

EL GREMIO PANADERO



AÑO 10 N° 53 - Setiembre 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 1^a, 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

Sumario

**EL GREMIO
PANADERO**

INFORMAMOS A NUESTROS LECTORES.....	6
NUEVA AGRUPACIÓN EN SAN MARTÍN.....	8
HUMOR.....	12
SAYOS INSTALA OTRA PANADERÍA.....	14
PROBLEMAS EN SAN JUSTO.....	16
TENDENCIAS EN EL CONSUMO.....	18
AMENAZAN A UN PANADERO.....	20
ECOBAGS INFORMA.....	22
HUMOR.....	24
LETIZ INSTALA OTRA PANADERÍA.....	26
PANADERO HÉROE.....	27
PAN ORGÁNICO.....	28
CHIPÁ SALUDABLE.....	30
GLASEADOS EN PASTELERÍA.....	32
HUMOR.....	36
MESSI: ESTRELLA DE BIMBO.....	37
LA CUEVA DEL PANADERO.....	38
EL PANADERO DE LA REVOLUCIÓN.....	39
ESCUELA DE CAPACITACIÓN.....	40
HOSTIA PARA CELÍACOS.....	41
PASTELEROS CAMPEONES.....	42
CLASIFICADOS.....	46

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

Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor



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

www.panaderosargentinos.com

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



DIRECTOR/PROPIETARIO: Fabio R. Videla
PUBLICIDAD: Alejandra I. Belvedere
Tel.: (011) 15-4084-1090



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:
Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera





EL GREMIO PANADERO

INFORMAMOS A NUESTROS LECTORES

Somos respetuosos de las instituciones, las cuales son fundamentales para el crecimiento del gremio, pero algunos de los que la representan lamentablemente han demostrado no estar a la altura de las circunstancias y estar abocados más a cuestiones mediáticas que al verdadero rol que tienen que cumplir... defender los intereses de los panaderos.

Durante los últimos días de agosto la mayoría de los auspiciantes de nuestras revistas recibieron una carta con la firma de Emilio Majori y Alberto Alonso (integrantes de la F.I.P.P.B.A.) en la cual nos acusaron de agraviar, ningunear y bufarnos de los dirigentes de la Federación Provincial. Basta con leer nuestras revistas para darse cuenta que **NO SOMOS NOSOTROS LOS QUE OPINAMOS... SON LOS PANADEROS** y en nuestro medio todos tienen la libertad de expresarse sin que ello se tome como un agravio.

El Facebook es un sitio público y todos estamos expuestos a que alguien pueda hacer un comentario, allí solo subimos notas de interés general por lo tanto **NO SOMOS RESPONSABLES** de las opiniones y comentarios de los miles de seguidores que tenemos. De hecho, en la Declaración y Derechos de Privacidad, Facebook aclara que el único responsable de los comentarios es el titular del mail del cuál fue hecho dicho comentario.

En una conversación telefónica con Abel Rodríguez, Pte. del Partido De la Costa, me confirma no estar informado ni avalar la carta en cuestión (a pesar de figurar como uno de los centros que apoya la misiva) y me encomendó que publique que "...desconoce el motivos por el cual

aparece su centro involucrado...". Lo mismo sucedió con otros centros de panaderos que supuestamente avalaban la nota, como es el caso de Villa Gesell, Avellaneda, Cañuelas, Merlo, etc.

Todo ha sido **UNA BURDA MENTIRA** que tenía un **OBJETIVO ENCUBIERTO**. Después de tomar conocimiento de que cada uno de los auspiciantes recibió una segunda carta en la cual le hacen una propuesta publicitaria, no nos queda otra opción que suponer que la verdadera intención fue **COARTAR LA LIBERTAD DE EXPRESIÓN DE NUESTRO MEDIO** para luego ingresar al mercado con una revista de dirigentes y para dirigentes (medio que de por sí lleva más de un año en el mercado y es rechazado por la mayoría de los panaderos y proveedores del gremio por carecer de contenido y seriedad).

EL GREMIO PANADERO e INDUSTRIALES PANADEROS son publicaciones que se distribuyen gratuitamente en miles de panaderías, confiterías y pastelerías de Bs. As., Capital Federal y gran parte del interior del país. Nuestro objetivo es hacer una revista interesante, con una excelente distribución y seguir siendo líderes como medio informativo del gremio panaderil.

Miles han sido los mensajes de apoyo a nuestra labor, tanto sea de proveedores, dirigentes y panaderos... a todos ellos **MUCHAS GRACIAS POR SEGUIR CONFIANDO EN NOSOTROS**.

Fabio R. Videla
Director/Propietario

Revista **EL GREMIO PANADERO**
Revista **INDUSTRIALES PANADEROS**

RECIBIMOS CIENTOS DE LLAMADOS, MAILS Y CARTAS DE APOYO. AGRADECEMOS ESPECIALMENTE A:



- Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (representante de los centros de panaderos de las provincias de LA PAMPA, CORRIENTES, JUJUY, ROSARIO, SANTA FE, TUCUMÁN, CHUBUT, SAN LUIS, CHACO, MISIONES, CATAMARCA, FORMOSA, NEUQUÉN, CAPITAL FEDERAL, APACA, SALTA, LA RIOJA, SGO. DEL ESTERO, CIPAN, etc.)
- Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús.
- Agrupación de Industriales Panaderos de San Martín.
- Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno.
- Centro de Industriales Panaderos de Quilmes.
- Centro de Industriales Panaderos de Berazategui.
- Asociación de Industriales Panaderos de La Plata.
- Centro de Industriales Panaderos de Fcio. Varela.
- Centro de Industriales Panaderos de San Vicente.
- Centro de Industriales Panaderos de Cañuelas.
- Centro de Industriales Panaderos de Campana.
- Centro de Industriales Panaderos de Bragado.
- Centro de Industriales Panaderos Agrupados del Norte (representante de los panaderos de SAN PEDRO, ARRECIFES, BARADERO, SAN NICOLÁS, LAS HERAS, NAVARRO, LOBOS, MONTE, MERCEDES, CHIVILCOY, PERGAMINO)
- Panaderos de La Matanza.
- Panaderos de Morón.
- Panaderos de Avellaneda.
- Panaderos de Ituzaingó.
- Panaderos de Zárate.
- Panaderos de Escobar.
- Panaderos de Moreno.
- Panaderos de Gral. Rodríguez.
- Panaderos de Merlo.
- Panaderos de Alte. Brown.
- Panaderos de Tigre.
- Panaderos de Azul.
- Panaderos de Vicente López.
- Panaderos de Esteban Echeverría.
- Panaderos de Lobos.
- Panaderos de Monte.
- Panaderos de San Nicolás.
- Panaderos de Magdalena.
- Panaderos de Brandsen.
- Panaderos de Ezeiza.
- Panaderos de la Ciudad Autónoma de Bs. As.
- Asociación de Panaderos y Confiteros de Mar del Plata.
- Centro de Industriales Panaderos de Villa Gesell.
- Centro de Industriales Panaderos de La Costa.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



VI-LU S.R.L.

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

SE FORMÓ UNA NUEVA AGRUPACIÓN DE PANADEROS

Ante la notoria y escasa representatividad de la Cámara y el poco trabajo que realizó a la fecha el Sr. Cova, el 22 de agosto, en la sede de Av. Márquez 2485 (J. L. Suárez) se reunió un nutrido grupo de panaderos y formaron una nueva institución que representará a los panaderos del distrito.



Algunos de los miembros de la nueva Agrupación

El día 11 de junio comenzaron los problemas. Muy descontentos con la inactividad de la Cámara, que anteriormente los representaba, los panaderos expresaban los motivos de su discrepancia: **“...Claudio Cova descuidó al gremio para meterse en política...”**, **“...los mostradores cada vez venden menos...”**, **“...nadie conoce a ese presidente, ni siquiera es panadero...”**, **“...nos exigen que paguemos Fondo Convencional pero no explican en qué gastan la plata...”**, etc.

Pero fueron dos los motivos que más los indignaba, la falta de balances en Jurídica y la inactividad y falta de información de la Cámara ante los operativos del Sindicato.

Al parecer al día 11 de junio para Personería Jurídica el presidente seguía siendo Pierino Roggero y, la carta documento que envió Claudio Cova intimando al pago de Fondo Convencional con retroactividad a 5 años generó que los panaderos hicieran averiguaciones. Cuando confirmaron sus sospechas exigieron una Asamblea Abierta donde todos los panaderos del partido pudieran votar y, ante la negativa (de Cova & Cía.) de dar un paso al costado, tomaron la decisión de formar esta nueva Agrupación que defiende y representa a los panaderos ante autoridades municipales y sindicales.

En la reunión del 22 de agosto se dejó en claro que, hasta ese momento, nadie se había preocupado por solucionar los problemas que afectan a todas las panaderías, sucursales y despachos de pan. Y se propusieron varios temas a solucionar, algunos a largo plazo, entre ellos son: **la venta de pan**

AGrupación de Industriales
PANADEROS DE SAN MARTÍN



A.I.P.S.M.

Ponemos a disposición de los panaderos de San Martín los siguientes números telefónicos:
15-5980-9583 / 15-3316-5537

más barato por parte de los supermercados, qué hacer para combatir el pan que entra de otros distritos, saber cuál es el verdadero costo del pan, como solucionar la falta de personal idóneo, cómo actuar ante la presión del sindicato, como mejorar las ganancias, y (en lo inmediato) informar a los colegas sobre las inspecciones que realizará bromatología.

El conflicto ya está instalado, ahora depende de la buena voluntad de las partes (Cámara y Agrupación) solucionarlo... o demostrar quién realmente se preocupa por los panaderos de San Martín.



AGRUPACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS DE SAN MARTÍN

Av. Márquez 2485 - J. L. Suárez - Tel.: 15-5980-9583 / 15-3316-5537

INFORMAMOS A LOS PANADEROS

INSPECCIONES DE BROMATOLOGÍA A PANADERÍAS, CONFITERÍAS, DESPACHOS DE PAN, AUTOSERVICIOS Y CUALQUIER OTRO PUNTO DE VENTA DE PRODUCTOS PANIFICADOS

Invitados por el Director de Bromatología, el día 27 de agosto mantuvimos una reunión en la sede de ese organismo con el Director de Bromatología, Claudio Fiqueprón y con la Lic. Silvina Nieva (auxiliar del área Auditoría).



Miembros de la Agrupación reunidos con el Director de Bromatología

del bienestar de los colegas. Esta iniciativa fue recibida con aprobación y eso nos demuestra que ya somos reconocidos por el Municipio.

En dicho encuentro aclaramos los motivos por los cuales se formó la Agrupación de Industriales Panaderos de San Martín, quienes la integramos y nuestra intención de trabajar mancomunadamente con el Municipio en pos

El principal motivo fue informarnos, para que les comuniquemos a nuestros colegas, sobre las INSPECCIONES que realizarán los auditores del área bromatológica A TODAS LAS PANADERÍAS, CONFITERÍAS, LUGARES DONDE SE ELABOREN SÁNDWICHES DE

Continúa en la página siguiente

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



La Agrupación en Bromatología

MIGA, MASAS FINAS, AUTOSERVICIOS, ETC.

Producto de este encuentro estamos en condiciones de adelantarles que:

- El Municipio se encuentra abocado a aplicar el “Sistema H.A.C.C.P.”, el cual analiza riesgos en área de salud y los puntos de control de dichos riesgos (principalmente en pan, sándwiches y masas finas).
- A mediados de setiembre se llevará a cabo una reunión explicativa que tendrá una duración de aproximadamente dos horas. Se informará allí sobre los alcances del programa y modo de trabajo. Se van a presentar a las personas autorizadas a visitar a las panaderías y se dará un instructivo sobre las pautas a cumplir.
- Luego de esa reunión la Dirección de Bromatología controlará el cumplimiento de las normas, habilitación, transporte de pan, venta de pan en autoservicios, la cocción del pan congelado, etc. El trabajo se realizará por zona y también se tomarán muestras para controlar el NO USO DE BROMATO DE POTASIO.
- La Agrupación va a ser la encargada de transmitir a sus colegas sobre las exigencias de Bromatología.
- Asimismo informar nuestras necesidades y proyectos a las distintas ENTIDADES E INSTITUCIONES.

Los panaderos de San Martín estábamos a punto de sufrir CLAUSURAS por falta de información, pero lo que es peor... estábamos

“HUÉRFANOS DE REPRESENTATIVIDAD”.

Como Agrupación los mantendremos informados y los invitamos a unirse para que, juntos, mejoremos la rentabilidad de nuestros comercios.

Guillermo Gozalbo
15-5980-9583

Edgardo Novello
15-3316-5537

Palabras del Director de Bromatología



Claudio Figueprón, Director de Bromatología e Higiene, junto a miembros de la Agrupación

“...Cuando tomé posesión del cargo vino una persona de la Cámara a saludarme y me habló de poner en práctica la ordenanza y de cómo interviene la Cámara en esa cuestión. Me trajo una copia pero no me dijo lo más importante, del Convenio de la gestión anterior con la Cámara, donde el Municipio se comprometía a cosas con las que no estoy de acuerdo (el armado de un aula, proyector, computadora, personal, instalación de cocina, arreglo de baño, instalación de 4 aire acondicionado, etc.) Eso me pareció una aberración, pero lo que menos me gustó fue que me ofrecieran una camioneta de la Cámara para que los inspectores realicen sus funciones. Me parece bien que interactuemos pero cada uno de nosotros debe realizar su función, una cosa es el Estado y otra muy distinta es el sector privado. Ese convenio lo desestimé, los panaderos no pueden ser juez y parte...el órgano de control y auditoría en panaderías es la Dirección de Bromatología e Higiene...”



"Unidos por la calidad"

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa***

La marca de
Levaduras más reconocida
del *mercado*

Las líneas más *completas*
de *productos*

Productos propios
Calidad y servicio



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

www.nicju.com.ar - 4488-8088



*en esta Primavera, hace tus muffins,
budines y bicochuelos más
divertidos y con los mejores productos...*

*encontrá las recetas próximamente
en nuestro sitio web*



www.nicju.com.ar

Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - info@nicju.com.ar

Humor

Me chupa un huevo!!!



Dos amigos están charlando
y le dice uno al otro:

- Anoche me acosté con una tía buenísima, ¡qué piernas, qué delantera, qué trasera!
- ¿Y de cara? - le contesta el otro -
- ¡UF, CARÍSIMA!...

Esto son dos amigos que se encuentran,
y uno le dice al otro:

- Mi mujer, querido compañero, se pasa todas las noches de bar en bar.

A lo que el otro responde:

- Cuánto lo lamento, ¿bebe mucho?
- No, se la pasa buscándome.

- Tía Teresa, ¿para qué te pintás tanto?

- Para estar más linda.

- ¿Y tarda mucho en hacer efecto?

- Te vendo un caballo.

- Y yo, ¿para qué quiero un caballo vendado?



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>

MAR DEL PLATA

CLAUSURAN TRES PANADERÍAS

La Dirección General de Inspección General, a cargo de Eduardo Bruzetta, labró el Acta de Constatación N° 507476, por la cual se procedió a la clausura transitoria, el decomiso de mercadería y la intervención de materias primas de la panadería ubicada en Bordabehere 3140 por no reunir las condiciones estructurales, higiénico sanitarias, reglamentarias y de seguridad para su funcionamiento y habilitación.

En la panadería ubicada en el Balneario 19 de Punta Mogotes, se llevó a cabo la clausura transitoria y el decomiso de la mercadería de por no reunir las condiciones higiénico sanitarias y de seguridad para su funcionamiento y habilitación.

Por último, y en función del Acta de Constatación 507483, se clausuró la panadería ubicada en Azcuénaga 2151 por no reunir con las condiciones estructurales, higiénico sanitarias, reglamentarias y de seguridad para su funcionamiento y habilitación. Por este hecho, se procedió al decomiso de mercadería y la intervención de las materias primas.

MOLINO AUTÉNTICA



Una intensa actividad en lo que es marketing y relaciones públicas viene realizando Juan Manuel, vendedor del molino. En esta oportunidad lo vemos acompañado por el Sr. Rubén Salvio, Pte. de la Federación Argentina de la Industria del Pan



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

Cafetería y Confitería

Me Tiento

Belgrano y Chacabuco
Banfield - Buenos Aires

SAYOS

MARCA LA DIFERENCIA



SAYOS continúa instalando su exclusiva Línea Blanca, esta vez en la Confitería “Me tiento”.

Cliente de la casa, el Sr. Marcelo Lotvin y su familia, ha vuelto a confiar su inversión en la empresa SAYOS.

Línea Blanca, se caracteriza por su laqueado color blanco, con detalles en mármoles, iluminación por Led y detalles que dejan asombrados a dueños y clientes de panaderías y confiterías.

Este local fue armando respetando los tiempos pactados y la obra fue organizada acorde a los muebles elegidos por la familia Lotvin.

Practicidad, elegancia, capacidad y distinción son parte de esta instalación. Un local moderno y fuera de lo habitual era la idea... y así fue concretada.

Junto al trabajo y proyecto de la empresa **SAYOS** y del titular de “Me Tiento”, pudimos lograr la apertura de un comercio que marca tendencia en un barrio tan tradicional como lo es Banfield.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

Av. Jujuy 823 - C.A.B.A.

Tel.: 4931-9454 / 7969

www.sayos.com.ar

sayosn@infovia.com.ar



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



SAN JUSTO: ¿PROBLEMAS CON EL VICEPRESIDENTE?



Sr. José Hernández
(foto de archivo)

En el diario "Noticias con Objetividad", del Pdo. De La Matanza, publicaron varias notas insinuando que en el CIP de ese partido funcionaría una mafia que se dedica a cobrar mensualmente a panaderos para que no los inspeccionen. Algunas las hemos transcritas en nuestra revista. Lo llamativo es que ingresando a la web de ese diario encontramos comentarios sobre las notas publicadas como el que reproducimos más abajo. Reafirmando los problemas que allí suceden, circula en la web una filmación (cámara oculta) en la cual se habla de panaderos que están desconformes y de intentos de armar lista.

Les comento yo soy Hernández, vicepresidente del CIP la Matanza, no le doy letra a nadie y no mando a nadie a hablar. Nunca contesto los comentarios pero esta vez sí, esto es fruto de errores los muchachos, ello tienen que quejarse en el ámbito que corresponde y el CIP de Matanza darle una respuesta que sea justa a las partes. No hay porque faltar el respeto a nadie... en este problema me quieren llevar "puesto" a mí y que renuncie. No tengo problema en renunciar a un cargo que me pidieron "por favor" que acepte pero mi renuncia esta en manos de los panaderos NO EN MANOS Y MANEJO DE DOS PERSONAS O TRES que al oído le dicen a Emilio (por Majori) que esto es culpa de Hernández. EL CIP ES DE TODOS. QUE YO SEPA NO SE PRIVATIZO. Si es así hay que recuperarlo como YPF... para los panaderos. SEAMOS HOMBRES Y HAGÁMONOS CARGO DE NUESTROS ERRORES PARA NO REPETIRLOS, UN ABRAZO A LOS PANADEROS DE VERDAD Y NO A LOS QUE VIVEN DE LOS PANADEROS

JOSÉ RAMÓN HERNÁNDEZ

Vicepresidente CIP la Matanza / Presidente del CIP Matanza Sur

"...A las instituciones hay que servir las y no servirse de las instituciones..."

