

EL GREMIO PANADERO

AÑO 9 - Nº 52 - Julio del 2012

La Revista
de los
Panaderos



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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

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



Gel+Brix

Jalea Fantasía

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

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



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013



DOSIFICADOR DE AGUA PARA AMASADORAS

**AHORRE
TIEMPO Y DINERO!!!**



Descripción General:

Display superior **azul** de litros programados.
Display inferior **rojo** de temperatura interna,
externa y menú.
Tecla **SET/MENÚ**.
Tecla **START**.
Tecla **STOP/PAUSA**.
Tecla **▲ ▼**

Indicador luminoso {
STOP/PAUSA.
START.
ERROR.
CAL.
TEMPERATURA DE AGUA.
MENÚ.
TEMPERATURA EXTERNA.

Llave para apertura y cierre de puerta.
Unión **doble** a la salida para facilitar la instalación.
Cierre de **llave esférica** con media unión.
Filtro "Y" con malla inoxidable para impurezas.
Sensor de temperatura externa.
Salida **220 V** para bomba externa.
Ficha de **alimentación** con tecla de **encendido**
y **fusible**.
Disparo remoto (**START/STOP**).
Conector de temperatura externa.

- * **AHORRE TIEMPO Y MATERIA PRIMA.**
- * **LA MASA TENDRÁ SIEMPRE LA MISMA CONSISTENCIA.**
- * **SU PRODUCTO SIEMPRE VA A SER EL MISMO.**
- * **PERMITE DISOLVER MEJOR LA SAL, LA LEVADURA Y LOS ADITIVOS.**
- * **MEJORE RAPIDEZ EN LA PRODUCCIÓN.**
- * **AUMENTE LA RENTABILIDAD DEL PAN.**
- * **OBTENGA PAN CON MÁS VOLUMEN.**
- * **PERMITE PROGRAMAR LA CANTIDAD EXACTA DE AGUA PARA CADA AMASIJO.**
- * **MEJORE EL DESARROLLO DEL PAN EN EL HORNO.**



DINTER

www.dinter.com.ar / info@dinter.com.ar

Tel./Fax: (011) 4485-3764

Paris 1824 (1765) Isidro Casanova - Buenos Aires - Argentina

EL GREMIO PANADERO



La Revista
de los
Panaderos



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

www.panaderosargentinos.com

Año 9 - N° 52
JULIO 2012

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

Las notas publicadas son responsabilidad
exclusiva de su autor

DIRECTOR/PROPIETARIO

Fabio R. Videla

PUBLICIDAD

Alejandra I. Belvedere

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

Publique en
nuestras páginas

Tel.: 15-4084-1090

Sumario

BRITO HNOS.....	5
VI-LU INSTALA PANADERÍAS.....	6
DENUNCIAN A EMILIO MAJORI.....	8
HUMOR.....	10
EL AUTÉNTICO PAN FRANCÉS.....	12
PANADERÍA CONGELADA.....	14
AMENAZAN A PANADEROS.....	16
LE DISPARAN A UN PANADERO.....	17
VITROFUSIÓN.....	18
LETIZ.....	20
LIDER PACK.....	22
HUMOR.....	24
CIP DE MERLO.....	26
COMUNICADO DE LA FAIPA.....	28
DOSIFICADORES PARA PANIFICACIÓN.....	34
HABLA GUILLERMO GOZALBO.....	36
SAYOS.....	38
PAN DE LA MEMORIA.....	40
ASESINAN A PANADERO.....	41
EL PRECIO DEL PAN.....	42
RECETA DE CALSA.....	44
CLASIFICADOS.....	46

UN SUEÑO HECHO REALIDAD

Se hace realidad el sueño de Diego Benítez, un industrial panadero de la Ciudad de Zárate

Luego de arduos años de trabajo y esmero, con el apoyo de su familia, y una inversión constante en el rubro, Diego Benítez, inauguró una mega panificadora llamada “Don Antonio” de 500 Mts.2 en la Ciudad de Zárate. La misma está equipada con tres hornos rotativos, maquinarias de altísima producción, amplia cámara de fermentación y frío.

Cuenta además, con excelentes instalaciones para el personal y se rige mediante estrictos controles de higiene y seguridad.

La principal meta de este proyecto es mejorar la atención a sus clientes, autoservicios y supermercados de la zona, como así también



a los comedores de las empresas radicados en los parques industriales de Zárate y Campana. Para mejorar la atención en tiempo y forma, adquirieron nuevos móviles para la distribución de sus productos. De esta forma se busca incrementar la producción y tener los precios más competitivos de la región.



Brito Hnos.

BRITO HNOS. agradece la confianza a Diego y su familia por la adquisición de sus hornos y maquinarias, y les desea el mayor de los éxitos.

Omar Rodríguez SRL
“25 Años brindando calidad y confianza”

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

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



Ubicada en Achupallas 6638 (G. Catan) tuvimos la oportunidad de hablar con Blanca Salinas, dueña de la Panadería Virgen del Paso

PANADERÍA "VIRGEN DEL PASO"

Cuando comenzamos la nota nos llamó la atención la atractiva marquesina, la enorme cola de gente comprando y la excelente atención que nos brindó Blanca.

Blanca es de nacionalidad paraguaya, está casada con Alberto y tiene dos hijos de 8 y 3 años. Juntos llevan adelante esta panadería en la que trabajan "codo a codo" ya sea atendiendo el local o elaborando los productos que venden a los vecinos del barrio.

Que esta familia sea panadera es una casualidad, hace 10 años querían incursionar en un

local de ropa pero la influencia de una tía "panadera" los incentivó a iniciarse en este rubro. Y les fue muy bien.

Ella recuerda que sus comienzos fueron muy duros, empezaron "de cero". Hasta hace unos meses estaban en un local muy chico, pero en noviembre tuvieron la oportunidad de mudarse y eso les generó un cambio

fundamental en sus vidas de panaderos.

"...Desde que me mudé casi tripliqué la cantidad de clientes. Invertí mucho y valió la pena, todo lo que hacemos lo vendemos..." se ufana Blanca.

Sus primeros muebles fueron de VI-LU y, agradecida con la atención de Pedro Pulera, añade





que: **“...mi sueño era que cuando tuviera una panadería grande fuera amoblada por VI-LU, y lo pude cumplir...”**

Comenta que desde noviembre mejoró la imagen de su panadería y agrega: **“...estos muebles me permiten exhibir mejor la mercadería. La gente tiene la oportunidad de ver todo lo que elaboramos y no resiste la tentación ...”**



Nos deja una frase final que nos emociona: **“...La panadería es mi vida, necesito estar aquí para sentirme completa... este trabajo me llena de satisfacción...”**





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

EMILIO MAJORI: DE DENUNCIANTE A DENUNCIADO

Por Prof. Joaquín G. Puebla

Fuente: noticiasconobjetividad.wordpress.com

Una de las repercusiones que ha tenido la serie de notas denominadas la “Mafia del Bromato” publicadas por el NCO en marzo del corriente año, fue la suspensión unilateral, por parte del Dr. Carlos Arrastía, Interventor de Bromatología de la Municipalidad de la Matanza, de los operativos por el cuál los inspectores municipales controlaban la mercadería de aquellos panaderos que eran denunciados por el Centro de Industriales Panaderos de La Matanza que conduce Emilio Majori.

Emilio Majori es una parte importante del universo panaderil del distrito, porque no sólo conduce la institución que agrupa a los industriales panaderos, sino que a su vez es un importante productor de pan.

Emilio Majori era el encargado de denunciar ante el Interventor de Bromatología a sus colegas que usaban bromato de potasio en la elaboración del pan, también, de paso, denunciaba a aquellos colegas que no cumplían con las normas en cuanto al transporte de la mercadería durante el reparto del pan en los comercios minoristas.

Emilio Majori, el Dr. Carlos Arrastía y la secretaria de éste, Andrea Fleites, formaron un triangulo que manejaban información y tenían la responsabilidades de organizar los procedimientos de inspección de los panaderos, en el marco de un acuerdo firmado, a los inicios de la administración de Alberto Balestrini, entre el municipio de La Matanza y el Centro de Industriales Panaderos con el fin de combatir la elaboración de pan con bromato de potasio.

Todo funcionó honestamente

y en el espíritu del acuerdo durante bastante tiempo; hasta que un día, algunos de los mencionados anteriormente se le ocurrió hacerlo funcionar en forma más “eficiente”, dándole al sistema un tinte económico que beneficiaría bastante a quién lo llevase a cabo. Nadie hacia preguntas y todos salían ganando.

La modificación consistió en solicitarle “amablemente” a los panaderos “flojos de papeles” un aporte semanal de \$300 para gastos administrativos o para colaborar con los honestos y laboriosos funcionarios o no, que combaten denodadamente la elaboración del pan con ese elemento maligno y cancerígeno que es el bromato. Eso si, aquel que no “colaboraba voluntariamente” era incluido misteriosamente en los procedimientos que realizaba el municipio.

El hacer más eficiente el acuerdo resulto ser un gran negocio, dado que de los más de 1200 industriales panaderos que se calculan que hay en La Matanza, el 85% no tiene habilitación de ningún tipo, ni de la provincia ni del municipio y de esos panaderos sin habilitación el 40% utiliza bromato de potasio en la elaboración del pan.

Con el paso de los años, la mafia del bromato que manipulaban la información que manejaban Emilio Majori, el Dr. Carlos Arrastía y Andrea Fleites creció en poderío económico y fue consiguiendo, a fuerza de dadas o llanamente coimas, protección política y policial. A tal punto llego la fuerza de esta organización que un funcionario que estuvo temporalmente al

frente del organismo de control, le inició un sumario administrativo a Andrea Fleites por haber detectado serias irregularidades y recibió serias amenazas, que llego al extremo de haber sido víctima de un asalto en la puerta de su casa durante el cuál le pusieron un arma en el pecho y se le llevaron el auto, reclamándole en todo momento que se calme y no joda. A los pocos días, el vehículo apareció y al hacer el peritaje del mismo, se descubrieron huellas dactilares de personal policial que en algún momento tuvieron relación con la Srta. Andrea Fleites y la Dirección municipal de Bromatología. Obviamente el sumario descansa en un oscuro cajón de un escondido escritorio del municipio.

