar que Cuozzo acarrea problemas cardíacos, sufrió un malestar y falleció luego de haber sido intervenido quirúrgicamente en un sanatorio de la Capital tucumana.

DAÑOS TOTALES AL INCENDIARSE UNA PANADERÍA

CATAMARCA. (01/11) El incendio se inició en el patio exterior de la panadería “Maná”, ubicado por calle Presidente Perón. De acuerdo con lo que señalaron, las llamas iniciaron en varios troncos de leña que son utilizados para encender los hornos.

El hecho se registró el domingo por la noche, alrededor de las 20.30.

Por fortuna, no hubo que lamentar personas lesionadas, sólo daños materiales.

Según indicaron, los bomberos debieron utilizar métodos manuales para apagar las llamas, debido a las falencias que cuenta la unidad de bomberos.

Fuente: www.elesqui.com

Laboratorio
DEWEY

FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES

La Tecnología del Sabor

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR**

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

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

SI Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho: Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar



VISITA HOY
EL NUEVO
WEBSITE



panaderosargentinos.com

Humor

Aparentemente dije algo que te molestó!!!



- ¿Te va a durar mucho el efecto del viagra...?
- Hasta que llevo a casa y le veo la cara a mi señora...

Primer Acto: Dora lavando
Segundo Acto: Dora sigue lavando
Tercer Acto: Dora todavía sigue lavando
- ¿Cómo se llama la obra?
- LA LAVADORA.

Primer acto: Una señora llamada Chichita.
Segundo acto: Chichita va a Viena.
Tercer acto: Chichita, es expulsada de Viena.
- ¿Cómo se llama la obra?
- SALCHICHITA DE VIENA.

Primer acto: Sale una monja.
Segundo acto: Sale la misma monja encarcelada.
¿Cómo se llama la obra?
- SOR PRESA.

Primer acto: Una rana comiendo dulces y no invita a nadie.
Segundo acto: La misma rana comiendo galletas y no invita a nadie.
Tercer acto: La misma rana embarazada.
- ¿Cómo se llama la obra?
- EL QUE COME Y NO CONVIDA TIENE UN SAPO EN LA BARRIGA.



MAC'S

Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight Marquesinas
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehículos



Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado
4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com



**Distribuidora
TABLADA**

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

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



LEVADURA PRENSADA
levina





NOTICIAS INTERNACIONALES

POLICÍAS PEDÍAN DINERO A PANADERO PARA DEJARLO TRABAJAR



MEXICO, C. Juárez. (05/10) Diez agentes de la Policía Federal fueron detenidos y acusados de extorsión, exigían una cuota de 5 mil pesos para permitirle “trabajar a gusto” a un panadero.

Armando Bravo, el dueño, explicó que por temor dejó de atender su negocio y ahora solamente realiza entregas a domicilio para evitar represalias de los uniformados que le exigieron el pago por derecho de piso.

Fuente: www.diario.com.mx

DIA DEL PANADERO: 25 MIL PANES REPARTIDOS EN EL CENTRO DE LIMA



PERU, Lima. (16/10) Más de 25 mil panes elaborados con diversos cereales andinos fueron distribuidos gratuitamente en una feria que se instaló el domingo 16 en la alameda Chabuca

Granda con motivo del Día Mundial del Pan.

La celebración fue organizada por la Municipalidad Metropolitana de Lima, la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (ASPAN) y la cadena productiva del pan Munaypan.

El objetivo de la feria fue revalorizar el pan en el Perú, donde el consumo anual por persona es de 28 kilos, mientras que en Chile es de 96 kilos, y Estados Unidos y Francia más de 50 kilos.

Fuente: www.diariocorreo.pe

UN EJEMPLO: PLAN PARA MEJORAR PANADERÍAS



ECUADOR, El Oro. (14/10) Renova es una estrategia del Gobierno Nacional que busca desarrollar al pequeño panificador artesanal a través de un programa que tiene 3 componentes: 1) la renovación de sus equipos y maquinaria; 2) la capacitación en elaboración de pan con un contenido nutritivo y; 3) la comercialización al convertirlos en proveedores del Estado para los programas de desayuno escolar y centros infantiles, que ejecutan el MIES.

El Instituto de la Economía Popular y Solidaria (IEPS) y el Ministerio de Industrias (Mipro),

forman parte de un convenio interinstitucional que brinda capacitaciones a representantes del sector panificador para integrarlos al Plan Renova Panadería. El objetivo es la sustitución de los equipos antiguos de panadería, que serán chatarrizados para dar paso a nuevos implementos de fabricación nacional. Para acceder a esos aparatos, los panificadores deberán aprobar los adiestramientos que se están brindando en coordinación con las empresas Levapan, Superior, La Moderna, Fleischmann, Industrial Molinera, Poulter y Epacem.