Fuente: <http://noticiasconobjetividad.wordpress.com/page/2/?s=centro+de+panaderos+de+la+matanza>.



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



Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Bagueteras
con o sin tratamiento
antiadherente



Mesa de
Trabajo



Moldería



para moldes
de Pizza



para Horno
Rotativo



para Secado
de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de



Levaduras Paraleva



UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



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

LO NUEVO EN EL CONSUMO PORTEÑO

* **Por Horacio Parrondo** (Presidente de Confitería Los Molinos)

La nueva demanda gastronómica y el desafío para las confiterías tradicionales



Desde el año 2002 diversos sucesos en el entorno político, económico y social produjeron cambios significativos en la Ciudad de Buenos Aires. La devaluación del peso atrajo a mayor cantidad de turistas y nuevos habitantes del extranjero; además de alentar el crecimiento de la producción nacional sobre industrias y franquicias de otros países. Este hecho también alentó al desarrollo de nuevas empresas, provocando migraciones de jóvenes desde

diversos puntos del país para trabajar en ellas. Y además se generó un importante boom inmobiliario producto de estas migraciones y de la solidez de las propiedades como inversión.

Como resultado de todo esto, la población de la ciudad creció un 4,1% (según datos del Censo 2010). Y ese incremento, que equivale a unas 115 mil personas, está compuesto en gran parte por jóvenes con una edad comprendida entre los 18 y los 35 años; la mayoría de ellos ocupando viviendas de una sola o dos personas. Estos nuevos habitantes llegaron con nuevas costumbres: mayor demanda por alimentos saludables y bajos en grasas, compras para grupos cada vez más reducidos, adquisición de comidas más elaboradas para evitar cocinar, etcétera. Esto planteó un desafío para las confiterías tradicionales: ¿cómo satisfacer las necesidades de este nuevo público creciente y con una importante influencia sobre los habitantes de siempre? Conversando con nuestros clientes fuimos conociendo sus

opiniones y logramos ir adaptando nuestra oferta gastronómica, diversificando los productos de que siempre tuvimos e incorporando algunos nuevos.

Un ejemplo de la diversificación es haber comenzado a vender nuestras tortas por porciones. Su demanda había bajado y no se debía a que ya no gustaran; sino a que muchos clientes viven solos y comprar una torta entera implicaba que se eche a perder la mayoría antes que terminen de consumirla (más aún ante la creciente importancia que se le otorga al cuidado de la figura). Al venderlas por porciones, acercamos el producto a nuestros clientes y la cantidad de tortas que se venden creció un 15% en comparación con el 2002. También incorporamos las mini-tortas, que son versiones de 1 kg (4 porciones) de todas las tortas que ofrecemos. Esta modalidad que tantas satisfacciones nos trajo la hemos extendido a los platos de comidas para llevar y postres.

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

**30 AÑOS
A SU
SERVICIO**

**COMPRO SU EXCEDENTE
DE PAN RALLADO
EN EFECTIVO!!!**



**NO PIERDA
\$\$\$**

**Sr. Carlos
4651-9145**

**ATENDEMOS TAMBIÉN
EN LA COSTA ATLANTICA**

En cuanto al cuidado de la salud y la figura, hemos incorporado alimentos bajos en grasas como barritas de cereal caseras (con pasas, frutas, almendras, avellanas y cajú), los biscottis (tostaditas dulces con avellanas y almendras) que son una alternativa más baja en calorías a los biscochos y cuernitos; y los tropezones de sésamo y chocolate. También la reivindicación de la comida casera y con productos naturales ha sido para las confiterías tradicionales un punto a favor en las elecciones de los nuevos consumidores, frente a los productos industrializados y la producción artesanal “en serie” de algunas franquicias.

Otro aspecto a destacar es el cambio en la forma de celebrar algunos festejos tradicionales. Años atrás, para el Día de la Madre se acostumbraba comprar entradas y postres para



acompañar las comidas que las mismas festejadas elaboraban. Hoy es común que para esa fecha se lleve a las madres a comer afuera y a los sumo se acude a las confiterías para comprar algunas cosas dulces para la merienda. Mientras tanto, para el Día del Padre ha aumentado la demanda de platos elaborados para la comida principal.

Con las fiestas de fin de año se vislumbran los cambios más significativos. Se están dejando de lado los platos abundantes y ricos en calorías, propios de estas fiestas en el hemisferio norte donde las temperaturas son muy bajas, para ser reemplazadas por

platos más livianos y prácticos para su consumo: vitel thonné, pavos, pavitas y lechones (filetados o trozados) y las tablas de fiambres y quesos han aumentado su demanda. Entre los platos dulces se destacan las tartas frutales y ensaladas de frutas. Los budines, turrone y panes dulces artesanales se destacan a la hora del brindis. En más de 30 años de trayectoria hemos sido testigos de diversos cambios en la conformación de la población y, como consecuencia de ellos, de una serie de variaciones en los hábitos de consumo de los habitantes de Buenos Aires.

Conocer a nuestros clientes, escucharlos y adaptarnos a sus gustos y necesidades permitió a Confitería Los Molinos adecuarse a los nuevos entornos y continuar siendo la confitería tradicional que eligen los porteños.

UNIFORMES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



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



4720-1709 15-5587-9156

estampadosma@hotmail.com



AMENAZARON A UN PANADERO POR VENDER PAN MÁS BARATO:

"...La próxima no avisamos..."

Ocurrió en la panadería ubicada en San Martín al 1700. El damnificado denunció que le arrojaron una piedra envuelta en una bolsa con una nota que amenazaba su integridad. Es porque en esa panadería, el pan se vende a \$7.50.

José Luis Amado, titular de la panadería "ALICIA", ubicada en San Martín 1712, denunció que, en forma imprevista, sujetos le arrojaron una piedra envuelta en una bolsa de nylon contra el frente del local, provocándole la rotura de uno de los vidrios.

La bolsa con la piedra contenía un escrito en crayón que decía: **"El pan a \$12 si o si – la próxima es peor – ya se quemó una camioneta la próxima no avisamos – C.P. MDP (centro de panaderos de Mar del Plata)"**.

Tras lo ocurrido, el propietario del comercio, Juan José Amado, radicó la denuncia en la comisaría Primera. En primer lugar, contó que el episodio ocurrió cuando su señora estaba atendiendo el negocio, mientras él trabajaba en la cuadra, realizando las labores diarias. En ese momento, su mujer le avisó que se había roto un cristal, sin saber aún que había sido producto de un pedrazo.

"... Cuando vine, comenzamos a mirar y me encontré con una piedra de un tamaño importante, pesaba aproximadamente unos 2 kilos, con una bolsita y dentro había una nota con una

amenaza...", que si bien no recuerda lo que decía textualmente, *"...de alguna manera me obligaba a cambiar el precio del pan, a ponerlo a 12 pesos el kilo, que tengo entendido es el precio estipulado por el gremio de Panaderos..."* pero consideró que *"...no es obligatorio para todo el mundo..."*.

Admitió que *"...trabajo prácticamente solo, no tengo empleados, la producción mía es muy poca para abastecer solamente el negocio, el mostrador, y por eso puedo mantener un costo un poquito más bajo que el resto..."*, especificando que hasta el momento el kilo de pan lo está vendiendo a 7,50 pesos y no a \$12 como resolvió el Centro de Panaderos.

No obstante, informó que estaba *"...pensando en aumentarlo porque las subas de los productos básicos han sido importantes y prácticamente la semana que viene pensábamos cambiar el costo del pan..."*.

"Una amenaza cobarde"

Pero Amado relató que *"...nos agarró por anticipado, nos rompieron un vidrio con una amenaza muy cobarde y sin sentido porque no*

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 "Cristiania"

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
Cristiania 3884 - I. Casanova



La panadería Alicia fue esta vez la protagonista de un nuevo atentado por vender el pan más barato

El mensaje de advertencia señalaba que el pan debía venderse "sí o sí" a 12 pesos, porque en "la próxima no avisamos". Otras panaderías que venden por debajo del precio sugerido también han sido blanco de ataques y amenazas.

hacía falta llegar a un extremo así, si había alguien a quien le molestara, tranquilamente podría haberlo hablado conmigo de un modo más civilizado, no de esta manera...".

En cuanto a la firma que apareció en el papel, advirtió que "...no puedo aseverar nada porque es una nota escrita en un papel así nomás, con un crayón que lo pudo haber escrito cualquiera y desligar responsabilidades para el gremio de panaderos. No puedo acusar a nadie, inclusive ni vi quién era tampoco...".

“Mucha bronca”

Aún desconcertado por lo sucedido, aclaró que "...no es tanto el perjuicio económico porque un vidrio, está bien, es un costo elevado para quien tiene un negocio chico, pero te molesta mucho más y te da muchísima impotencia el modo y la amenaza con esa prepotencia, es inexplicable...". En la nota, le exigieron que "...suba el pan, que lo aumente al precio que ellos quieren, sí o sí a 12 pesos. Me están imponiendo algo, siendo que no pertenezco a ningún gremio, no le debo nada a nadie, tengo mis impuestos al día, está todo a reglamento y de golpe y porrazo encontrarme con una situación así me da mucha bronca...".