¿Emilio Majori es un truco?



Hay responsabilidades que alguien debe ejercer valientemente, más allá de que durante el ejercicio de la misma, los colegas y la sociedad lo estigmaticen.

Emilio Majori tuvo que ejercer durante muchos años la triste responsabilidad de denunciar, anónimamente, a sus colegas que trabajaban al margen de la ley y las buenas costumbres. Por suerte para su conciencia, el Interventor de Bromatología, Dr. Carlos Arrastía y su Srta. Secretaria,

Andrea Fleites, decidieron suspender los operativos.

Cuando uno cumple la desagradable tarea de señalar a sus colegas, debe tener la precaución o el don de buena gente, de cumplir estrictamente con lo reglamentado, a tal punto debe ser así, que uno debería convertirse en ejemplo del ejercicio de la profesión y, debe hacerlo, para alejar toda sospecha, porque para denunciar uno debe estar inmaculadamente limpio.

En la foto que ilustra la presente nota, se ven canastos de mimbre llenos de pan, preparados para ser subidos a una camioneta para iniciar el reparto del mismo. Asimismo se ven canastos de alambre de acero y bolsas de segundo uso (las tradicionales bolsas de papel de harina).

Según lo reglamentado, la distribución del pan solo puede hacerse en vehículos de furgón cerrados herméticamente y los

mismos deben tener los pisos recubiertos de goma antideslizante y debe estar debidamente habilitado por el gobierno de la provincia de Buenos Aires ó la Dirección de Bromatología de algún municipio, y fumigados una vez al mes.

El pan debe transportarse (es norma en todo el ámbito de la provincia de Buenos Aires) en cajones sanitarios blancos ó negros (cajones de plástico) ó en bolsas de primer uso, debidamente rotulada y deben estar acompañados de boletas de procedencia y factura acreditada en la AFIP. El chofer del reparto debe estar vestido integralmente de blanco y tener la Libreta Sanitaria correspondiente.

La foto fue tomada a la madrugada en la puerta de la panadería que dice tener Emilio Majori (La Ponderosa) en las inmediaciones de Cristianía y Crovara.

¿Será de Emilio Majori la

industria panadera que se muestra en la foto que esta en clara infracción a la ley?

Es tiempo de aclarar algunas cosas y que los responsables sean investigados dado que las infracciones detectadas son punibles ante los ojos de la ley. No puede haber una ley para los amigos y una condena para los que no lo son, es más, no puede existir un estado democrático que sancione en base a denuncias anónimas y quien hace la denuncia, viole todas las prescripciones impuestas en la ley.

Imaginemos por un minuto que Emilio Majori es el responsable de las flagrantes imputaciones descriptas anteriormente, entonces el Sr. Emilio Majori sería, en las palabras del filósofo rioplatense, Claudio María Domínguez, “el que ve la paja en el ojo ajeno y no siente la viga en su... dado que lo tiene totalmente dilatado”.



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER SRL
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

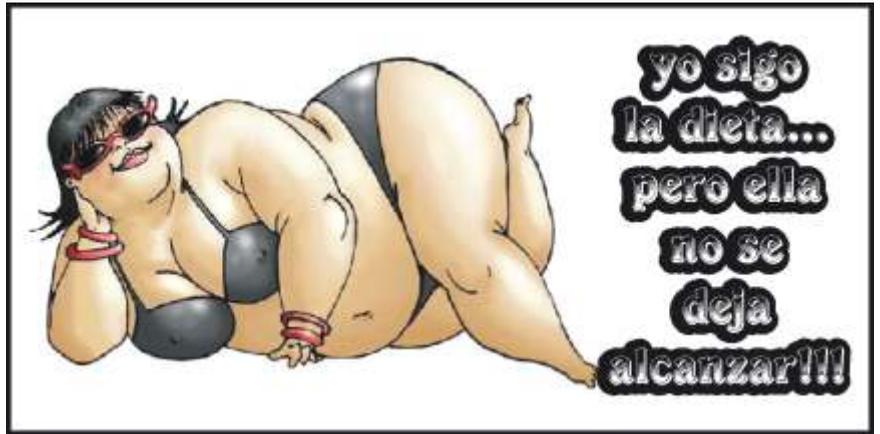
La publicidad más económica y efectiva

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

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

Humor

DEBIDO A LAS PROTESTAS DE GRUPOS FEMINISTAS QUEJÁNDOSE DE QUE LOS CHISTES DE GALLEGOS SOLO SON DE HOMBRES, AQUÍ LES VAN LAS OCURRENCIAS DE LAS GALLEGAS:



PEPA: ¡¡¡Ya sé porque estoy engordando, es el shampoo!!! Hoy me dí cuenta de que en el envase dice "para dar cuerpo y volumen"; así que desde hoy empiezo a bañarme con lavaplatos, que dice "disuelve la grasa, hasta la más difícil".

Llega de la escuela la hija de **MANOLA** y pregunta:

- Mamá, ¿hay gelatina? Y la **MANOLA** responde:
- Ay hija, se que hay "I" latina, pero "G" latina no estoy segura.

MARIJOSE:

- ¿Sabes quién fue Juana de Arco?

- Pues, una drogadicta.

- ¿De dónde sacaste eso?

- Pues del libro, dice que murió por heroína.

La **GLORIA** dice: me dijo el doctor que me tomara 3 muestras de orina, pero nada más me tomé 2, ¡¡¡sabe horrible!!!

La **CONCHITA** va al médico y le pregunta:

- Doctor, ¿puedo tomar las pastillas anticonceptivas con diarrea?

Y el doctor le dice:

- Yo las tomaría con agua... pero sobre gustos no hay nada escrito!!!!

30 AÑOS A SU SERVICIO

COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!

NO PIERDA \$\$\$

Sr. Carlos
4651-9145

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 HORNO ROTATIVOS

Cel.: 15-6092-2288 / 15-2182-1965 / Nextel 600*1084
Part.: (011) 4441-7036

La marca de *Levaduras* más reconocida del mercado

Las líneas más *completas* de *productos*

Productos *proprios*
Calidad y servicio

Seguimos renovándonos para brindarle el mejor servicio y calidad



"Unidos por la calidad" **calsa***

www.nicju.com.ar - 4488-8088



Ingresá a nuestro nuevo Sitio Web para encontrar en un sólo lugar, fácil y rápido, todas las líneas de productos que tu Empresa o Negocio necesitan

Pastelería

Producto: Premezcla Boudin
Marca: Calsa
Presentación: Bolsa 2 KG

Panadería

Producto: Mezclante Maíz, Calsa
Presentación: Bolsa 12 KG

Levaduras y grasas

Producto: Levadura Marca: Calsa
Presentación: 500 G

Productos Nicju

Producto: Dulce de mantillo Marca: Nicju
Presentación: Pote 10 KG

Pastelería

Producto: Chips Maíz Calsa
Presentación: Bolsa 1 KG

Pastelería

Producto: Caramelos Maíz, Calsa
Presentación: Bolsa 1 KG

Productos Nicju

Producto: Dulce de leche Marca: Nicju
Presentación: Pote 10 KG

Productos Nicju

Producto: Dulce de leche Marca: Nicju
Presentación: Pote 10 KG

Productos Nicju

Producto: Jalea de fresa Marca: Nicju
Presentación: Pote 5 KG

Productos Nicju

Producto: Helado Marca: Nicju
Presentación: SCVT, 2,5 l

Nuevas fichas fáciles!!

EL AUTÉNTICO PAN FRANCÉS SE HORNEA EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES CON RECETAS ANCESTRALES

Ni mesa sin pan, ni ejército sin capitán. El refrán nunca fue tan cierto, porque el pan es protagonista en la comida y sus variedades se multiplican. Para quienes lo buscan sin conservantes ni químicos, pueden hallarlo en las tres únicas boulangeries porteñas, panaderías con dueños franceses, que recuperan recetas ancestrales simples y naturales, donde el sabor delicado del pan parece un pequeño milagro cotidiano



"...Fermentación natural, trabajo manual y horno a leña...", resume Olivier Hanocq los secretos del éxito del pan que hace en L'Épi (Rossetti 1769, Villa Ortúzar), junto a otro eximio pastelero, Bruno Gillot. Dan vida a la fórmula más antigua: la masa madre, que trabajaban en París.

Mezcla de harina y agua, sin levadura comercial, la masa leva sola como en un lento ritual.

Sólo la mano experta logra el justo punto de un sabor un poco más ácido y aromático. También ahumado y crocante: la cuecen en un

horno de barro de 1911 -de los pocos que quedan en la Ciudad-, una especie de bóveda candente de 36 m². "...Hay un público que tiende a cuidar cada vez más lo que come. Es una estética de vida...", explica Olivier, y agrega: "...Son recetas levemente adaptadas, más tostadas, de acuerdo al gusto local y con la calidad de las semillas y los cereales argentinos...". Entre sus 40 y 50 variedades, están la focaccia con olivas, los minis y el pan de campo, típico de la campiña francesa. "...Exigen dedicación y eso sube los costos. Necesitamos 15 panaderos para un trabajo que, con máquinas, harían tres...", comenta Olivier.

Otros panes merecen una reverencia. Son los de La Boutique de Jean Paul (Ayacucho 2027) y los mismos del menú del restaurante La Bourgogne. La magia no sólo parte de materia prima de selección. "...La clave está en la intuición del panadero, su sensibilidad para captar la masa al tacto...", dice Jean Paul.