Para la renovación de equipos y máquinas de la panificadora, el gobierno nacional apoyará con un crédito no reembolsable hasta por el 20 % de la inversión total, el restante 80% se financiará con un crédito a tasas bajas y amplios plazos a través de la banca estatal. El plan de equipamiento de las panificadoras contempla la adquisición de batidora, horno, amasadora y mesas de acero inoxidable. Para el ingreso al programa deben cumplir con esta capacitación.

Fuente: www.diariopinion.com

PROYECTAN VENDER 21 MILLONES DE PAN DULCE PARA NAVIDAD DEL 2011



PERU, Lima. (15/10) El representante de la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (Aspan), Pío Pantoja, sostuvo que en la campaña navideña pasada

también se vendieron unos 21 millones de unidades entre todas las panaderías asociadas a Aspan, que suman unas 20 mil a nivel nacional.

Detalló que la nueva envoltura en papel laminado conservará la frescura del pan dulce durante un mes más, después de haber sido abierto y no se humedecerá ni se secará fácilmente, de manera que la población podrá satisfacerse consumiéndolo incluso un mes después de abrirlo.

Fuente: www.andina.com.pe

MENOS SAL MAS VIDA EN CHILE

CHILE. (13/10) A casi nueve meses del compromiso firmado entre los fabricantes y el Ministerio de Salud, donde se acordó reducir durante este año de 780 mg a 500 mg el sodio contenido en cada 100 gramos de pan, los cambios introducidos a los procesos productivos ya arrojan los primeros resultados.

Los industriales han logrado rebajar entre un 25% y un 50% el contenido de sodio en el pan, dependiendo de la técnica utilizada. En el Ministerio de Salud Chileno indicaron que se evaluará el cumplimiento del

acuerdo a comienzos del 2012, cuando se cumpla un año de su implementación.

Fuente: diario.latercera.com

MENOS SAL MAS VIDA EN VENEZUELA

VENEZUELA. (21/10) La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha presentado un plan para prevenir la ingesta excesiva de sal: "Cuídate +. Menos sal es más salud" y ya firmó un acuerdo con la patronal de los panaderos para reducir el contenido de sal en el pan de panadería en un 20% en cuatro años.

Fuente: www.entornointeligente.com

MUSEO DEL PAN



ESPAÑA. Ubicado en la localidad de Mayorga de Campos, el Museo del Pan ofrece

un recorrido descendente que comienza en los cereales, el germen de su confección.

Mediante técnicas audiovisuales, se puede ver crecer una gramínea, o tocar y oler los diferentes tipos de grano, o comprobar sobre una bola giratoria el volumen de su producción en el mundo.

Con ello se llega a su transformación, la molienda, con la recreación de los distintos molinos: los de ahora, sí, con su tecnología punta, pero también los de antaño: hidráulicos, de rueda e incluso de viento, aquellos que Don Quijote confundía con gigantes de brazos largos. Y de ahí a la panificación, con el mundo de los hornos y los panes que se remonta hasta el neolítico..

Pero también el museo invita a ponerse con las manos en la masa. Para ello dispone de un obrador real donde harina, agua, sal y levadura devuelven divertidas figuras en talleres y degustaciones. Y por último, un aula didáctica, una tienda y el rastro que ha dejado en la cultura popular ese pan que hay quien bendice cada día y al que muchas madres siguen besando cuando se les cae al suelo.

Fuente: www.ocholeguas.com

EL GREMIO PANADERO
www.panaderosargentinos.com

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-3679-3128

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

facebook

Ingrese a www.facebook.com
y búsquenos como... **El Gremio Panadero**

BACALAR S.R.L.

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



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510

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

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

Receta: Brioche hojaldrado

Ingredientes	Cantidad
Harina 000	1500 g
Azúcar	80 g
Sal	30 g
Leche en Polvo	100 g
Huevos	300 g
MTK - Margarina Repostera	200 g
MTK - Margarina Hojaldré	900 g
Línea de Plata - Extracto de Malta	30 g
Virgen - Levadura Fresca	60 g
Agua	450 g
Línea de Plata - Esencia de Vainilla	20 cc
Línea de Plata - Esencia Limón	20 cc

Procedimiento:

● Tomar un trozo de **MTK - Margarina Hojaldré** de 900 g, darle forma de placa rectangular y colocarla en la heladera para que se endurezca.

● Amasar todos los ingredientes sin mucho trabajo; agregar la **MTK - Margarina** y completar el amasado hasta lograr una masa sedosa y fina.

● Dejar reposar en heladera bien tapada por espacio de 12 horas.

● Retirar la masa de la heladera y estirarla dándole forma rectangular y un espesor de ½ cm.