Trabajo en familia

El dueño de la panadería recalcó por último que "...vivo de esto, mi familia vive de esto, trabajamos en familia con mi señora. Inclusive hasta mi madre que tiene prácticamente 70 años cuando me ve muy atareado me da una manito, es todo trabajo en familia y de mucho esfuerzo. Me levanto todos los días a las 2.30 de la mañana y me acuesto a las 22. Es muy frustrante que te pasen cosas así, más poniéndole el esfuerzo que le pone uno y las ganas de poder salir adelante. La verdad es que tengo mucha indignación y mucha bronca...".




HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



NUEVO
70x90 cm



NUEVO
45x70 cm

MAQUINAS

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE
INVERSIÓN Y CALIDAD.

ACCESORIOS



NUEVO
DISEÑO















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


Ingenieria en Panificación

**PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA**

LAS BOLSAS OXI-BIODEGRADABLES



Ecobags s.r.l.

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

Los plásticos, debido a su resistencia, flexibilidad, capacidad de recibir impresión, transparencia, impermeabilidad, claridad, reciclabilidad, posibilidad de reutilización, entre

tantas otras óptimas características, son materiales cada día más utilizados e indicados para un gran número de aplicaciones. En panaderías y confiterías son insustituibles, además contribuyen en la reducción del consumo de energía y de emisión de gases, cuidando -de esa forma- la energía del planeta.

Lamentablemente estas mismas características - principalmente aquellas relacionadas a su resistencia- tornan a los plásticos de difícil degradación. El hecho de que la mayor parte de los plásticos son descartados

de forma incorrecta, no son recolectados y no son reciclados, causando serios problemas al medio ambiente.

Plásticos Ecobags S.R.L.

De tiempo en tiempo, una revolución brutal sacude al mundo de los negocios, en la cual las empresas se adaptan o mueren. El automóvil ya dejó desplazados a los fabricantes de carrozas, entre tantos ejemplos. Sólo el tiempo va a demostrar si va a suceder lo mismo con los plásticos convencionales.

Sin embargo quién no esté preparado para los

MANTECA
"LOBOS"
PRODUCTO 100% NATURAL

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



cambios, va a tener dificultades para mantener su negocio por no poder atender las necesidades de sus clientes, la reglamentación que obliga a su uso y de los nuevos tiempos.

Ecobags S.R.L., empresa argentina y líder en su segmento, desarrolló una solución innovadora, práctica y segura para el enorme problema ambiental causado por

millones de toneladas de residuos plásticos que están inundando nuestro planeta.

Ecobags S.R.L. ofrece a sus clientes una gama de bolsas oxi-biodegradables que cumplen con la Ley 13.868.

Bolsas Ecobags S.R.L.

- * Son producidas en la Argentina desde hace más de 5 años
- * Son reciclables por todos los métodos juntamente con plásticos convencionales antes del inicio de su degradación
- * Pueden ser fabricadas a partir de plásticos reciclados
- * Pueden ser reutilizadas

mientras no comiencen a degradar

- * Son testeadas, seguras y aprobadas para el contacto con alimentos
- * No emiten Metano en su degradación
- * Son Degradables por Oxidación
- * Son Biodegradables después de la Degradación

Ecobags S.R.L.

convierte al plástico ordinario, al final de su vida útil, en un material con una estructura molecular completamente diferente. En ese momento ya no es más un plástico. Se ha convertido en un material que puede ser bio-asimilado en el medio ambiente de la misma manera que una hoja.

Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley Nº 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

Bolsas
100% Biodegradables

HUMOR

EN UN PROGRAMA DE RADIO LA TERAPEUTA SEXUAL RESPONDE:

OYENTE: - Soy Vera y quería saber porqué los hombres huyen después de hacer el amor en el primer encuentro.

DOCTORA: - Porque el encuentro terminó, mi amor, de lo contrario estaríamos hablando de matrimonio.

OYENTE: - Me llamo Luciana y tengo un amigo que quiere tener sexo conmigo, pero tiene un pene de 20 cm. Creo que me va a doler... ¿Que hago?

DOCTORA: - Mándamelo a mi consultorio, ya te diré algo...

OYENTE: - Soy Cristina y quería su consejo. ¿Cómo hago para seducir al hombre que amo?

DOCTORA: - Muy sencillo, los hombres son primitivos. ¡Sólo quítate la ropa! y si no se te tira encima... ¡es gay!

OYENTE: - Aquí Rosa, quería saber porqué los hombres se masturban aún después de casados.

DOCTORA: - Mi querida amiga..., el partido es una cosa pero el entrenamiento es otra muy distinta.

OYENTE: - Quiero saber si la primera vez duele. Tengo 21 años y todavía no he tenido sexo, porque pienso que el dolor será inaguantable...



DOCTORA: - Es como ir al dentista con una muela cariada... Te duele, te duele, pero no querrás que te la saquen.

OYENTE: - Buen día Dra., quería saber si puedo tomar las píldoras anticonceptivas con diarrea...

DOCTORA: - Mire..., yo las tomo con agua, pero si le gusta así, no hay contraindicaciones.

OYENTE: - Aquí Silvio y quisiera saber porqué los huracanes reciben nombres de mujeres.

DOCTORA: - Porque cuando llegan son salvajes y húmedos; y cuando se van, se llevan tu casa y tu coche con ellos.

OYENTE: - Aquí Fred. Tengo una duda..., ¿qué son esos puntitos que tienen las mujeres alrededor de los pezones?

DOCTORA: - Querido Fred... En Braille significa "chupe aquí"...

OYENTE: - Quiero saber como enloquecer a mi novio, antes de la boda.

DOCTORA: - Tienes que decirle al oído... "tengo un retraso de tres semanas".

OYENTE: - Aquí Leila, dígame, ¿porqué las mujeres nos restregamos los ojos cuando nos despertamos por la mañana?

DOCTORA: - Mi estimada amiga, ¡¡¡es porque no tenemos huevos que rascarnos!!!



Hornero
Julio C. Gallardo

Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confitería - Pizzería
Reparación en el día
Venta de Herrajes 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



UNA DISTRIBUIDORA
QUE APUESTA AL PAIS



LA
**CUEVA DEL
PANADERO**

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

DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE

Puratos
Reliable partners in innovation

Ch.
Molino Chacabuco S.A.

DULCE DE LECHE



**LA CUEVA
DEL PANADERO**

JANDAIA

Bavosi

Cumaná

Dánica

**SALINERA
LARRAZABAL**
SL



**REFINERIA
DEL CENTRO S.A.**

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



**TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO**

BARI

calsa*

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Bacalar

DEWEY

CAVIWA

TAXONERA

LA CUEVA DEL PANADERO

Díaz Vélez y Ruta 7 (Merlo Norte)

cjcaumont@gmail.com



Administración: 15-5578-2408

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

VENTAS: 0220-485-5071

15-5571-7507 / 15-5317-6400

15-5578-2409 / 639*477



Triunvirato 4099 Esquina La Pampa Tel.: 4522-6546

OTRA PANADERÍA AMOBLAGADA POR LETIZ

Las mejores delicatesses en lo que a panadería y pastelería se refiere se pueden saborear en “Un Dulce Permiso”.

Patricia Pirowicz es la dueña y se declara una “fanática” de la pastelería. Es una persona que no viene de “cuna” de panaderos o pasteleros, pero se nota a simple vista que es una apasionada del gremio, de hecho hizo un curso en IAG y luego comenzó a trabajar en el proyecto de su propio negocio.

Abrió sus puertas para el público a fines de setiembre y, a pesar de estar rodeada por panaderías y confiterías tradicionales del barrio, se siente muy confiada por los productos que vende: **“...tengo la mejor calidad, no ahorro en materia prima. La selva negra que hago, por ejemplo, tiene chocolate cobertura adentro. Le doy a la gente lo mejor...”**.

Toda la producción la hace a la vista para que los vecinos vean la higiene con la que elabora.

Los muebles de **LETIZ** le han brindado a este negocio una excelente exhibición de los productos... y el barrio está muy agradecido.



UN PANADERO FUE EL HÉROE DURANTE EL RESCATE DE UN PERRO



Un ex perro callejero que pasó más 12 horas debajo de una acequia en el barrio San Ignacio de Godoy Cruz fue rescatado con la ayuda solidaria de vecinos y bomberos voluntarios.

Empleando sogas, palas y linternas, el improvisado y solidario grupo de rescate logró sacar al asustado animal luego de hacer un boquete en el asfalto. El héroe de la jornada fue un panadero -futuro policía- quien sacó al can de las húmedas y oscuras profundidades ingresando por un estrecho orificio.

“Petiso” es un perrito que

durante años fue maltratado y golpeado. Cuando logró escapar, vivió mucho tiempo en la calle, pero su sufrimiento terminó cuando Ana Zanguinetti lo adoptó junto a dos de sus amigos, “Negro” y “Chiquita”.

“...Todos los mediodías les abro la reja para que salgan a pasear un rato. Generalmente a los 20 minutos vuelven solos. Pero cuando ví que no volvían, los empecé a buscar por el barrio y las tres y media de la tarde encontré a “Negro” ladrando en una acequia...”, explicó la dueña de los canes.

“...Ellos son muy compañeros y siempre se cuidan así que me acerqué y me di cuenta de que 'Petiso' había caído a la acequia y estaba encajado, tirado, lleno de tierra y llorando. Fui a la municipalidad y me dijeron que llamara a los bomberos...”

El protagonismo y “héroe” del rescate fue Marcelo Arévalo (31), futuro policía y maestro panadero de un comercio cercano.

“...El agujero que hicieron los bomberos era de 30cm por 30cm, así que con una mano levantaba al animal y con la otra le sacaba tierra. Una vez que saqué la tierra, aseguré el cuerpo del perro con una soga y después de cuatro horas lo liberamos...”, concluyó orgulloso el maestro panadero que rescató al perrito.



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

DEL CAMPO DIRECTO AL MOSTRADOR

En la Estancia Santa Elena de Lin Calel se producen en forma orgánica los insumos básicos para hausbrot, una panificadora de harina integral con locales en capital y gran buenos aires. un ejemplo de integración vertical que fue premiado por el INTA

Hausbrot es un claro ejemplo de integración vertical desde el campo hasta la góndola. Su historia comienza en 1986, cuando Marcos Schneider y familia (de larga trayectoria en la industria de la alimentación) compran un campo de 1500 hectáreas en Tres Arroyos -en Lin Calel- para comenzar con los cultivos orgánicos de cereales.

Tan solo dos años después, con la construcción de su molino y panadería en el Partido de San Isidro (Buenos Aires), logran plasmar su idea de vender pan hecho con el trigo de su propia producción. Desde entonces y hasta hoy, la empresa ha crecido en forma ininterrumpida, llegando en la actualidad a comercializar sus productos panificados en 18 puntos de venta localizados en la ciudad de Buenos Aires y zona norte del conurbano, todos identificados con su marca propia Hausbrot (que significa Casa de Pan) lo cual garantiza la frescura de sus productos. En la actualidad emplean más de 130 personas en forma directa.

En el Establecimiento Santa Elena se cultivan el trigo pan, trigo candeal, avena, centeno, cebada cervecera y girasol, en rotación con ganadería de cría e invernada bajo un sistema de producción orgánica certificada (por Argencert S.A. desde 1995).

El 85% de la producción agrícola de cosecha fina se destina a la cadena de panaderías Hausbrot, y el restante 15% abastece un emprendimiento familiar en Luján de la familia Tomys enfocado al mercado local de harinas y derivados orgánicos certificados.

En la actualidad, la panadería es abastecida

con lo producido del campo propio más lo producido de una pequeña red de productores orgánicos en siembras asociadas. En éstas, en general, la empresa pone el capital y el "cómo se hace" (know-how) y los productores la tierra y el trabajo.

El campo participa desde el año 2005 en el Grupo Cambio Rural del INTA Pampa Orgánica logrando los más altos estándares de producción con el invaluable aporte de los técnicos del INTA. Además, el presidente de la firma y el administrador del campo son socios fundadores del MAPO (Movimiento Argentino para la Producción Orgánica).

El almacenamiento de los granos se realiza en silos enfriados para evitar de forma natural el ataque de insectos plaga. En la planta de molienda propia se obtienen harinas 100% integrales. Se utilizan molinos de piedra natural y la harina integral así obtenida,

única en la Argentina, es inmediatamente transformada en masa, que con el empleo de leudantes naturales, sal (sin agregados), miel pura de abejas, aceites vegetales, semillas y especias naturales permite obtener panes, repostería, galletitería, pastas y pizzas de óptima calidad marca Hausbrot.

Hausbrot no fue concebido como un negocio en el sentido puro de lograr la mayor renta posible sobre una inversión. La idea básica es realizar a escala una filosofía de vida familiar y ponerla al servicio de la comunidad. Para ello, es necesario lograr una rentabilidad razonable para asegurar continuidad y crecimiento al proyecto.

Considerando que el pan es el alimento



El ingeniero Diego Fontenla revisa un lote de centeno orgánico en Santa Elena

básico y muy completo si es elaborado adecuadamente y, viendo que en el mercado no existía ningún pan que cumplía con esta premisa, era necesario ofrecer productos a base de cereales realmente integrales y sanos desde la misma preparación del suelo para la siembra del cultivo.

Por ello, se buscó una integración vertical desde la semilla hasta el producto terminado entregado directamente al público sin intermediarios para poder garantizar calidad y frescura. Una frase que resume la integración de la empresa es: "El arte de transformar nuestros cultivos en delicias artesanales".

Se trata de dar forma a una filosofía, en la que la alimentación juega un papel muy importante, ya que de esta manera el ser humano logra que su organismo funcione y esto le da lugar a que sus energías estén disponibles para entrar en contacto con la esencia misma de su existencia. El fundamento de una alimentación con cereales integrales, es que los mismos proveen al organismo de casi todos los nutrientes que necesita, y es por esa razón que Hausbrot desea hacer llegar a sus clientes el interés y conocimiento de lo que



Panadería Hausbrot en el Alto Palermo Shopping

llaman una "forma de vida".

La misión de Hausbrot es ser especialistas en la elaboración (sin el agregado de productos de síntesis química) y comercialización de alimentos a base de harina 100% integral, obtenida a partir de cereales orgánicos. Además de difundir sus cualidades nutritivas, preventivas y terapéuticas de estos alimentos, para mejorar la calidad de vida de los consumidores y como así también contribuir a la preservación del medio ambiente, generando trabajo para gente comprometida e identificada con esta misión y valores, en un ambiente laboral armónico.



mapriconf
Empresa de
Juan Carlos López

Feliz Primavera 2012 !!

...para todos nuestros amigos panaderos, que comparten con nosotros el trabajo de todos los días...
Seguimos acercándoles todos los productos que necesitan con la calidad y servicio de siempre...

DISTRIBUIDOR OFICIAL calsa*

Nueva Imagen
Nuevo Sitio Web
Renovados servicios

30 años junto a calsa*

www.mapriconf.com.ar - info@mapriconf.com.ar

Centro de distribución, Casa Central:
Thomas Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As. - Tel/Fax.: (011) 4485 4972 / (011) 4466 2818



ESTUDIO REVELA QUE LA CHIPA ES MÁS SALUDABLE QUE EL PAN BLANCO

Licenciados en nutrición realizaron un estudio del índice glucémico que tiene la chipa almidón, uno de los alimentos más tradicionales del Paraguay, y comprobaron que es mucho más saludable para los diabéticos que el pan blanco

La investigación fue realizada por los nutricionistas paraguayos Andrea Pineda Vaceque y César Gonzalo Giménez, egresados de la Facultad de Química de la Universidad Nacional de Asunción. Los mismos centraron su atención en saber si la chipa es realmente nociva para las personas con diabetes o con nivel de triglicérido alto.

El estudio se realizó durante casi un año, tiempo en que se dedicaron a estudiar la variación del índice glucémico (IG) que posee la chipa,

gracias a 11 voluntarios sanos con IG normal, quienes se prestaron para el estudio científico.

Con las pruebas se demostró que la chipa tiene un índice glucémico de 52,5, similar al de una banana o un kiwi, mucho menor al del pan blanco, cuyo IG llega a 70.

ESTUDIO

“...Mucha gente dice que no se debe comer la chipa porque es dañina y puede elevar tu azúcar, pero nunca se hizo un estudio científico

que demuestre eso. Se decía eso porque se hace a base de almidón, pero se dice eso porque no se considera los otros ingredientes como el huevo, la leche, el aceite, etc...”, expresó Giménez. Las personas seleccionadas para el estudio debían cumplir con algunos parámetros, entre ellos: ser sanas, con índice corporal normal, entre 18 y 30 años, no estar embarazadas y tener el índice glucémico dentro del rango normal, que es entre 50 a 110.

Las mismas debían estar



Casa Michero
Fábrica de Utiles de Panaderia

“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



La chipa es el alimento más tradicional del Paraguay, presente en cada esquina todo el año.

con ocho horas de ayuno antes de consumir la chipa. Cumpliendo este periodo se les daba de comer 89,4 gramos de chipa, que contenían 50 gramos de carbohidratos.

Posteriormente, median cuatro veces el índice glucémico cada 30 minutos, utilizando un aparato especial que mide el nivel de glucosa en la sangre, comprobando que el índice era de 52,5. Para hacer una comparación,

se convocaba a los voluntarios cada ocho días.

Tras realizarse la medición, las cifras fueron mucho más elevadas que cuando se consumió la chipa.

CHIPA INOCUA

Con los resultados medidos en laboratorio por los profesionales paraguayos, se concluye que la chipa es mucho más saludable que el pan blanco y la pueden consumir personas con diabetes o con triglicérido alto.

No obstante, se debe aclarar que es más recomendable la chipa elaborada con aceite vegetal que la hecha con grasa animal, aunque este ingrediente aporta más grasas que azúcar a la sangre.

Su consumo para las

personas con las afecciones citadas es recomendable en horas de la mañana, una porción, o en la merienda, de manera a no privarse de por vida de uno de los alimentos más tradicionales y abundantes en el Paraguay. Nunca antes se hizo un estudio para saber si el diabético puede consumir o no chipa, las personas con diabetes y triglicérido alto pueden consumir chipa todos los días si es que no tiene grasas trans, aconsejaron los profesionales.

Este estudio deja atrás las creencias de que los alimentos tradicionales del Paraguay son nocivos para la salud por su alto contenido de grasas o sal, demostrando con estudios científicos que la chipa es un alimento sano para todas las edades y personas.

“...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

GLASEADOS EN PANADERÍAS Y PASTELERÍAS



Es indudable que hay contradicciones porque todo en panadería y pastelería artesanal tiene la particularidad de ser efímero y circunstancial. Para hablar de conservación lo ideal es hacerlo por la vía de lo natural.

Los representantes de una producción artesanal, nunca sugieren el empleo de conservantes químicos de ningún tipo, aún más, en muchos casos ni siquiera utilizan colorantes en las masas. Los únicos colorantes que suelen usar son los colorantes vegetales en pasta, que muchas veces se incorporan a algunas cremas para decorar o también, en el glasé real. Esto a los fines de conseguir un abanico de colores que trasciendan el blanco.

Comprendiendo esto, el panadero o pastelero artesanal, tiene que valerse de métodos naturales y una profunda comprensión empírica de su situación geográfica. Donde se encuentren en ambientes de altas temperaturas y humedades, es donde van a tener que aguzar mucho la imaginación, para que los productos sean un poco más durables.

El artesano panadero, y sobre todo en momentos de crisis, a veces necesita que sus productos duren un poco más de tiempo. Para conseguir esto, y basándonos en principios naturales, se debe establecer -con precisión- cual es

Ante la consulta sobre que glaseados para panificados se podían elaborar, que tuvieran una cierta duración sin arruinarse tenemos que hablar no solo de los glaseados, si no también de la conservación de los productos en la panadería y pastelería artesanal

el inconveniente; para así buscar una solución adecuada.

Las masas. Si se quieren masas un poco más durables en lugares con alta temperatura y humedad, tienen que tener una adecuada cocción. No pueden salir del horno productos casi blancas, como es común ver en algunos centros urbanos en la actualidad.

Pero esto tiene sus pros y sus contras, porque a menos humedad, los productos se van a endurecer con mayor facilidad. Aquí por tanto deberían añadir más materia grasa que permita que los productos perduren un poco más de tiempo blandos. Pero, si se piensa bien, tampoco conviene exagerar porque con el calor las materias grasas se tienden a poner rancias.

Como podrán ver, en ciertos aspectos se está dando vueltas en un círculo casi sin solución. En realidad estas problemáticas no tienen una solución ni rápida ni universal, porque lo que puede ser aplicable a un producto, a veces resulta no ser conveniente para otro. Por esta razón, algunos negocios prefieren trabajar por pedidos y prácticamente sin productos en stock. Esta es una metodología muy complicada de llevar a cabo, pero así aseguran que su producción sea siempre fresca.

También va a tener importancia la pureza del agua que utilicen. ¿Están seguros que el agua que utilizan es potable? Se suele pensar que el fuego mata todo, ¿Pero es realmente así? Un panificado bien cocido, tendrá en su centro al salir del horno unos 100°. Este es un buen rango de temperatura para eliminar una gran cantidad de gérmenes, pero la temperaturas de esterilización es a los 120°, que es la temperatura a la que funciona el autoclave. La industria por ejemplo, utiliza en los procesos de fabricación de sus leches de larga vida, temperaturas de más de 140° por pequeños lapsos de tiempo. Pero esto tiene también una contradicción, porque se eliminan muchos

Confeitería
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

nutrientes de la materia prima. De ahí, que la industria luego fabrica productos a los que llama fortificados. Ellos lo que están reponiendo, es los nutrientes que se destruyen intentando hacer productos más durables.

De este resumen se deduce que en todo lo que es producción alimentaria, siempre se da vueltas en un círculo casi sin una solución visible para todas las problemáticas que pueden surgir. Es evidente que cualquier producto alimentario, cuanto mayor industrialización tiene, también tiene un periodo de conservación mejor. Pero la pregunta en cualquier caso es: ¿A costa de que se consiguen alimentos industriales con un largo margen de vida? ¿Cuántos productos químicos añade la industria para que los productos tengan un color, un olor y un sabor que no son naturales, pero resultan atractivos al sentido del consumidor?

Sobre los glaseados. En panadería y pastelería artesanal, se encuentra una cierta diversidad de glaseados, que se pueden elaborar de distintas formas y que también van a tener distintos usos.

Una de las razones, de que los glaseados no sean demasiado durables, es el empleo del azúcar.



El azúcar aún la glass, contiene una cierta cantidad de agua remanente y también la capacidad de incorporar agua del ambiente en que se encuentra (hidroscópica). Cuando se hace un glaseado, lo que en verdad están haciendo, es una disolución de un sólido (azúcar) en un líquido. Esta disolución (un tipo

de emulsión), que luego de recién elaborada resulta atractiva para nuestros sentidos, con posterioridad va sufriendo un proceso de oxidación que será más o menos rápido, de acuerdo a las circunstancias ambientales a las que es sometido. A mayor calor y humedad, mayor grado de deterioro.

La costumbre de cubrir con glaseados o espolvorear azúcar glass a ciertos panificados, proviene de una costumbre nórdica que tendría como objetivo imitar el entorno geográfico donde sobresalían paisajes nevados. Si pensamos en la geografía nórdica, podemos ver que se trata de climas extremadamente fríos que se diferencian de nuestro norte argentino, en una gran cantidad de grados. En un ambiente así, la conservación natural, está garantizada por un periodo más prolongado de tiempo. Nosotros en climas cálidos,

(Continúa en la página siguiente)

Logre la mejor

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"

- Crema Batlista: 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

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

deberemos intentar prolongar la vida de ciertos alimentos, buscando añadir materias primas naturales que faciliten un poco la conservación.

Se sabe que en entornos ácidos, los gérmenes proliferan con mayor dificultad y por lo tanto también les cuesta más multiplicarse. Si tienen menos humedad, esto también los perjudica y se ve afectado su ciclo de vida y multiplicación. Otros ingredientes que también resultan adecuados para la conservación, son las bebidas con alta graduación alcohólica y que además tienen la particularidad de a veces servirnos para obtener un sabor diferente.

Sabiendo esto, podrían elaborar glaseados en los que pueden añadir unas gotas de ácido acético o jugo de limón o también una proporción de Whisky, ron, caña, vodka, tequila o cualquier bebida que tenga una alta graduación alcohólica. Una de las bebidas más fuertes es el ron que llega a los 42°.

Glaseado común.

Pueden elaborar un glaseado simple con azúcar glass y una cantidad de líquido que puede ser un jugo cítrico, o también agua. No hablamos aquí de cantidades, porque esto va a depender de la consistencia deseada. Podrían elegir hacer un glaseado muy corredizo y también podrían elaborar uno muy espeso que no sería más que una solución sobresaturada de azúcar.

Es conveniente elaborar el glaseado en frío, si el pan está recién salido del horno y por el contrario, si el pan se ha enfriado, es mejor elaborar el glaseado a baño de María. La idea, es ir añadiendo azúcar poco a poco y ir batiendo y dejando que se



vaya disolviendo bien el azúcar.

Los glaseados hechos con jugos cítricos (especialmente el limón) tienen la particularidad de secarse mejor y tener un poco más de duración. Si además añaden unas gotas de un aguardiente con alta graduación alcohólica, el efecto se verá mejorado. Cuando el glaseado es más espeso, secará más rápido, pero llega un punto en que si añadimos más azúcar, luego la capa de glaseado se pone quebradiza.

El punto elegido para nuestro glaseado, lo deberemos elegir de acuerdo a que va a ser lo que vamos a decorar y que efecto

queramos lograr.

Según el tipo de productos a glasear, podríamos utilizar alguna especia con cualidades conservantes. Son ejemplos la canela, el cardamomo, el anís estrellado y el anís común. Pero al tener estas especias sabores y aromas muy particulares, tendremos que tener cuidado de donde los vamos a utilizar. En el caso del anís estrellado se podría hacer una infusión del producto. Las otras especias las podríamos utilizar de forma natural, para aromatizar un glaseado ya elaborado.

Glaseados con claras. Uno de los glases que se elabora con clara, es el llamado Glasé Real, el cual es ampliamente utilizado en decoración de tortas. Un glaseado real bien elaborado se seca y endurece por completo y tiene una relativa y prolongada vida. La vida del glaseado real puede durar hasta años si se lo protege de la humedad. Esto no quiere decir que, sea apto para el consumo.

Pero el Glasé real no tiene aplicación en la decoración de panes, sobre todo por la corta duración de los panificados. Sin embargo, esto no quiere decir que a alguien no se le pueda ocurrir decorar un pan algo especial, con por ejemplo unas rosas de glaseado real.

Del glaseado Real al Glasé fluido. Con la base del glaseado real y el añadido de unas gotas de agua o jugo de limón, se puede elaborar el glaseado fluido, que tiene la particularidad de ser mucho más corredizo. Con el glaseado fluido se realizan decoraciones que simulan por ejemplo un vitral, consiguiendo una gran combinación de efectos y colores.

**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



AUDITORÍA DE BROMATOLOGÍA EN LAS PANADERÍAS DEL DISTRITO

INFORMAMOS. El día 12 de setiembre fuimos invitados por el Director de Bromatología, Claudio Figueprón, para ser informados sobre las inspecciones que realizarán en panaderías, autoservicios y despachos de pan de nuestro distrito.

Estuvieron presentes también, el Director de Control de Plagas, los Inspectores Lidia Luna, Mario Sánchez y Telma Larrandart, la encargada de los cursos de manipulación de alimentos Livia Sassone y la Jefa de Laboratorio Perla Tonini.

Los temas tratados fueron: limpieza y desinfección, control de plagas, transporte vehicular del pan, venta de pan en autoservicios, higiene, registro de abastecedores. Informaron que tomarán muestras de pan, sandwiches de miga y cremas que utilizemos y nos presentaron a los inspectores encargados de las auditorías. Los operativos comenzarían a fines de setiembre.

En breve les enviaremos un comunicado con un informe detallado de los temas abordados en esa reunión.

Entre los presentes se encontraban algunos miembros de la cámara que quisieron imponer el convenio firmado con la gestión anterior con la cámara, cosa que fue rechazada rotundamente por el Director quien reafirmó que la cámara de panaderos no puede ser juez y parte.



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





BESAR A UNA MUJER...

- En la frente... es cariño.
- En el cachete... es respeto.
- En los labios... es amor.
- Enfrente de su novio... es tener huevos!!!



- ¿Hay algo peor que tener una suegra?
- Si, tener dos.

Las mujeres se enamoran de lo que oyen, los hombres de lo que ven, por eso las mujeres se maquillan y los hombres mienten.

- Papá, papá, ¿vos te casaste por la iglesia o por el civil?
- ¡Por estúpido!

- Como se dice suegra en chino:
- Godzilla

- Le dice un amigo a otro:
-¿Que tal es tu suegra?
-¡Encantadora!... de serpientes.

- Hola, ¿con el hospital de niños?
- Ti.

Oiga señor, ¡por favor! Haga usted el favor de no mearse en la piscina.

- ¡Pero si todo en mundo lo hace!
- ¡Sí! ¡Pero no desde el trampolín!

La remera...



Si encontrás esto en el baño...



Seguro te vas con la cola sucia!!!

MESSI, LA NUEVA ESTRELLA DE BIMBO

La firma hizo al futbolista argentino el protagonista de un nuevo comercial para su pan de caja



CIUDAD DE MÉXICO.

¿Conoces a Lionel Messi? No, no es un cantante, no es el famoso actor de una serie de vampiros, y tampoco es un basquetbolista.

El argentino es el mejor futbolista del mundo, tricampeón de Europa con el Barcelona... y la nueva estrella de la panificadora mexicana Bimbo.

La empresa lanzó hace unos días un nuevo comercial protagonizado por el delantero, en el que se patrocina una nueva

versión del tradicional pan de caja con "Actileche".

En el anuncio, la actriz mexicana Mónica Huarte hace el papel de una madre que en el súper se encuentra al futbolista. Al verlo, le pide un autógrafo para su hijo, sin saber realmente a quién se lo pide y sólo con la idea de que está frente a alguien famoso.

Después de intentar adivinar, lee la firma y se da cuenta de que es "Messi"... y ya, sigue sin saber a qué se dedica.

Al final se da cuenta que compra el mismo pan que ella y le dice que lo compra para su hijo, pues "también necesita crecer", en referencia a la estatura pequeña de Lionel "La Pulga" Messi.



El spot concluye con la voz del atacante en la que dice que lo importante no es conocerlo a él, sino saber que el producto "hace grande a tu hijo".



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









Aceitunas Verdes

LEVADURA PRENSADA





INDUSTRIAS Zunino

Fábrica de Hornos e Implementos para panadería



Medialunera



Amasadora Rápida



Hornos Rotativos



Estampadora

www.industriaszunino.com

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

El trabajo como cantante de Javier Caumont, responsable de LA CUEVA DEL PANADERO, le insume mucho tiempo y trabajo, pero también le genera la satisfacción del reconocimiento y el acompañamiento de importantes personalidades de la farándula.

Javier junto a "Fernanda Vives"



Javier junto a "Mariano Ludica"



Javier junto a "La Niña Loly"



Javier junto a "Juan Acosta"

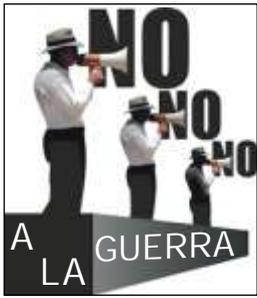


Javier junto a "María Eugenia Rito"



Javier junto a "Victoria Vanucci"





EL PANADERO DE LA REVOLUCION SIRIA

En su calle, en el barrio de Al Shaar, en la asediada ciudad de Aleppo, Abu Tarik es conocido como el “panadero de la revolución”. Desde hace casi tres semanas la guerra se libra en esta metrópoli comercial del norte de Siria, famosa por su pintoresca ciudad vieja, así como por su ciudadela medieval.



Abu Tarik

Cada mañana, Abu Tarik echa una mirada a su reserva de harina, que se va reduciendo lentamente, toma una porción, amasa y hace pan. Cuando está cocido, lo saca del horno y lo reparte entre una decena de familias

que todavía quedan en su barrio y un par de combatientes del Ejército Sirio Libre, la fuerza rebelde que lucha contra el régimen del presidente Bashar al-Assad.

“...Ya no hay nada en la ciudad...”, cuenta Abu Tarik. “...Para aquellos que todavía están, la vida está paralizada...”.

Sin embargo, el “**panadero de la revolución**” seguirá amasando pan, mientras tenga harina. Y ese será el tiempo

que podrán sobrevivir las pocas familias que todavía quedan en su vecindario.



Sirios esperando recibir una ración de pan en una panadería en el norte de Alepo, el domingo 19 de agosto, en el primer día del Eid Al Fitr, que marca el final del ramadán.

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 RECONDICIONADOS 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

INAUGURAN ESCUELA DE CAPACITACIÓN

Funciona en la sede de la Asociación de Industriales Panaderos de la Provincia de Corrientes (AIPPC) y capacitará en métodos de producción



El acto, en la sede de la Asociación, ubicada en General Paz 1866, estuvieron presentes el presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), Rubén Salvio, para acompañar al referente local, Juan Vamvakianos, el Ministro de Educación Orlando Macció y al Vicegobernador de la provincia Pedro Braillard Pocard

El Vicegobernador felicitó por "...este sueño cumplido..." y destacó la importancia de desarrollar esta actividad para construir uno de los alimentos fundamentales y

vitales. Transmitió además, que el Ministerio de Educación se pone a disposición de la firma del convenio necesario para que quienes realicen la capacitación cuenten con el aval del Ministerio.

"...Es un proyecto que comenzó en 2008 y que consistió en la remodelación de nuestra sede social con la finalidad de adaptarla para el dictado de clases y también construir un salón de usos múltiples...", explicó Vamvakianos. "...Existen realidades diferentes en cuanto a calidad de productos,

métodos de producción y precios de los panificados y sus especialidades, pero lo común a todos es la necesidad de capacitar la mano de obra..."

La obra contó con un importante apoyo de la Provincia. Lotería Correntina aportó un subsidio de 9000 pesos, y la Vicegobernación otros \$7000. "...También hubo aportes de algunos colegas, en carácter de donación...", resaltó.

Después de la inauguración se realizó el lanzamiento del Plan "- SAL + VIDA" en el salón Amarillo de la Casa de Gobierno del que participarán funcionarios de Salud Pública de la Nación y de la Provincia.

La iniciativa, que busca reducir el consumo de sodio y grasas trans en la alimentación, buscará la capacitación de los panaderos en la implementación de medidas para sustituir esos dos componentes.

HARINA... ¿TAN ADICTIVA COMO LAS DROGAS?



En la mayoría de las dietas se suprime las harinas de las comidas, pero todos reconocen que es muy difícil hacer eso. Los médicos de Cuestión de Peso, ciclo conducido por Claribel Medina, mostraron por qué este ingrediente es tan adictivo como la droga.

Se sabe que es muy difícil suprimir la harina de las comidas para realizar una dieta, pero en este envío de Cuestión de peso los profesionales del programa mostraron por qué.

La razón es que este ingrediente activa una parte del cerebro que hace que las harinas sean tan adictivas como las drogas.

MENDOZA: HOSTIAS PARA LOS CELÍACOS (PÁN DE ÁCIMO)



Las tradicionales contienen gluten, que no pueden ingerir quienes sufren esa patología.

Trigo no adulterado, diluido con agua natural y cocido al fuego. De acuerdo con lo que indica la doctrina, sólo de esta manera las hostias podrán consagrarse en el momento de la misa llamado eucaristía, rito católico por el cual, al imponer el cura sus manos sobre el pan y el vino, los transforma en el cuerpo y la sangre de Cristo. Sin embargo, la institución eclesial parece haber dado un paso adelante modificando la receta original. Ya hay algunas iglesias en Mendoza que ofrecen ese trozo de "pan ácimo" (el que carece de levadura) sin gluten. Es para que los católicos celíacos tengan acceso al acto de la comunión.

No hay una decisión de la Iglesia de Roma en este sentido, sino más bien una práctica que se propagó de a poco y hoy llama la atención de los fieles.

La elaboración está a cargo de las hermanas dominicas, que viven en el monasterio Nuestra Señora del Rosario, en Guaymallén, quienes fabrican las obleas en forma circular. "...Surgió de una necesidad de la comunidad y fue contemplada porque las hermanas podían prepararlas sin gluten...", contó el padre Ángel Martínez, párroco de Nuestra Señora de los Dolores, donde se administra la hostia sin gluten.

De acuerdo con lo que explicó el vocero del Arzobispado, Marcelo De Benedictis, desde hace varias décadas, la institución contempla a la celiaquía como una de las enfermedades de gran incidencia y hay documentos que instan a velar por los fieles que la padecen.

Pueden comulgar con vino. "...Lo de las hostias es una opción. En la mayoría de las parroquias ofrecen la comunión a los celíacos a través del vino consagrado. En lugar del cuerpo, éstos reciben la sangre, porque en el vino del cáliz también se consagra Cristo todo...", manifestó De Benedictis.

EL GREMIO DE LOS PASTELEROS ELIGIÓ EL SISTEMA DE SALUD PÚBLICA DE SAN ISIDRO

La Municipalidad de San Isidro firmó un convenio con la filial Zona Norte del Sindicato de Pasteleros mediante el cual los afiliados a la obra social de ese gremio que residan en el partido podrán utilizar los servicios que presta el sistema de Salud Pública de la comuna.

A partir de ahora los afiliados podrán atenderse en el Hospital Central de San Isidro "Dr. Melchor A. Posse", en el Hospital Materno Infantil y en el Hospital Ciudad de Boulogne, como así también en los centros de atención primaria.

"...Se trata de un convenio de prestaciones médicas que ofrece la Municipalidad de San Isidro a los afiliados a la Obra Social del gremio de Pasteleros que residan en el distrito. En el caso de prácticas especiales, como pueden ser terapia intensiva pediátrica o áreas críticas, también vamos a trabajar en conjunto. Van a poder utilizar todos los servicios de salud con que cuenta el municipio.", explicó Eduardo Prado (Secretario de Salud de ese Municipio)

"...En San Isidro contamos con cerca de 1100 afiliados. Conocemos bien como funciona el sistema de salud, ya que hace más de 20 años que el sindicato está instalado en la zona y creemos que esta decisión fue acertada...", expresó Raúl López (Sindicato de Pasteleros)

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**

PASTELEROS ARGENTINOS CAMPEONES EN MÉXICO



Los pasteleros argentinos José D. Alonso, Jorge García, Mario Aban Cruz y a su capitán Eduardo Ruiz, se impusieron en el Concurso Maya Latinoamericano de Repostería realizado en México DF, que se llevó a cabo en el marco de Abastur 2012, la muestra dedicada a la industria de la hospitalidad.

Los Maestros pasteleros argentinos superaron a sus colegas de Brasil, Colombia, Ecuador, Costa Rica, Panamá y Uruguay, logrando el derecho de participar en la Coupe du Monde de la Patisserie en Lyon -France 2013.

Los participantes viajaron llevando todas sus herramientas, máquinas, utensilios, y elementos necesarios para la competencia, acompañados

de representantes de la Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, luego de un entrenamiento de varios meses en la Escuela de Pastelería Profesional del Sindicato de Pasteleros.

La competencia

Los productos que debieron preparar en la competencia fueron: una torta de chocolate, un postre helado, un postre al plato, una escultura en chocolate, y otra en caramelo. El tema elegido por el equipo argentino es un homenaje a René Favaloro, fallecido hace ya 12 años. Todos los productos tendrán una alusión a su trabajo.

“...Durante el entrenamiento, se invitó en reiteradas oportunidades a renombrados y prestigiosos profesionales pasteleros a que degustaran los productos y dieran su calificación especializada para así buscar la excelencia en los sabores, texturas y calidad de cada pieza de pastelería...”, explican desde el sindicato de pasteleros.

Feliz Cumple !!!



Estamos contentos de haber compartido los festejos de cumpleaños de Guillermo y Brian Gozalbo.

MARATON DE MEDIAS LUNAS



CORDOBA. Los días 15 y 16 de setiembre se realizará la “Maratón de medialunas”, organizada conjuntamente entre la Unidad Ejecutora Turismo y Deporte SEM y la Cámara de Panaderos de Villa María. La actividad tendrá lugar en plaza Centenario, oportunidad en la que dos maestros panaderos de la ciudad elaborarán medialunas dulces y saladas durante 24 horas ininterrumpidas, en el marco de las actividades por el 145° aniversario de la ciudad.

Para el evento se montará una carpa donde se representará una panadería en la que los maestros panaderos elaborarán las medialunas que luego serán vendidas a precios accesibles.

ESPAÑA: EL PAN EN LOS AUTOSERVICIOS SE DEBE VENDER EN BOLSAS SELLADAS



Tras largos años trabajando para evitar que la venta de pan en régimen de autoservicio sea un riesgo para la salud de los consumidores, finalmente la Consejería de Salud ha dado la razón a la Federación Onubense de Empresarios (FOE), y más concretamente a la Asociación Provincial de Panaderías, determinando que el envasado debe evitar que el contenido sea manipulado. Y esto no quiere decir otra cosa que el envase del pan debe estar sellado por ambos extremos.

Hasta ahora la práctica habitual de muchos puntos de autoservicio y grandes superficies era ofrecer el producto sin cumplir la obligación de tener ambos extremos del envase precintados. Esto, a juicio del sector, además de incumplir con la normativa establecida, se estaba poniendo en riesgo la salud de muchos consumidores ya que no se podía garantizar que el pan así envasado no hubiera sido alterado, manipulado, manoseado, etc.

A modo de ejemplo, el sector ha comparado el embalaje del pan con otro tipo de productos que a ningún fabricante se le ocurriría poner a la venta sin que fuera debidamente envasado, léase un yogurt o una lata sin la correspondiente tapadera.

Este pronunciamiento de la Administración andaluza da por zanjado un debate abierto no sólo en nuestra provincia sino en el resto de Andalucía y España, que a partir de ahora, tendrán una referencia en el pronunciamiento de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, para exigir el cumplimiento de la normativa que hace referencia a productos alimenticios envasados.

Tras la advertencia expresa de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, la Asociación Provincial de Panaderías ha anunciado que pondrá todos los medios a su alcance para hacer cumplir la normativa vigente, contribuyendo además, a garantizar sin riesgo el consumo de este producto.

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655

JULIO LEAL



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
TÉCNICO
OFICIAL
& AUTORIZADO



NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421

HUMOR



Un hombre le pregunta a un muchacho:
- ¿Vos sabés por qué las madres les dicen nueras a las nueras?
- No - responde el muchacho y pregunta el por qué-

A lo que el hombre dice:

- Porque siempre que sus hijos llevan una novia a la casa ellas dicen: "...Nu era lo que yo quería para vos..."

- * No es lo mismo decir un hombre en estado de coma, que te comas un hombre en mal estado
- * No es lo mismo decir: yo me río en el baño que yo me baño en el río.
- * No es lo mismo decir un Fiat 600 negro que 600 negros en un fitito.
- * No es lo mismo decir la calles del conde salto que un conde dando saltos por la calle
- * No es lo mismo decir la artesanía Aymara con el - sano- arte de María.
- * No es lo mismo decir en el Río Missisipi que me hice pipi en el río
- * No es lo mismo decir Corazón Aquino que corazón aquí no
- * No es lo mismo decir - mi auto Mercedes Benz- que - Mercedes, ven a mi auto- .
- * No es lo mismo decir Golpea que te van a abrir la puerta, que abre la puerta que te van a golpear.



SAN FERNANDO

LUIS ANDREOTTI RECORRIÓ LA NUEVA PLANTA PANIFICADORA DE HAUSBROT



La panificadora Hausbrot inauguró la nueva planta modelo productora de alimentos farináceos 100% integrales de máxima calidad en San Fernando (Juncal y Martín Rodríguez). La firma, fundada el noviembre de 1988, es especialista en la elaboración de productos a base de harina Integral recién molida, obtenida a partir de cereales orgánicos sin el agregado de químicos.

Situada anteriormente en el partido de San Isidro, el proyecto de la nueva planta comenzó en el año 2008 cuando la empresa logro conseguir el predio donde esta ahora la fabrica. En diciembre del 2010 empezó la obra y hoy se abrieron las puertas a las nuevas instalaciones.

“...Esta es una PyME, una empresa limpia que fabrica pan y hay que saludar a los generadores de trabajos que son los empresarios...” manifestó el Intendente quien además agregó que ***“...necesitamos mano de obra y tener una industria como Hausbrot que lo provea integra el circulo virtuoso: alguien invierte, saca sus ganancias y les paga a sus trabajadores. Esos ingresos se ven reflejados en el Municipio a través de las tasas y la intendencia tiene que aplicar bien esos recursos para que se vean reflejados en una mejora en la calidad de vida de todos los vecinos...”***

En la empresa trabajan 120 personas y en planta de producción trabajan 50 personas más. La expectativa de Hausbrot es generar nuevos puestos de trabajo ya que esta nueva planta esta pensada para un total de 200 trabajadores.

UN AUTO ENTRÓ A UNA PANADERÍA Y CASI CAUSA UNA TRAGEDIA

Ocurrió en un local ubicado en el barrio porteño de Villa Crespo. No hubo heridos.



Un auto, aparentemente conducido por un menor de edad, se incrustó en el frente de una panadería en el barrio porteño de Villa Crespo.

Ocurrió en un local que lleva el nombre de La Catalana y que está ubicado en avenida Corrientes al 5400, en la esquina con Gurruchaga, en momentos en el que se encontraba con varios clientes en su interior.

A pesar del accidente y de la cantidad de gente que había en el comercio, no se registraron heridos, aunque una mujer sufrió mareos por los nervios que le generó lo sucedido.

Aparentemente el conductor del auto, un Renault Megane, iba a alta velocidad, perdió el control, se subió a la vereda y terminó contra la vidriera del comercio.

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

CLASIFICADOS

* **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. 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. (reacondicionada a

nuevo), Sobadora Indupan mediana (cilindros 500x120, reacondicionada a nueva) Tel.: 15-4185-3740

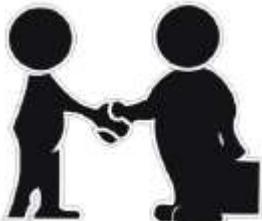
* **VENDO.** Amasadora Siam Acoplada. Batea 2.30 mts, funcionando, M/buena. Tel.: 15-4185-3740. Sr. Jorge.

* **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 reacondicionadas a nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panaderia La Nueva Moderna. Tel.: 4754-6213.

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



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) 464-2170

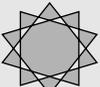


C.R.B. VENDE

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240



VENDO:
Cortadora armadora Indupan reacondicionada a nuevo. Excelente oportunidad. \$ 21000. Tel.: 4669-8566 Sr. Alberto.



SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...

Revista

EL GREMIO PANADERO



La Revista
de los
Panaderos

NO HAY MEDIO MÁS
ECONOMICO Y EFECTIVO
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

PORQUE LAS PUBLICACIONES
ESPECIALIZADAS APUNTAN
DIRECTAMENTE A SU MERCADO...

Seguinos en



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

Publique en nuestras páginas

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

(011) 15-4084-1090





EQUIPOS MODERNOS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



promocion del mes



MINI TRINCHADOR COMPACTO

Motor 1 HP
Trincha de 35 Cm.
Con ruedas
Arma todo tipo de pan



GRUPO ELECTROGENO

De 5,10, 20, 30 y 40 Kva

Consulte!

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



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