"...El argentino disfruta mucho del pan, pero el gusto está demasiado adaptado a la



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO 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>

levadura química, un sabor más moderno pero menos auténtico. Además, hay una tradición más española e italiana...". Horneado en dos tandas, el pan se lleva a toda hora recién hecho, tierno y liviano. Las que más salen son las baguettes -más de 100 por día-, de pie en canastitas junto a más de quince variedades, entre el pan con nueces, pancitos con queso y avellanas, el pan con chocolate y otro con pasas de uva. Además, crean panes personalizados por encargo. Los vienen a buscar desde lejos, incluso desde Brasil y Chile, hombres de negocios que viajan regularmente a la Ciudad.

En otra esquina silenciosa de Caballito, en Ambrosetti 901, una panadería no tiene señas ni nombre. Su dueño, el bretón Franck Dauffouis, dice que no son necesarios: *"...La gente nos conoce por el boca a boca y tenemos un público fiel, vienen hasta desde Luján..."*. Sobre todo, por el kouign-amann, una masa hojaldrada con azúcar y mucha manteca, especialidad bretona que sólo se consigue allí. Hay dulzones brioques nanterre, largos panes



rústicos y croissants con almendras.

Lograr un sabor bien francés, dice Franck, exige malabares como mezclar harinas para compensar la calidad irregular de la manteca y de la harina local. En los últimos dos años, comenta, su público creció un 20%, pero el comienzo fue incierto: *"...Cuando abrí, hace cuatro años, y vendía poco, pensé que moriría de hambre, pero después los que compraban volvían..."*. Ahora llegan desde vecinos galos hasta porteños que conocieron Francia y buscan sus mismos sabores. El sentido del gusto también es una forma de viajar.



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR

4653-2148 III 4480-0660

E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

LOS 5 DESAFÍOS DE LA INDUSTRIA DE LA PANADERÍA CONGELADA

1. El poder cada vez mayor de los grandes comercializadores.

En países del llamado primer mundo los tres principales comercializadores controlan al menos el 50% del mercado, que es una situación que tiende a fortalecerse y que debilita la posición de los fabricantes de panadería congelada frente a éstos. Debido a esta situación, dichos fabricantes tienen dificultades para asumir el aumento de los precios de las materias primas.

Las fusiones y adquisiciones podrían ayudarles a recuperar el poder de negociación que han perdido.

2. Descuerdo entre proveedores y clientes en torno a los precios

Los acuerdos con los proveedores no están alineados con la duración de los contratos que se tienen con los clientes, lo cual también hace que sea más difícil asumir el aumento de los precios de las materias primas. Los precios de estos insumos fluctúan con mucha frecuencia mientras que los fabricantes de panadería congelada negocian cada cierto tiempo con sus clientes los valores de sus productos.

Debido a lo anterior sólo pueden modificar los precios de sus productos una vez termine el contrato en curso. Gracias al volumen de sus compras las grandes compañías tienen frente a sus clientes un mayor poder de negociación que les permite enfrentar mejor el aumento de los precios de las materias primas.

3. Es necesario mejorar el rendimiento operativo

Las compañías también deben mejorar la eficiencia de sus inversiones mediante la reducción del costo por unidad aunque lo que para un actor en particular funciona bien puede ser perjudicial para el sector en su conjunto.

La automatización de ciertos procesos puede contribuir a maximizar la eficiencia operativa.

4. Innovación

La industria necesita innovar en materia de ingredientes y productos en función tanto de los comercializadores como de los consumidores.

En el campo de los ingredientes la innovación debe ir orientada sobre todo hacia la prolongación de la vida útil de los productos, el mejoramiento de su sabor y la reducción de su precio.

Con respecto a los productos la innovación debe centrarse en la fabricación de alimentos que tengan un aspecto artesanal, que sean más saludables o que posean connotaciones étnicas.

Los fabricantes también podrían trabajar para facilitar al consumidor la preparación, la servida y el consumo de los productos.

5. Construir relaciones estrechas con los clientes

Una estrategia de ajuste de precios, el dominio de algún nicho específico y la construcción de relaciones estrechas con ciertos grupos de clientes son acciones interesantes para las pequeñas y medianas compañías que debido a su tamaño no pueden entrar en la dinámica de las fusiones y adquisiciones.



ABERTURAS Y MUEBLES DE ALGARROBO
Tel.: (011) 15-5695-8810

STANDARD Y A MEDIDA

DIRECTO DE FÁBRICA

Descuento especial al gremio panadero



SAYOS

MADERMETAL S.A.

INSTALACIONES COMERCIALES

TRAYECTORIA | CALIDAD | COMPROMISO



12 Cuotas en pesos sin interés.
¿Usted conoce algo mejor?



Exposición y Ventas: Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires
Tel. Línea directa ventas: (5411) 4931.9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar
www.sayos.com.ar

LO AMENAZARON POR VENDER EL PAN BARATO



Sr. Sergio Luján

El domingo 3 de junio, por la noche, dos sujetos ingresaron en la vivienda de Sergio Luján, a quien amenazaron utilizando un arma de fuego, para exigirle que "dejara de vender barato".

"...Estaban muy bien vestido y eran de Mar del Plata...", dijo. Le manifestaron venían a arreglar Tandil para que no se regale el pan. Ya realizó la denuncia.

La panadería de Sergio Luján está ubicada en la esquina de Nigro y Pasaje Sabín, él detalló que "...llegue a trabajar a la 1:15 de la madrugada, entré por una de las puertas, prendí el horno y me golpearon al portón, y como me crié en el barrio, abrí confiado porque siempre a la noche suele venir algún vecino a comprar algo, pero me encontré con dos personas muy bien vestidas, uno de 45 años, otro un poco más joven, los dos muy amables, que me pidieron entrar, y me dijeron que venían porque estaba regalando el pan..."

Les informé que "...como integro el Centro de Panaderos, estaba al tanto de lo acordado, y fui el primero, el 1º de abril en

aplicar el nuevo valor porque tenía el compromiso con los empleados para darles el aumento que estaban pidiendo..."

Contó que "...actuaron a cara descubierta, de manera amable, y uno de ellos me mostró el arma que tenía a la cintura, cuando vió a mi perro, que como estaba con el bozal colocado me dijo que se salvó que lo mataran..."

Terminó diciendo que "...mi teoría es que se equivocaron, tengo 31 clientes en la calle y pueden corroborar lo que cobro sin ninguna promoción...", y manifestando que "...tampoco es para apretar, desde que voy al centro de panaderos, nunca vi nada igual..."

Burner®

HORNOS
CONVECTORES
y TÚNELES
CONTÍNUOS

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

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!!! **15-6092-6176 / Nextel 558*2549**
5294-6773 Barragan 1259 - CIUDADELA
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar

LE DISPARAN TRES VECES A UN PANADERO !!!

COMODORO RIVADAVIA.

Alberto junto a su mamá, su papá y su hermana trabajan día a día en la panadería “La Celeste”, ubicada en Las Rosas y Rivadavia del barrio San Martín. Cada centavo que ingresa de la venta de facturas y pan es invertido nuevamente en ingredientes para la elaboración. Es por eso que la caja registradora no guardaba más de 60 pesos de recaudación el martes a la tarde.

La hermana de Alberto, atendía el local con la puerta cerrada con llave, el delincuente (menor de edad) llegó a cara descubierta y no levantaba sospechas. Cuando ingresó al local, sacó un revólver calibre 22 y le exigió a la joven que le entregase todo el dinero.

“Dame toda la plata”, le dijo, pero cuando hizo una maniobra con el revólver para apuntarle a la joven se le desacomodó el

arma y la mujer salió corriendo a los gritos. Se resguardó como pudo en la cocina de la panadería pero el delincuente le efectuó un disparo directo a las piernas sin alcanzarla. Es que el tiro recorrió desde el mostrador a la cuadra y pegó en un tacho.

En la cocina se encontraban Alberto y su padre. Alberto no dudó un minuto cuando vio en peligro a su hermana y tomó una de las palas que son utilizadas para hornear el pan, enfrentó al delincuente y le dijo: “¿Qué estás haciendo loco?”.

El precoz ladrón le apuntó desde la zona de cajas, a corta distancia y le disparó dos veces. Alberto se corrió y se resguardó de los plomos contra una pared, los tiros pasaron a centímetros de él que se quedó esperando la reacción del delincuente.

Un plomo pegó en una de las bandejas para hornear y el otro se



Alberto esquivó los dos balazos

estrelló en la pared. Allí el padre de Alberto estaba tomando unos mates y alcanzó a resguardarse al escuchar los tiros.

El delincuente intentó abrir la caja registradora, pero tocó algo que la trabó y no pudo sacar el poco dinero que había. Entonces se marchó.

Cuando salió del local, y pasó por una puerta que da a la cocina de la panadería, volvió a mirar a Alberto del otro lado del vidrio y le apuntó. “Si quería matarme me tiraba, reflexionó el trabajador. En ese instante, el ladrón levantó su arma apuntando y escapó.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva



Paraleva
S.R.L.
DISTRIBUIDORA



**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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

VITROFUSION EN PANADERIAS

Estampados Miguel Ángel, es una empresa familiar dedicada a la confección de uniformes para panaderías, ploteo de vidrieras y vitrofusión

La vitrofusión es la técnica de fundir y superponer uno a más vidrios utilizando un horno a altas temperaturas. Esta puede ser realizada con el aporte de diversos pigmentos de colores, pinturas esmaltadas, vidrio molido, hilos de vidrio, metales, etc.

María Ángela Daglio (esposa de Miguel) es capaz, mediante esta técnica, de crear maravillosas piezas en vidrios que son comercializadas como objetos de decoración o para catering.



Creatividad, trabajo y paciencia son las principales virtudes de Ángela, ***“...la manipulación de los vidrios es muy peligrosa, pero hace años que hago este trabajo y me gusta, para mí es un hobby...”*** nos comenta.

Para moldear cada una de las piezas tiene que trabajar con el horno a 800 °C hasta que tome la temperatura del molde, es un trabajo artesanal al que le dedica mucho tiempo, ***“...tengo muchos pedidos de panaderos y confiteros, una torta presentada en una de mis bandejas realza su imagen transformándose en irresistible a simple vista...”*** asegura Ángela.

Entre los productos que fabrica encontramos una gran variedad de bandejas (de todas las medidas), pizzeras, espejos para baños, bachas, guardas, relojes, etc.

Apasionada por su trabajo resalta que ***“...mi trabajo es personalizado, fabrico la medida de bandeja que necesiten además de ceniceros con el logo de la panadería y almanaques...”*** Y nos deja una frase final: ***“...Allá en el fondo es donde la magia se presenta...”***

Para realizar pedidos llame a los teléfonos **4720-1709** o al **15-5587-9156**. Los atenderá Ángela o Miguel y se transformarán en proveedores de su panadería o confitería.





María Ángela Daglio y Miguel Ángel Domínguez, responsables de ESTAMPADOS "M.A."

PAGAN 424 DÓLARES POR UNA VIEJA TOSTADA



Una tostada que el príncipe Carlos dejó en la bandeja de su desayuno el día de su boda con Diana, el 29 de julio de 1981, se subastó en Inglaterra por 424 dólares.

Se confirmó a que la tostada de pan de molde, a la que se le cortó la corteza, estaba en buen estado pese a sus 31 años de antigüedad y no presentaba signos de moho.

Carlos y Diana, padres de los príncipes Guillermo y Enrique, se divorciaron en 1996, y la princesa falleció el año siguiente en un accidente de tráfico en París.

UNIFORMES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



ROPA PARA LA CUADRA
ESTAMPADOS - REMERAS - PANTALONES
DELANTALES - GORRAS - BOLSAS DE TELA
PLATEOS DE VIDRIERAS - VITROFUSION



4720-1709 15-5587-9156

estampadosma@hotmail.com



Panadería y Confitería
LA CATALANA
 Av. Ant. Argentina 112 - Turdera

OTRA PANADERÍA CON MUEBLES LETIZ



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
ENTREGAS A DOMICILIO

LA BELUSTINA
calsa* **RIS**

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



Margarinas

MTK

CON MANTECA

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 permitiendo reducir los costos. La margarina MTK Hojaldre, por su agregado de manteca, le da a sus productos un agradable aroma y sabor, con la plasticidad de siempre. Ideal para: hojaldre, facturería danesa y medialunas marplatenses.



Por su contenido de manteca y su suave textura, la margarina MTK Repostera, aporta el mejor aroma y sabor a sus elaboraciones sin dejar sensación grasa en el paladar. Ideal para: facturas tipo "de manteca", budines, masas batidas, pan dulce, cremas y rellenos. Es altamente recomendada para Pastelería Fina.



Conocé la línea completa de MTK en www.calsa.com.ar



POSTURA DE GREENPEACE SOBRE LAS BOLSAS BIODEGRADABLES



Ecobags s.r.l.

Tel.: 4353-4418
Cel.: 15-5414-8582
Nextel 681*1043

El aumento creciente del consumo y desecho de bolsas de polietileno y su destino final se han vuelto un grave

problema para las autoridades locales.

A esto debemos sumarle la percepción de la ciudadanía que reconoce en las bolsas que se desechan una fuente de contaminación y generación de impactos en el ambiente y la salud a lo largo de un prolongado período de tiempo.

¿Qué significa "biodegradable"?

La biodegradación es el consumo de sustancias por parte de microorganismos. Existen dos tipos de procesos de biodegradación:

1) Biodegradación aeróbica (en presencia de oxígeno): en la que los productos resultantes de este proceso de degradación son biomasa, dióxido de carbono, agua y minerales.

2) Biodegradación anaeróbica (ausencia de oxígeno): en la que los productos usualmente resultantes son biomasa, biogás (principalmente metano), agua, metabolitos intermedios y minerales.

El grado de biodegradación depende de condiciones ambientales tales como temperatura, humedad, presión

MANTECA
"LOBOS"
PRODUCTO 100% NATURAL

Fábrica 02227-422854 Celular 02227-15-532287
M. Caminos 120 - LOBOS

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

parcial de oxígeno (degradación aeróbica o anaeróbica); de la composición de la flora microbiana; y del tipo de sustrato en cuestión y su pH.

Plásticos biodegradables

Los materiales biodegradables son metabolizados y convertidos por los microbios presentes en los suelos, en sustancias sencillas y fácilmente asimilables por el medio ambiente, ya que se obtienen a partir de fuentes naturales, como por ejemplo, por procesos fermentativos mediados por microorganismos especiales.

Al provenir de fuentes naturales, pueden ser metabolizados por otros microbios, ya que entonces los

plásticos son reconocidos biológicamente como susceptibles de ser degradados por las enzimas que los microorganismos secretan.

Lider Pack S.R.L.

La fábrica de bolsas **LIDER PACK S.R.L.** cumple con un selectivo proceso de elaboración, los productos son testeados con moderna maquinaria, seguras y aprobadas para el contacto con alimentos panificados.

Las bolsas elaborados por **LIDER PACK** no emiten metano en su degradación, son degradables por oxidación y son biodegradables después de su degradación.

Haga su pedido llamando al teléfono 4353-4418 o al 15-5414-8582.



GREENPEACE

La declaración de biodegradabilidad debe ser revisada y comparada con datos que verifiquen y validen la misma, a través de laboratorios independientes, y empleando ensayos y especificaciones basados en normas y principios fundamentales avalados por la comunidad científica internacional. LIDER PACK CUMPLE CON ESOS REQUISITOS !!!



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



Buenos Aires
LA PROVINCIA

Ecobags 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.: **4353-4418**

Cel.: **15-5414-8582** Nextel **681*1043**

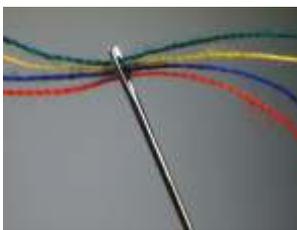
ecobagsrl@hotmail.com



HUMOR

HAY QUE
CHUPARLO
PARA
MOJARLO.
HAY QUE
EMPUJARLO
PARA
METERLO.
HAY QUE
LAMERLO
PARA
PARARLO...

!!! QUÉ DIFÍCIL
ES METER UN
HILO EN LA
AGUJA !!!



DIFERENCIAS ENTRE LA AMISTAD DE LOS HOMBRES Y LAS MUJERES

La esposa pasó la noche fuera de casa...

A la mañana siguiente ella le explica al marido que había dormido en la casa de su mejor amiga.

El marido entonces llama por teléfono a las diez mejores amigas de su esposa. Ninguna de ellas confirmó la historia.

El marido pasó la noche fuera de casa...

A la mañana siguiente él le explica que había dormido en la casa de su mejor amigo.

La esposa entonces llama a los diez mejores amigos de su esposo. Siete de ellos confirmaron la historia y, los tres restantes, además afirman que él todavía está allá.

!!! ESO ES AMISTAD !!!

PERDÍ UN HUEVO...



Amigo Carlos,
Nunca te
olvidaremos !!!

METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez



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



PRESUPUESTOS SIN CARGO

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

- ¿Cómo se dice tuerto en chino?
- Chinojo.

Cada mujer es un mundo.
Moraleja: haz turismo.





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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 489
(1722) Merlo - Bs. As.
TEL.: (0220)482-3230

ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

Por decisión de la Comisión Directiva durante lo que resta del año no continuaremos con el alquiler del Salón.

Lamentamos dar esta noticia pero consideramos que lo ideal para la familia panadera es terminar con los detalles que le faltan a la obra para poder brindarles un servicio acorde

a lo que se merecen nuestros colegas.

Como informamos en reiteradas ocasiones, esta faraónica misión a la que está abocada toda la Comisión Directiva, genera muchísimos gastos pero a eso debemos sumarle los robos que hemos sufrido.

Agradecemos su comprensión.



Hornero
Julio C. Gallardo

Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confitería - Pizzería
Reparación en el día
Venta de Herrerajes y Baldosas

Cel.: 15-6705-9954 / Tel.: 4386-0539
Los Sauces 1725 - Sol de Oro - V. Ferroviario

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



SERVICIOS PARA NUESTROS SOCIOS

CONTADOR

Dr. Pablo Luis Coussan
Contador Público
Licenciado en Administración
Rodríguez Peña 912
3º "A" - Castelar
Tel.: 011-4627-3577
011-15-6397-8494
ID 558*4755

GESTORÍA

Gestoría "El Colo"
Planos, Habilitaciones
comerciales e industriales,
Trámites en general
Sarandí 376 - Merlo
Tel.: 0220-482-7211

ABOGADO

Dr. Daniel Ramunno
Abogado
Juncal 698 1º "F" - Merlo
Tel.: 0220-483-0752

VOLVIÓ VERÓNICA!

Informamos a nuestros socios de la reincorporación de la Srta. Verónica Gil a sus funciones como Secretaria Administrativa del CIP DE MERLO.



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



PRESIDENTE DE LA F.I.P.P.B.A. (EMILIO MAJORI): FUE ACUSADO POR UN DIARIO DE PRÁCTICAS MAFIOSAS.

VICEPRESIDENTE DE LA F.I.P.P.B.A. (JOSE SANABRIA): FUE FILMADO POR CÁMARAS DE SEGURIDAD PEGÁNDOLE A UN PANADERO Y LE INICIARON UNA CAUSA PENAL.

VOCAL TITULAR 4º DE LA F.I.P.P.B.A. (FRANCISCO STILLITANO): FUE ECHADO DEL MUNICIPIO DE MATANZA POR TENER UNA CAUSA POR DEFRAUDACIÓN A LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

ANTE ESTOS HECHOS LA F.A.I.P.A. EMITE EL SIGUIENTE COMUNICADO

“Ante el conocimiento de hechos divulgados por distintos medios informativos y por varios sitios de Internet (Google-You Tube- facebook por nombrar los más conocidos) que dan cuenta de situaciones que se están investigando y caratulados como hechos de presunto corte delictivo por la propia Justicia Penal y en tanto los mismos refieren a escenarios de violencia perpetrados por personas integrantes de asociaciones civiles panaderiles, en su caso y otros anónimos (por ahora) pero que en una certeza casi absoluta trasuntan prácticas deshonestas, ilegales e ilegítimas, por medio de las cuales se pretendería ejercer por mano propia una verdadera coacción tendiente a atemorizar o aterrorizar a industriales de nuestro sector con la finalidad última de obligar a una uniformidad de precios de nuestros productos, actuando como grupos de presión pretendiendo provocar un alza en los precios, hechos notoriamente graves en tanto que de comprobarse penalmente los mismos sus participantes podrían ser condenados a prisión y más grave aún si consideramos que se trata de quien es directivo de la Federación Panaderil de la Pcia. de Buenos Aires y, aparentemente, Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, José Sanabria entre otros (www.impactoya.com.ar dice “cámaras de seguridad captan a Sanabria integrante de la llamada la banda del gordo del pan”) por una parte y también preocupados por la investigación periodística que involucra al Presidente del CIP La Matanza y de FIPPBA, Emilio Majori (“impulsada por el Prof. Joaquín G. Puebla del Periódico digital NCO de San Justo”) como organizador de un sistema de recaudación en su Centro mediante el cual se avalaría la actividad

panaderil de personas supuestamente ilegales o clandestinas, para que mediante el pago de una cuota mensual puedan funcionar sin controles, unido al hecho del aval que se le otorgara a quien presentara como Directivo de ese Centro Sr. Francisco Stillitano, para ocupar un cargo de Contralor de Comercios y otras actividades (entre ellas las Panaderías) en el Ejecutivo de La Matanza y que debiera renunciar a poco de asumir agobiado por el peso de una investigación periodística que le demostró conocer y difundió la Investigación Penal y el procesamiento en el delito de Defraudación a la Administración Pública (*Del Diario digital “El Diario de La Matanza: Su paso fue fugaz, y el motivo de la dimisión estaría relacionado al estado público que tomó una causa judicial en la que está implicado el ex funcionario. Una investigación del diario matancero SIC reveló esta semana que «tres años atrás Franco -como se lo conoce- fue procesado el 30 de marzo de 2009 por el delito de 'defraudación contra la Administración Pública'».*) Posteriormente Majori en conferencia de Prensa negó los hechos y reconoció frente a algunas imputaciones no tener Panadería a su nombre, hecho que lo inhabilita claramente para ser Directivo de cualquier entidad panadera.

Dado que dichas cuestiones tienen una gravedad que va más allá de la condena o no que se le pueda aplicar a los autores de hechos delictivos, sino que involucran al sector como promotor de Mafias y Atentados, nos vemos en la obligación ética de **REPUDIAR FIRMEMENTE** cualquier hecho de violencia del tipo que sea que involucre a nuestro sector, **MÁXIME** cuando los mismos tengan como finalidad última promover a la

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

clandestinidad, en su caso, a la violencia, al robo o al alza de precios colectiva (monopolios u oligopolios).

Recordamos un caso que motivara la intervención de la Secretaría de Defensa de la competencia y su resolución sintética **“Del análisis de los hechos, la CNDC entendió que se hallaba ante un caso de acuerdo de precios que se materializaba a través de una corporación empresaria, la cual disponía asimismo de instrumentos para penalizar a aquellos comercios que se desviaban de la conducta prescripta. Concluida la instrucción, sin embargo, el Centro de Panaderos de (se omite.....) presentó una propuesta de compromiso en los términos del artículo 24 de la ley 22.262. En virtud de tal propuesta, se comprometió a cesar y abstenerse de realizar las conductas objeto de investigación; a impedir todo tipo de práctica anticompetitiva en su jurisdicción, a denunciar a los asociados que incurrieran en tales conductas, a abstenerse de repartir listas de precios, y a dar amplia difusión del compromiso asumido entre sus asociados y entre las entidades que nuclean panaderías en otras jurisdicciones de la provincia de Buenos Aires.”**

Independientemente de esperar que la Justicia lleve la investigación hasta las últimas consecuencias, queremos llevar nuestra solidaridad a los afectados por la violencia, que no tiene

justificación válida alguna y al propio tiempo INSTAR a la pacificación total, evitando una vuelta a viejos pasados nefastos que tanto mal hicieron a nuestra Industria en especial, como asimismo que todos los involucrados tengan la grandeza de renunciar a las Instituciones-

Nada, pero nada, ni siquiera el más justo reclamo, puede dar motivo a alguien a tomar a la justicia por mano propia, para usarla como excusa a su favor.

A su vez realizaremos internamente la evaluación que corresponda, tomando la intervención que estatutariamente compete a la Comisión Directiva y al Tribunal de Honor, en su caso, dándose a conocer oportunamente los resultados que arroje la misma y/o las sanciones que eventualmente pudieran corresponder.

Por último convocamos a todos los hombres y mujeres de bien que conforman nuestra industria a repudiar la violencia en todas sus formas y a deplorar cualquier otro tipo de actividad corporativa nefasta como las ya mencionada.

Flaco favor le hacemos a la sociedad y pésimo apoyo le damos a nuestra industria que viene luchando por medios dignos y con propuestas serias y de compromiso social desde hace varios años, para recuperar un lugar en la sociedad como principal elaborador del mejor alimento que puede tener una sociedad: nuestro pan de cada día.

DISTRIBUIDOR OFICIAL calsa*

mapriconf
Empresa de
Juan Carlos López

Una empresa que desde hace 30 años se dedica a la distribución de materias primas e insumos para confiterías y panaderías, ofreciendo la mejor calidad, con gran variedad en todos los productos y servicios que su empresa o comercio necesitan.

Solicite un representante para su mejor asistencia en su negocio o empresa!

30 años junto a calsa*

La misma calidad de siempre

Mapriconf locations: Rafael Castillo, Isidro Casanova, Depósito Casa Central, González Catán, Gregorio de Laferrere, Virrey del Pino.

Centro de distribución, Casa Central:

Thomas Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As. - Tel/Fax.: (011) 4485 4972 / (011) 4466 2818 - info@mapriconf.com.ar - www.mapriconf.com.ar

LECITINA DE GIRASOL: ¿MEJOR QUE LA SOJA?



Sternchemie (empresa alemana pionera en la comercialización de lecitina) asegura que la lecitina de soja actualmente recibe críticas debido al rápido incremento en la contaminación cruzada entre la soja genéticamente modificada (GM) y la soja IP libre de transgénicos.

A través de pruebas piloto en su panadería, Sternchemie probó varias concentraciones

de lecitina en tres tipos de productos de panadería: bollos de pan, pan blanco y pan dulce de molde. Según ellos, los resultados indicaron que la lecitina ofrece beneficios clave en la cocción.

Como emulsionante, hace la masa más dócil en la máquina por la mejor unión de los polvos a la grasa y el agua.

Al homogeneizar la distribución de la grasa, permite reducir el contenido de la misma, y sin ella, los panaderos tendrían que usar más grasa para obtener una buena consistencia de masa. Según Sternchemie, en una comparación de los efectos de las lecitinas de soja y de girasol, las pruebas muestran claramente que ambas ofrecen los mismos resultados.

Un factor clave es la composición muy similar de los ácidos grasos. La lecitina de girasol tiene una cantidad un poco mayor de los ácidos grasos insaturados ácido oleico y ácido linoleico y fosfolípidos equivalentes, que tienen beneficios nutricionales.



Casa Michero
Fábrica de Utiles 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



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



PANING

Ingeniería en Panificación



Genesis
Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm

NUEVO



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



PANING

Ingeniería en Panificación

PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA

"...Muy cerca de su panadería, la mejor calidad..."

Autentica

Harina de Trigo

Seguinos en



Buscanos como
juan manuel autentica

000

0000

SEMOLIN

PREMEZCLAS

4238-6514 / 5083-1054

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco
harinaautentica@hotmail.com

Mes del Pan Dulce en Lanús



Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio

Anunciamos a nuestros clientes y a todo el gremio en general que, ante el éxito obtenido el año pasado, en este mes de Agosto lanzamos nuevamente la campaña "EL MES DEL PAN DULCE".

La presentación se realizará el día 3 de Agosto en el Centro Comercial de Lanús y están todos invitados.

Un importante porcentaje de lo recaudado por la venta de pan dulce, en el cierre de la campaña, será donado a entidades benéficas de nuestro querido partido de Lanús.

Invitamos a todo el gremio a sumarse a esta JORNADA DE SOLIDARIDAD.

Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio

HUMOR

- *Mi marido y yo somos inseparables.*

- *¿Andan siempre juntos?*

- *No, se necesitan 8 vecinos para separarnos cuando peleamos.*

El esposo a la esposa:

- *Mi amor, ¿vos llorarías por mí si yo muriera?*

- *Claro mi vida, yo lloro por cualquier cosa.*

* En un cementerio hay una lápida creada por una viuda para su marido con la inscripción:

"Descansa en paz... hasta que volvamos a encontrarnos".

Le dice por teléfono una mujer a su esposo:

- *Perdoname gordo, te di las pastillas para los nervios en lugar de las de la diarrea. ¿Cómo estás?*

- *Cagado.... pero tranquilo.*

- *Jefe, aumenteme el sueldo porque hay 4 empresas detrás de mí.*

- *¿Cuales son?*

- *La del cable, el gas, la luz y el teléfono*

- *Mamá, mamá... ¿por qué mi prima se llama Flor?*

- *Ay hija, por que a tu tía le gustan mucho las flores*

- *¿Y por qué yo me llamo "Vergonia"?*

- *¡No hagas tantas preguntas!*

* Fue un divorcio amistoso y dividimos la casa en partes iguales. Mi esposa se quedó con lo de dentro y yo con lo de fuera.

Un marido le dice a su mujer:
- *¿Qué harías si ganaras cien millones de pesos en el Loto?*

- *No se lo que haría, pero te echaría mucho de menos.*

* Tenés menos futuro que Pinocho con termitas.

* Tenés menos futuro que un enfermo de Parkinson robando panderetas.

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina

Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664

email: ventas@panconpan.com.ar

web: www.panconpan.com.ar



AHORRE TIEMPO Y DINERO

* Por Walter Herrera (DINTER)



“Dosificadores de agua para amasadoras”



Paris 1824 - I. Casanova
Tel.: (011) 4485-3764

Cuando el panadero utiliza una amasadora rápida necesita el agua justa para que la producción sea homogénea y pareja. Necesita que la masa tenga siempre la misma consistencia, que no esté dura ni demasiado blanda

La elaboración de los productos panificados ha sufrido profundos cambios como consecuencia de los avances tecnológicos. No obstante el amor al oficio es el que marca la diferencia entre el panadero que hace pan y el que hace buen pan.

Ahora, las modernas máquinas y hornos, llegan a

hacer casi automática la producción del pan. Esta mecanización no implica que hacer pan no siga siendo un arte, pero en el proceso de elaboración se sabe que el agua ocupa un lugar fundamental.

Aunque parezca una obviedad, es fundamental medir la cantidad de agua que

utilizamos en cada amasijo y la temperatura de la misma para poder tener parámetros de control y regular el proceso de panificación. El control de temperatura también es importante para la obtención de un mejor producto final.

Una cantidad exacta de agua en la masa permite disolver la sal, la levadura y los aditivos generando el medio húmedo adecuado para el desarrollo enzimático en la fermentación de la masa.

Los dosificadores de agua permiten utilizar esa cantidad justa de agua necesaria para cada tipo de harina o de amasijo para que evitemos errores.

En DINTER, además de nuestros reconocidos pirómetros, desde hace más de 20 años fabricamos y comercializamos -en todo el país- DOSIFICADORES DE AGUA PARA PANADERÍAS.



Nuestros dosificadores, son controlados por sistemas electrónicos de alta tecnología. Un potente sistema basado en micro controlador permite obtener una alta precisión en el proceso de dosificación, ofreciendo grandes prestaciones y alta fiabilidad, en todos los modelos.

La utilización de nuestros dosificadores le permite al maestro panadero ahorrar tiempo y materia prima, además de confiabilidad y rapidez en la producción ya que se elabora un producto que siempre va a ser el mismo.

Antiguamente se colocaban palos, mangueras o baldes para agregar el agua, pero ese no es un método seguro y se



Sr. Walter Herrera

· El agua es una de las materias primas más importante en la panificación, de su calidad y cantidad depende el éxito de la panificación. Su cantidad hace a la consistencia de la masa y a la rentabilidad del pan. Este elemento tan familiar en nuestra vida cotidiana es decisivo para lograr una consistencia adecuada de la masa y el correcto desarrollo del pan en el horno. Una masa dura, poco hidratada da como resultado un pan poco desarrollado y de miga cerrada. Por el contrario, una masa bien hidratada permite obtener panes de volumen.

suelen equivocar... con el dosificador se solucionan esos problemas. También permite que el panadero no ocupe personal que pierde el tiempo mientras agregan agua ya que es repetitivo y exacto, permite programar la cantidad exacta de agua para cada amasijo.

Nuestros equipos miden la temperatura interna del agua que pasa y tienen un sensor externo que puede medir también la temperatura de la masa. Hay una frase que dicen los clientes que probaron el dosificador: “¿por qué no lo compre antes?”

GALE

FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
tmamoblamientos@gmail.com

Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172 / ID: 632*44



CARTA ABIERTA

A LOS PANADEROS DEL PARTIDO DE SAN MARTIN

* Por Guillermo A. Gozalbo

Siento la necesidad de informar a mis colegas lo que sucedió el día 11 de junio.

Mientras realizaba un trámite en el municipio, me llamaron para que me acerque a la Cámara y así lo hice. Subiendo la escalera era acusado por la inactividad de la institución, por ser parte de esa comisión y por ser partícipe del envío de cartas documento exigiendo el pago de fondo convencional (hecho que desconocía).

De mis compañeros de comisión no había nadie... ante la presencia de un abogado, una escribana y muchos panaderos fui testigo involuntario del disgusto de mis colegas.

Me dijeron que en Personería Jurídica nadie sabía que Claudio Cova era el presidente porque NUNCA SE PRESENTARON ACTAS NI BALANCES que certifiquen que nuestra institución seguía funcionando. Eso lo sabía... de hecho se lo reclamé a Cova en reiteradas oportunidades pero la respuesta que recibí siempre fue la misma "...todavía no es el momento..." y esa dejadez por solucionar la parte legal de la cámara fue uno de los motivos por los cuales comenzó nuestro distanciamiento.

Nunca estuve desinformado de los problemas que vivimos los colegas durante los últimos dos años de gestión Cova. Pero los constantes enfrentamientos que tuve con él, más las presiones que padecí durante el último

tiempo (inspecciones, boicot a proyectos, etc.) hicieron que sea difícil que pueda ayudar a mejorar la situación de los panaderos de San Martín.

Lamentablemente Claudio Cova se dedicó exclusivamente a su imagen política y a su frustrada campaña de Concejal. DEMOSTRÓ QUE NO ESTA INTERESADO NI CAPACITADO PARA SER EL PRESIDENTE DE LA CÁMARA, el "ego" por un cartel lo encegució y lo alejó de las funciones que debería haber cumplido como dirigente panaderil. Solo pareciera que le interesa el cargo para utilizarlo como "trampolín político".

Como panaderos nos sentimos desprotegidos y sin una representación real. Hay proyectos, leyes y apoyo institucional, solo necesitamos un presidente que realmente sea panadero, que defienda los mostradores, entienda nuestras necesidades y sea capaz de solucionarlas. Hoy no lo tenemos.

Los panaderos necesitamos crecer y creíamos en un cambio que nunca llegó ni llegará con la mentalidad actual: divide y reinarás. La realidad que vivimos los panaderos de San Martín es que los mostradores se están "cayendo". Nos tratan de "brutos" por intentar defender nuestros negocios y nuestros



Guillermo Gozalbo

repartos sin entender del enorme sacrificio que significa mantenernos y defendernos de los problemas que tenemos dentro y fuera de nuestras panaderías, este pseudo dirigente nos obliga a AUTOPROTEGERNOS.

Ahora bien, volviendo a los hechos del 11 de junio, los panaderos que se presentaron en la cámara propusieron una solución inmediata para la normalización de la institución a la que accedí formar parte. Solo querían normalizar la parte legal, saber en que se gasta lo recaudado en concepto de Fondo Convencional y cuota societaria... la única intención que me manifestaron era realizar esos pasos para llamar luego a una Asamblea que decida (legalmente) quienes nos representaran.

Estaba solo y el apoyo a esa decisión generó que me trataran de traidor, hecho que niego rotundamente. Lamento profundamente que algunos ex colegas

prefieran enfocarse en esa supuesta traición en lugar de razonar el verdadero motivo del descontento de los panaderos de San Martín. Traición significa quebrantar lealtad y aquí EL ÚNICO TRAIADOR AL CARGO QUE OCUPA ES CLAUDIO COVA.

Lamentablemente me quiere expulsar utilizando el Art. 11 de nuestro Estatuto (acciones que no corresponden a mi persona)... debería leerlo bien completo y darse cuenta que SU GESTIÓN NO CUMPLIÓ CON LA MAYORÍA DE LOS PRINCIPIOS DE LA INSTITUCIÓN.

Soy panadero y aspiro a que en unidad mejoremos nuestros negocios. No prioricemos nuestra situación personal, miremos un futuro próspero porque todo se puede mejorar.

¡¡¡ BASTA DE DIRIGENTES PANADEROS QUE NO SON PANADEROS !!!

Distribuidora TABLADA

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

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

calsa* **fainalind** **BARI** **Marme** **Aceitunas Verdes** **LEVADURA PRENSADA** **levina**

INDUSTRIAS Zunino *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera
Amasadora Rápida
Estampadora
Hornos Rotativos

www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.
Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.
Tel: (011) 45831063 - contactos@tmpmaquinarias.com.ar



"SAN ANTONIO", OTRA PANADERÍA CON LOS MUEBLES DE SAYOS

Dueño de la panadería ubicada en la calle Cnel. Sayos 3808, Lanus, Diego Uciuoli nos cuenta su historia como panadero de la zona sur



Karina y Diego

"San Antonio" está ubicada lejos del centro comercial y es lo que podríamos llamar una "típica panadería de barrio". El secreto de sus exquisitos productos radica en su elaboración artesanal, con productos naturales y recetas tradicionales.

Cuando llegamos Diego se había ido a buscar a su hijo -Nehuen- a la escuela. A su regreso nos recibió con la mejor sonrisa y predisposición para la nota. Café de por medio tuvimos una amena charla. Allí nos enteramos que tiene 35 años y que desde hace 20 está en la misma esquina. **"...Mi papá, Oreste, comenzó con el negocio y cuando se retiró me**

hice cargo de la panadería..." dijo y agregó: **"...recuerdo mucho el sacrificio de mi viejo y eso me inspira a continuar y mejorar mi oficio. Él vino de Italia a los 18 años y se quedó aquí... arrancó de cero, con un horno de barro. Trabajaba a la tarde, a la mañana... todo el día, levantaba el amasijo, salía al reparto, hacía de todo mientras mi mamá atendía el mostrador..."**

Si bien valora el sacrificio de su padre también reconoce que en la generación actual hay un cambio en la forma de trabajar **"...aprendimos a delegar más..."**

El principal ingreso de

divisas es la venta pan y facturas en el mostrador, pero no descuida el reparto el cual manifiesta que lo vende entre los 7.50 y 9 pesos. **"...El reparto hay que pelearlo, según la zona es el precio de venta. Nosotros tenemos que competir con El Pueblo que vende pan \$4 y la docena de facturas a \$5... se nos hace difícil pero competimos con calidad y allí hacemos la diferencia..."** comenta.

Dice que se podría vender aún más si no fuera por la falta de pasteleros.

Hace algún tiempo un amigo lo llevó a la Agrupación de Industriales Panaderos de Lanus por el Cambio y actualmente es



un gran colaborador “...
me gustó la calidad humana de quienes la integran y las ideas que tienen. Me hice amigo de todos, pensamos muy parecido y quisiera que Labaen sea presidente...”

San Antonio elabora el pan exclusivamente con harina, levadura, agua y sal. En la sencillez y la naturalidad de sus ingredientes reside su sabor auténtico e incomparable. Una elaboración que requiere un largo procedimiento que comienza a la madrugada y acaba a altas horas de la tarde. Este pan artesanal es más sabroso, más sano y su textura es más contundente, eso le permite que los clientes lo elijan

SAYOS

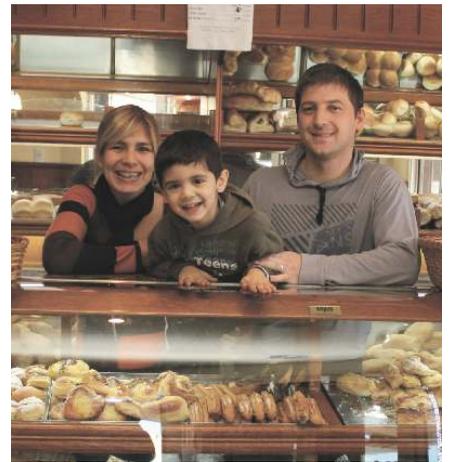
“...El cambio más importante en el barrio fue hace aproximadamente tres años, cuando renovamos los muebles con Sayos, antes teníamos mobiliario de madera pero muy viejos. Después de la reforma los clientes entraban y se quedaban asombrados de los útil y funcional que había quedado el mostrador. La venta se incrementó en un 40% y a partir de ese momento pudimos exhibir mejor la mercadería (tortas, masas, etc.). Esa remodelación nos provocó un cambio tan importante que nos incentivó a incrementar la producción agregando lemon pie, tortas frutales, etc. Con Franco tenemos una amistad de años y la próxima renovación de muebles la vuelvo a hacer con él...”

como el “panadero del barrio”.



4931-9454 / 7969

De izq. a derecha: Maru, Nehuen Urciuoli y Marcelo



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

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

EL PAN DE LA MEMORIA, PARA QUE LA LLAMA NO SE APAGUE NUNCA

El miércoles 18 de julio, se cumplieron 18 años del trágico atentado a la AMIA, donde murieron 85 hermanos argentinos. Este año, como el concepto recordatorio elegido fue Alimentemos la Memoria, el chef Tomás Kalika creó un pan especial para recordar ese trágico día



El pan que ustedes ven acá, tiene un delicioso sabor y, en gran cantidad será repartido en hogares necesitados.

Es un homenaje a las víctimas de aquel horror, para mantener viva la memoria y para que la justicia sea un reclamo ineludible.

Ingredientes para el budín

Margarina, 75 grs.
Azúcar impalpable, 75 grs.
Huevos, 2
Miel, 1 cucharada
Harina, 81 grs
Polvo para hornear, 1 cucharada de té
Jugo de limón, 1/2 cucharada sopera
Ralladura de 1/2 limón
Nueces picadas grueso, 1/2 cucharada
Canela en polvo, 1/2 cucharada
Jengibre rallado, 1/2 cucharada
Manzana verde cortada en cubitos, 1/2
Pimienta rosa, 1/2 cucharada de café
Azúcar negra, 1 cucharada sopera
Sal, 1 pizca

Ingredientes para el almíbar

Azúcar, 75 grs.
Agua, 75 cc.
Menta fresca picada, 1/4 cucharada de té
Ingredientes para el glasé

Azúcar impalpable, 65 grs.
Clara de huevo, 1/2 unidad

Preparación

Dorar las manzanas en una sartén bien caliente y condimentar con el azúcar negra y la pimienta rosa. Dejar enfriar y reservar.

Mezclar en un bol la margarina pomada con el azúcar impalpable y batir hasta conseguir una crema blanca. Agregar los huevos de a uno, batiendo bien luego de cada incorporación. Añadir a continuación los ingredientes líquidos y mezclar hasta integrar todo.



ASESINAN A UN PANADERO EN TORTUGUITAS

Miguel Martínez, de 69 años, fue asesinado de dos balazos al resistirse a un asalto en la puerta de su comercio en el barrio Los Ángeles de Tortuguitas. Por el crimen hay un sospechoso identificado



Miguel Martínez

El hecho ocurrió alrededor de las 17, frente a la panadería “San Antonio”, situada en la calle Yatasto y Brasil, en el límite entre las localidades de Tortuguitas y Grand Bourg.

Fuentes policiales informaron que allí se encontraba Martínez, quien hacía los repartos de la panadería en su camioneta y fue abordado por un delincuente armado que se movilizaba en moto junto a un cómplice. El asaltante amenazó al panadero con fines de robo y como su víctima no tenía dinero le quiso sustraer su vehículo

pero ésta aparentemente se resistió, dijeron los informantes.

En ese momento se habría originado un forcejeo entre ambos hombres, en medio del cual, Martínez recibió dos balazos que lo dejaron malherido. Tras los disparos, los “motochorros” huyeron sin robar, mientras que la víctima fue auxiliada por un remisero de ese barrio Los Ángeles que lo trasladó hasta un centro asistencial de Escobar donde murió.

El personal policial identificó al sindicado asesino como un menor de edad que esta noche era intensamente buscado.

Más tarde vecinos se manifestaron en las inmediaciones de la estación de Tortuguitas para protestar por el hecho.

“Tenemos imágenes de las cámaras de seguridad que están siendo analizadas”, puntualizó el intendente de Malvinas Argentinas, Jesús Carigino, quien abogó por implementar policías municipales.



Carigino advirtió: **“No se cuál es la solución, pero la que está –vigente- no funciona”**, señaló el intendente, quien abogó por la “policía municipal”.

“Cuando la policía trabaja bien, la misma justicia reprime sobre la policía”, agregó.

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

**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

EL PRECIO DEL PAN



CORDOBA. EL PAN SUFRIÓ UN INCREMENTO DEL ORDEN DEL 15 POR CIENTO.

El titular del Centro Industriales Panaderos y Afines de Córdoba (CIPAC) Néstor Romero confirmó que en julio los productos de panificación sufrieron un aumento de entre el 13 y el 15 por ciento. Al ser consultado por las causas que provocaron esta suba, Romero contestó: "Es por la ola de aumentos que hemos tenido en estos últimos 10 días".

Así las cosas, el kilo de pan francés podrá conseguirse a 10,50 pesos, el mignon a 12, y el criollo entre 18 y 20 pesos.

ADROGUE: EL PAN YA SE VENDE A 20 PESOS

Hay subas entre un 14 y 16 por ciento en aquellos productos panificados como consecuencia del aumento de insumos y materias primas. Hoy recorrer el distrito es encontrarse con una variedad infernal de precios y falta de regulación de los organismos. El Centro no se expidió oficialmente sobre las tarifas que deben regir en el mercado local donde abunda la venta clandestina y falta de controles. En una panadería céntrica de Adrogué el kilo de pan francés esta entre 18 y 20 pesos pesos mientras que en un barrio de San José se lo puede conseguir a 8 pesos; en un súper chino a 9 pesos.

En Longchamps mediante la venta casera a 6 pesos como pasa en Rayo de Sol.

TUCUMAN

Mario Véliz, titular del Centro Industrial de

Panaderos de Tucumán, sostuvo: "Ha alcanzado un valor muy superior al que estábamos pagando mucha de la mercadería, que es fundamental para nosotros en la elaboración de los productos no sólo del pan sino de todos los derivados".

En este sentido, dijo que "la harina ha empezado a subir escalonadamente". Estimó que fue de un 14 al 17%. "Cuando hicimos el aumento en marzo, la harina costaba \$62 por los sueldos, hoy está en \$85, \$88", destacó y agregó que "los rumores de los molinos es que va a llegar a costar \$100 la bolsa". "No es descabellado", opinó.

Dijo que el aumento que se produjo con la quita del subsidio "ha sido la suba más abrupta que hemos tenido nosotros".

Por lo que, estimó que "tendría que subir \$1 más". Señaló que hay panaderías en las que el kilo de pan cuesta \$10 y otras en las que ronda en \$6.

ENTRE RÍOS: EL PRECIO DEL PAN SIGUE SUBIENDO Y EN PARANÁ CUESTA MÁS DE 7,50 EL KILO

"El precio del pan ya sufrió aumentos y podría seguir incrementándose", informó el representante del Centro de Panaderos, Norberto Tosso. "La suba responde a los incrementos que se fueron registrando en los costos de las materias primas", dijo, al tiempo que precisó que "en el último bimestre el precio de la bolsa de 50 kilos de harina subió un 25 por ciento. El kilo de pan hoy varía entre los 7,50 y los 10 pesos, según la zona en la que está ubicado el comercio y la calidad del panificado". "En estos últimos tiempos se han registrado incrementos importantes en el valor de la harina", dijo Tosso, quien precisó en el último bimestre se produjo un aumento del 25 por ciento.

Para dar un ejemplo, el 3 de julio la bolsa de 50 kilos de harina salía 76 pesos, el 12 de julio subió a 77,50, el 14 de julio el precio ascendió a los 85,30 y este lunes ascendía a los 89 pesos.

Manifestó que "el precio del pan en promedio - depende de la zona y de la calidad del panificado - ronda entre los 7,50 y los 10 pesos".

MENDOZA: AUMENTA EL PAN Y EL KILO COSTARÁ 10 PESOS

A partir del miércoles 18 de julio el precio del pan sufrió un incremento del 10 por ciento, el segundo en lo que va del año. Desde la Asociación de Industriales Panaderos y Afines aseguraron que

la medida responde al aumento que sufrió la harina, que fue de entre 22 y 23 por ciento.

El gerente de la Asociación, Carlos Campos, reconoció que el incremento es del "10 por ciento, por sobre el precio anterior, que se estableció en marzo".

La suba se debe al reciente aumento que registró la harina, materia prima principal del sector, que es "de entre el 22 y el 23 por ciento", según Campos. Además, ha existido un alza en el valor de otros insumos, como la grasa, la margarina y los aditivos.

De esta manera, el valor del kilo de pan de dos piezas costará \$8; el de 13 a 20 piezas, el flauta y las rosetas saldrán \$10; el pan francés tendrá un precio de \$10,50; la docena de tortitas, \$13.20; y la docena de facturas comunes, \$17.60.

En la panadería La nueva central, en Godoy Cruz, el kilo de pan francés cuesta \$8, la docena de tortitas \$10 y la de facturas comunes \$15.

CORRIENTES. EL PAN COSTARÁ 10 PESOS EL KILO

El precio del kilo de pan llegaría a estar entre 9,50 y 10 pesos.

"A partir del lunes comienza a regir un nuevo aumento de la bolsa de harina, lo que modifica drásticamente nuestro panorama. Es el segundo aumento que se da en los últimos 15 días", señaló el presidente de la Asociación de Industriales Panaderos de Corrientes, Juan Vamvakianos.

"Este aumento no puede ser absorbido por los panaderos porque se suma a otros incrementos que se van a dar, por lo que analizaremos incrementar el precio del pan en aproximadamente un peso, por lo que podría costar entre 9,50 y hasta 10 pesos como precios sugerido"; explicó Vamvakianos.

"A fines de junio la bolsa de harina costaba 72 pesos y con el primer aumento pasó a 80; desde el lunes -por hoy- comenzará a costar 90 pesos", añadió.

Según señaló Vamvakianos, el 50 por ciento del costo del pan va destinado al salario de los empleados del sector y entre un 18 y 20 por ciento va destinado al costo de la harina, mientras que los demás porcentajes del precio del kilo de pan van destinados a otros insumos como transporte, combustibles, envases, entre otros.

Vale recordar que actualmente el precio del kilogramo de pan sugerido por la entidad de panaderos es de 8,50 pesos

SAN JUAN: VUELVE A SUBIR EL PRECIO DEL PAN

Jorge Bustos, secretario general del Sindicato de Panaderos y Pasteleros, informó que las panaderías ya están aumentando sus precios.

"Ya es insostenible seguir manteniendo el precio debido al incremento que está sufriendo todo. Además, hay elementos que necesitamos y que no entran por el tema de la importación. A los que elaboramos y a los empresarios se nos está haciendo difícil mantener la calidad del producto", manifestó Bustos.

El secretario dijo que se está tratando de unificar un precio en la provincia, pero que "en las panaderías de la periferia ya se habla de los \$6 a \$8 el kilo de pan y en las de primer nivel ya se está cobrando entre \$10 y \$12".

REPUDIAN LA NOTA DE EMILIO MAJORI

EN NOTAS ENVIADAS AL PTE. DE LA FAIPA, SR. RUBÉN SALVIO, CHACO Y ROSARIO REPUDIAN LAS EXPRESIONES DEL PTE. DE LA FIPBA.

Por la presente el Ctro. de industriales panaderos de Sgo. del Estero apoya y ratifica todos los conceptos vertidos en la nota de repudio por los hechos de conocimiento y considera que este hecho sí es comprobado en la justicia no se lo debe dejar pasar tomar las sanciones que sean necesarias y contemplen los estatutos.

La Comisión Directiva de la Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario, expresa su total rechazo a las expresiones vertidas por el Sr. Majori Emilio en la Revista Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Bs. As. N° 21, por considerar las mismas ofensivas y que no corresponden con la conducta desplegada por el Sr. Salvio Rubén y demás miembros de FAIPA en su actividad como dirigente nacional.

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655

JULIO LEAL

Receta: Pandoro

Ingredientes	Cantidad
Harina	800 g
MTK - Margarina para Repostería	360 g
Huevo	200 g
Azúcar	160 g
Yemas	120 g
Agua	80 cc
Virgen - Levadura Fresca	40 g
Línea de Plata - Kolaroma de Vainilla	10 cc
Sal	2 g



Procedimiento:

- Colocar en un bowl 100 g de harina, la levadura y el agua.
- Mezclar y dejar leudar durante 10 minutos.
- Luego, agregar 180 g de harina, 50 g de azúcar, 100 g de huevo, 50 g de yemas y 20 g de margarina, trabajar la preparación, tapar y dejar leudar hasta que duplique su volumen.
- Aparte, colocar en la amasadora la harina y el azúcar restante, 40 g de margarina, 100 g de huevo, las yemas restantes, el Kolaroma de Vainilla y la sal.
- Amasar hasta lograr una masa sedosa y uniforme.
- Llevar a fermentar por espacio de 2 horas aproximadamente. Luego estirar en forma de cuadrado, colocarle en el centro 300 g de margarina (cortada en cubos) y tapar con la misma masa.
- Darle 4 vueltas simples y dejar descansar.
- Armar bollos y colocarlos en moldes de Pandoros previamente untados con **MTK - Margarina para Repostería** a fin de no variar el sabor del producto final.
- Espolvorearlos con azúcar impalpable.
- Cocinar a 190°C durante 30 minutos aproximadamente.



EL GREMIO PANADERO



(011) 15-4084-1090

Publique en nuestras páginas

Humor



EJERCICIO PARA BAJAR DE PESO

Gire la cabeza a la izquierda.

Ahora...

gire la cabeza a la derecha.

!!! REPITA ESTO CADA VEZ QUE LE OFRECEN COMIDA !!!



"SEÑOR FUMADOR"

El humo de su cigarrillo es el residuo de su placer. Pero sin mi consentimiento Usted ensucia el aire, mi cabello, mi ropa y mis pulmones. Resulta que yo también tengo un placer. Mi placer es la cerveza y el residuo de mi placer es la orina.



¿A USTED LE GUSTARÍA QUE YO LO MEARA?...

- Mi cocinera nueva es un sol.
- ¿Cocina bien?
- No, lo quema todo.



- Papá, papá... hoy el entrenador me dijo que yo era garantía de gol.
- Qué bien, ¿jugaste de delantero?
- No, de arquero.

¿Cómo se dice baño en africano?
Akumula kaka.

¿Cómo se dice celular en chino?
Yamadita karita.

¿Cómo se dice disparo de arma de fuego en árabe?
Aivala Bala.

¿Cómo se dice fiesta en africano?
Pachanga.

¿Cómo se dice flaco en japonés?
Yono komo.

¿Cómo se dice flaco en ruso?
Skeletov.

¿Cómo se dice hombre delgado en chino?
Fla ku ching.



CLASIFICADOS



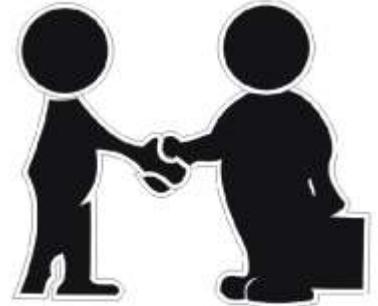
C.R.B.
VENDE

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240



Cortadora Baropart 3 vocas

PANING
Ingeniería en Panificación



PANING selecciona
representantes
en Capital Federal y
Gran Buenos Aires.
Con experiencia en el rubro,
show room,
y referencias comerciales.

www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar
Tel.Fax.
(0341-4642170)

* **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt.
recondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina.
Tel.: 15-4185-3740

* **VENDO** fondos de comercios (2), Zona Tristán
Suárez:

1º- Panadería, Confitería, Fábrica con
maquinarias, incluye locales mostradores y
reparto. Zona céntrica.

2º- Panadería, Confitería, Cafetería y Buffet,
frente a 4 colegios.

Para mayor información comunicarse al 15-3323-
1034, Sra. Silvia.

* **VENDO** Amasadora Batiplane 40 Kg.
(recondicionada a nuevo), Sobadora Indupan
mediana (cilindros 500x120, recondicionada a
nueva) Tel.: 15-4185-3740

* **VENDO.** Amasadora Siam Acoplada. Batea 2.30
mts, funcionando, M/buena. Tel.: 15-4185-3740.

Sr. Jorge.

* **VENDO** fondo de comercio, panadería y
confitería en Villa tesei, zona oeste. Pan-facturas-
tortas-sand. de miga / horno rotativo / bandejas /
amasadoras para 3 bolsas / sobadora / cortadora /
armadora / batidora / cortadora de fiambre / estufa
/ mostrador con exhibidor. 2 heladeras / con
reparto a la calle activo. Sra. Mari Tel.: 4459-7088.

* **Vendo:** exhibidora de 2 mts. x 0.75 de ancho,
con 2 estantes y vidrio curvo. \$3500. Vendo
exhibidora de 1 metro x 0.75 con 2 estantes y
vidrio curvo. \$1500, las 2 recondicionadas a
nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panaderia La Nueva
Moderna. Tel.: 4754-6213.

* **Vendo** horno Argentall For Export 60 x 80
impeccable. \$38.000. Oportunidad! Sr. Ricardo
Álvarez. Panadería La Nueva Moderna, San
Lorenzo 2300, San Martín. Tel.: 4754-6213.

Pasiones que nos unen.

Nos une la misma dedicación, las mismas historias y los mismos lugares. Nos esforzamos por mejorar el sabor, la nutrición y el rendimiento de nuestros productos; y nos da orgullo saber que son valorados. Sentimos pasión por lo que hacemos; eso nos une.



* Panadería Güiraldes"

Apasionado de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires





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