● Colocar la placa de **MTK - Margarina Hojaldré** cubriendo la mitad del rectángulo y tapando luego con la otra mitad de la masa, formando un sobre y cerrando bien los bordes.

● Estirar con palote o por sobadora hasta un espesor de 2 cm aproximadamente.

● Plegar en tres (vuelta simple) y luego, dejar reposar el bastón en la heladera por espacio de 20 minutos bien tapado para que no forme cáscara.

● Repetir este procedimiento dos veces más (en total 3 vueltas simples).

● Una vez logrado el hojaldrado, cortar en tres partes y estirar cada trozo de masa paulatinamente dándole forma rectangular hasta llegar a un espesor de ½ cm.



● Arrollar sobre si mismo cada rectángulo de masa formando un cilindro.

● Cortar el cilindro en rodajas de 3 ó 4 cm. de espesor.

● Colocar las rodajas en moldes de budín ó redondos tipo savarín previamente untados con **MTK - Margarina**.

● Llevar a fermentar hasta triplicar el volumen inicial.

● Pintar con huevo, espolvorear con azúcar y cocinar en horno a 190 °C por espacio de 25 a 30 minutos.

● Al retirar del horno pincelar con **Línea de Plata - Brillo en Polvo** saborizado con **Línea de Plata - Kolaroma de Manteca**.



**C.R.B.
VENDE**

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240

OFERTA

COMBO PANADERO:

- Sobadora Siam pesada 600mm.
- Amasadora Siam de 4 bolsas.
- Equipo armadora-cortadora.

Total \$38.000

REPARADAS A NUEVO:

- Sobadora Siam pesada 600mm.
- Sobadoras pasteleras 450mm.
- Amasadoras Siam de 2, 4 y 6 bolsas.
- Amasadora convencional c/mando de 40 kg.
- Batidora a muñeco.
- Equipo armadora y cortadora Argentinal.



**C.R.B.
VENDE**



**C.R.B.
VENDE**

OFERTA

COMBO PASTELERO:

- Sobadora pastelera de 450mm.
- Amasadora de 40kg.
- Batidora.

Total \$ 14.000



**C.R.B.
VENDE**



**C.R.B.
VENDE**



**C.R.B.
VENDE**



**C.R.B.
VENDE**

* **ALQUILO PANADERÍA** con vivienda, horno panadero, harinera, deposito y otras dependencias ubicado en la calle G. Mendez 2029, Florida Oeste, Vte. Lopez. Tel: 4761-8367, benvenuto007@gmail.com

* **VENDO FONDO DE COMERCIO.** Panadería y confitería en centro comercial

zona "sur". Trabajo B. 2 1/2 pan-facturas-tortas-sand. de miga. 1 Horno rotativo 15 bandejas 70x90 / 1 Amasadora 2 bolsas / 1 Amasadora 1 bolsa / 1 Sobadora 1 bolsa / 1 Cortadora / 1 Armadora / 1 Batidora / 1 Cortadora de fiambre / Cámara / Estufa / Mostrador con exhibidora curva / 3 Heladeras verticales

/ 1 Heladera vertical Grande. (SIN REPARTO) Mostrador únicamente. ID: 562*5834 (SR. Roque).

* **VENDO HORNO ROTATIVO ROT.CAR.** 70 x 90 - 70 KG. Reparado a nuevo, instalado y garantido. \$ 40000. Tel.: 011-15-55288553 (Beto).

*** SE VENDE. EXCEPCIONAL PANADERIA EN BERAZATEGUI:**

Panadería y Confitería "IVANA", sita en Av. Dardo Rocha y Av. 7 de Berazategui. Totalmente mecanizada y equipada con Horno rotativo Argentinal, Amasadora de Alta velocidad Argentinal, Sobadora; cortadora y Armadora, etc. Sr. Juan: 011-4256-8906* **VENDO.** Horno Convector con fermentadora. Impecable. Rotar. \$16.800 / Heladera Mostrador 2 puertas. Impecable. \$3.000. Sr. Jorge. Tel.: 4715-0575.

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

* **VENDO.** Amasadora redonda 90 Kg. Tacho inoxidable marca SIMPA. Reacondicionada a nuevo. Tel.: 4686-1322 / 15-4185-3740. Sr. Jorge.

* **¡IMPERDIBLE OPORTUNIDAD!** Sobadora industrial, pesada \$7000, Amasadora grande Borgui para 4 bolsas \$18000, Amasadora chica para 80 Kg. de masa \$4000, Batidora 10 litros \$3500. En block (todas) por \$30.000. Panadería La Nueva Moderna. Sr. Nicolás. Tel.: 4754-6213 / 4755-0144. nicoricardo@hotmail.com

* **VENDO PROPIEDAD CON PANADERIA COMPLETA.** 300Mt2, local comercial confitería y pastelería. Todos los muebles mas refrigeración, local climatizado, local para elaboración de pastelería con refrigeración, deposito de materia prima, cuadra grande con horno rotativo 80x60, 2 amasadoras para una bolsa cada uno, 1 trinchadora, 2

batidoras, 1 sobadora, 1 cortadora de pan de 2 boca, 12 zorras. Elaboración actual 4 bolsas diarias, de productos en gral. La panadería esta ubicada en una esquina donde tiene 3 líneas de colectivos. En planta alta hay 2 departamentos de dos dormitorios, cocina comedor grande y de 1 dormitorio con cocina comedor, mas una terraza grande con parrilla y quincho. Dirección: BARRIO 9 DE JULIO (ex laguna seca) Av. Medrano esq. Pitágoras. **TODO AL DIA.** Llamar al 03783-453488 o 0378315204478. Con proyección inmejorable. La venta se realiza por razones de salud.

* **VENDO FONDO DE COMERCIO.** Local esta ubicado en French 1461 entre Mario Bravo y Balcarce. Incluye todos los muebles Vi-Lu, 1 heladera vidrio curvo, 2 mostradores con tres estantes (de vidrio curvo), 1 panera, 1 facturera, 1 maquina de fiambre Trinidad, 1 torno con mesada de mármol, 2 heladeras horizontales de 400litros marca Inelro. Todo con un año de uso. Urgente, Tel.: 15-4038-7469.

* **NECESITO EMPLEADO PARA PANADERÍA.** Tareas en la cuadra. Tel.: 02226-15531734

* **VENDO PROPIEDAD CON PANADERIA COMPLETA.** 370 mt 2 locales con 2 factureras, 2 heladeras exhibidoras, 2 paneras. Cuadra grande de trabajo con 2 amasadoras de 25 Kg., 2 sobadoras, 1 armadora de pan, 2 hornos rotativos Argentinal, 1 cámara refrigeradora, 1 heladera facturera, 20 carros de pan. Actualmente trabajando 7 bolsas diarias. 2 CASAS con 2 dormitorios cada una. **EXCELENTE OPORTUNIDAD.** A 1 CUADRA DE PASCO. BERNAL OESTE. Tel.: 4270 6297, Cel.: 15-6926-2070, 15-6133-3296



NUEVO HORNO ROTATIVO DE LA LINEA GÉNESIS, MODELO G-7090. PARA BANDEJAS 70X90 cm. TOTALMENTE INOXIDABLE. INTERCAMBIADOR DE CALOR INOXIDABLE. NO REQUIERE RED DE GAS INDUSTRIAL. TRIFASICO o MONOFASICO. GAS - GAS OIL - ELECTRICO. LA CALIDAD DE SIEMPRE Y EL RESPALDO DE PANING CON MAS DE 25 AÑOS EN EL MERCADO.

PRECIO: 45.320.- + I.V.A.

CONSULTE POR PROMOCIONES, LINEAS DE CREDITOS BANCARIOS, PLANES DE 10 CUOTAS Y OTRAS FORMAS DE PAGO.

www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar

**Tel.-Fax (0341) 4642170
Buenos Aires 3773
(2000) Rosario - Santa Fe**

Sr. Panadero:

PUBLIQUE GRATIS SU AVISO CLASIFICADO

info@panaderosargentinos.com

Fresca,
como el pan
que prefiere **la gente.**

La única levadura con células
100% activas.

FRESCA
toda la vida

Los maestros de Calsa te la recomiendan porque:

Es un producto
natural

(Células 100% activas que ayudan a conservar su capacidad fermentativa).

Es **eficiente**

(Altamente activa tanto en masas dulces como saladas).

Es **resistente**

a bajas temperaturas de agua
(Soporta el uso de agua fría porque sus células están en condiciones óptimas de conservación).

Es **dúctil**

(Se adapta a una gran variedad de condiciones de proceso conservando su actividad).

Es **adaptable**

(Excelente performance en cualquier tipo de amasadora).

Es **práctica**

(Se puede agregar en cualquier momento del amasado).

Aporta el sabor,
la textura y el aroma del pan
que prefieren tus clientes.



Con más de 80 años de trayectoria, la levadura **VIRGEN** de **CALSA** es la marca líder en la que confiaste toda la vida y en la que seguís confiando cada día porque:

- ✓ Garantiza **mayor fuerza y rapidez** de levado.
- ✓ Mantiene la **calidad estable** en el tiempo.
- ✓ Es muy **versátil**, lo que te permite utilizarla para elaborar cualquier tipo de producto con excelentes resultados.

www.levaduracalsa.com.ar



ESCUELA DE PANADERÍA

calsa*



EQUIPOS MODERNOS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



Repuestos y Servicio Post-Venta



Av. Gral. Lemus 1917 - Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624



www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar