



EL GREMIO PANADERO

AÑO 11 - Nº 56 - Marzo del 2013

*La Revista de
los Panaderos*

Felices Pascuas



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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



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



Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Baguetas
con o sin tratamiento
antiadherente



Mesa de
Trabajo



Moldería



para moldes
de Pizza



para Horno
Rotativo



para Secado
de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (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



EL GREMIO PANADERO

AÑO 11 - N° 56
Marzo del 2013

Sumario

Un nuevo referente entre los panaderos.....5	La suba de la harina.....24
Un boxeador panadero.....8	De todo un poco.....26
Quieren enjuiciar a dirigentes panaderos.....9	CIP de Matanza Sur.....28
Humor.....10	El precio del pan en el país.....30
Un funcionario ladrón.....11	CIP de Merlo.....32
Carta abierta de Jorge Boronat.....12	Un poco de humor.....36
Pan francés en Buenos Aires14	Facturaron 35 millones de pesos.....37
Aumento a trabajadores en Bs. As.....16	Inspeccionan panderías en Campana.....38
Aumento a trabajadores en el interior.....18	Pasteleros argentinos en Francia.....40
Humor.....20	Pan artesanal.....42
Un panadero ladrón.....21	Rubén Salvio en Washington.....43
Lesaffre Argentina.....22	Huevo de pascua en Pinamar.....44
Ecobags informa.....23	Clasificados.....46



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

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

www.panaderosargentinos.com

Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor

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

SURGE ENTRE LOS PANADEROS UN NUEVO REFERENTE

Por Prof. Joaquín G. Puebla



Sr. Abel Rodríguez

Abel Rodríguez es el Presidente del Centro de Industriales Panaderos del Partido de la Costa y se perfila como un nuevo referente de los industriales panaderos bonaerenses para disputarle la hegemonía a la actual conducción.

En un reportaje concedido a la Revista "Industriales

Panaderos", Abel Rodríguez plantea algunos puntos que contradicen las posturas oficiales de la FIPPBA (Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires).

I/P: - ¿Cuál es su opinión de los \$600 del Plus Extraordinario que otorgó la Federación Provincial para ser abonado en dos cuotas en los meses de enero y febrero?

Abel Rodríguez: "Realmente desconozco por qué decidieron darlo. En la reunión que tuvimos los centros hubo una rotunda negativa a cualquier cuota aguinaldo ya que se dijo que no estábamos en

condiciones de hacerlo. No obstante la mayoría de los dueños de panaderías se lo damos a nuestros trabajadores sin necesidad de que los gestione nadie".

I/P:- Abel Frutos (Sec. Gral. De la Federación de Panaderos) declaró que iba a solicitar un 30% de aumento. ¿Qué opina al respecto?

Abel Rodríguez: "Es una postura correcta, me parece que es una persona que defiende lo que tiene que defender. A lo mejor a nosotros nos falta, en la provincia, que quien tiene que defendernos lo haga;

(Continúa en la página siguiente)



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

aparentemente no tienen elementos o ganas. Las paritarias no consisten en dar aumentos porque sí, hay que evaluar que, si nuestros productos aumentan, dejarían de venderse. Hay una falta de consideración, los aumentos deben ser otorgados con inteligencia para no generar daños a la industria ni al trabajador”.

I/P: – *Da a entender que el acta firmada por Majori de La Matanza, Santoandre de Lanús y Alonso de Merlo no era lo que se había acordado en reunión*

Abel Rodríguez: “Creo que hay una mala interpretación de lo que es el manejo de una Institución, no es lo mismo manejar una Federación Provincial que una panadería. En una Federación hay una masa societaria y esos socios deben designar paritarios, acá hay una política poco seria. Yo creo que cualquier persona que quiera manejar seriamente la institución –salvo que tenga otros motivos personales- debe manejarse con sus asociados. No es democracia juntarse con unos pocos miembros de comisión directiva y que se apruebe lo que unos pocos quieren, mucho más cuando la gran mayoría está en desacuerdo.

I/P: - *En el último Congreso Provincial hubo una ponencia en la cual se instalaba la posibilidad de que los panaderos del área costera tengan paritarias diferenciadas, ¿qué pasó?*

Abel Rodríguez: “De todos los puntos tratados en ese congreso hasta el día de hoy solo se trabajó en la reforma de los estatutos y eso me lleva a formular una pregunta: ¿para qué se hace un Congreso donde se gastan sumas siderales de plata si después no se trabaja en las ponencias? Como en congresos anteriores se siguen incumpliendo con las ponencias”

I/P:- *En la reforma de los estatutos se dio un plazo, que ya está caduco, para que los centros presenten los papeles de Personería Jurídica y sus delegados demuestren que son panaderos en actividad... ¿se cumplió?*

Abel Rodríguez: “Pareciera que no, hasta fin de enero no hubo ninguna información oficial al respecto, todo sigue como estaba antes. Y esto me lleva a pensar que, como casi nadie ha presentado papeles, pareciera que son mandatos personales”.

I/P: – *O sea que del Congreso lo único que se respetó fue la reforma de los estatutos, pero de esa reforma muy pocos presentaron los papeles, entonces... ¿qué se hizo?*

Abel Rodríguez: “Pensando bien quiero creer que hay falta de conocimiento, pero lo que me llama la atención es la falta de asesoramiento del abogado de la Federación, él es quién debería estar atento a las fallas que se vienen dando en la Institución. Manejar bien una institución no solo está supeditada al dinero, hay que

cumplir con lo que el Estatuto dicta y aquí –creo- hay incumplimiento de lo dictado en Asambleas, reuniones y estatutos”.

I/P- Para finalizar, si no se cumplió con lo dictado con respecto al Plus Extraordinario, si casi no trabajaron con las ponencias del Congreso... ¿todo sigue igual?

Abel Rodríguez: “Realmente creo que lo que está caduco es el sistema de trabajo, no las personas. No cualquiera puede manejar un coche de Fórmula 1, aquí deberían dejar de lado ambiciones personales y egos... los que se sienten capacitados para seguir deberían hacerlo y los que no deberían dar un paso al costado. Creo que deberíamos estar todos juntos pero sí es necesario un cambio y hay que hacerlo. La verdad no hay que callarla”.

DECLARACIONES QUE CAUSARON REVUELO

Los panaderos provinciales están que trinan porque sienten que la FIPPBA no ha defendido sus derechos dado que la federación nacional dio un plus de \$300 por única vez, pero la federación provincial dio \$600. Los panaderos sienten que les mintieron porque la FIPPBA (es la federación provincial) les dijo que eran \$300 de plus y \$300 por escolaridad. Marcelo H, un industrial

panadero matancero, comentó al NCO que *"...Dio el doble de la nacional, todos dicen que es muy generoso con la plata ajena ó que se lleva un pedazo y esta vendiendo la patronal a cambio de favores del sindicato..."* y remarcó que *"...Hay mucha diferencia entre el interior y Buenos Aires, todavía nadie explica por qué hay muchos pesos de diferencia si el trabajo es el mismo..."*

Según comentarios recibidos por fuentes de la actividad panaderil, algunas de las autoridades de la federación provincial de panaderos habrían llegado a un acuerdo con el gremio de los

trabajadores pero que ese acuerdo, más allá del monto acordado, se debería a la presión ejercida por el sindicato sobre uno de los miembros de la federación, dado que tendría a sus trabajadores en negro; ¿SE IMAGINAN EL REVUELO QUE SE PRODUCIRÍA SI QUEDA AL DESCUBIERTO QUE UNA DE LAS AUTORIDADES DE LA FEDERACIÓN TUVIESE TRABAJADORES EN NEGRO?. Sobre esta premisa es que gira la bronca de muchos de los industriales panaderos porque dicen que a cambio de entregar el porcentaje se asegura que no inspeccionen sus negocios.

Marcelo H, finaliza diciendo que *"...Los panaderos se quejan porque si el sindicalismo pide 30% (yo estoy de acuerdo, es algo acordable), la obligación de la patronal es por lo menos pelearla y no lo hace, pacta con Frutos y nos miente a todos los industriales de la provincia..."*.

FUENTE: Esta nota fue publicada por el Diario NCO del Pdo. de La Matanza el 8 de enero y reproducida por nuestro medio a través del link:
<http://noticiasconobjetividad.wordpress.com/2013/02/08/san-justo-surge-entre-los-panaderos-un-nuevo-referente/>

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

UN PANADERO ITALIANO QUIERE CONQUISTAR EL MUNDO CON SUS PUÑOS

Es el dueño de una panadería con 30 empleados



Emanuele Della Rosa le ha tomado el gusto a Miami. El campeón europeo del Consejo Mundial (CMB) en el peso ligero mediano no sólo lleva semanas viviendo en la ciudad, sino que ha elegido como entrenador a un técnico cubano y es muy probable que en un futuro no muy lejano enfrente a uno de los mejores púgiles de la mayor de las antillas: Erislandy Lara.

Della Rosa (31-1, 8 KO), quien es el número tres en la clasificación de las 154 libras del CMB, puede llegar a medirse a un Lara que es reconocido como el primer retador para luego tener la posibilidad de chocar contra el rey del organismo, el mexicano Saúl "Canelo" Álvarez.

Antes de los 12 años, la vida de Della Rosa era pausada, suave, feliz. Pero una vez que un accidente se llevó la vida de papá Amilcare, todo cambió para el niño, que entró en un curso acelerado para pasar de la niñez al mundo de los adultos, al punto que desde ese momento tuvo que ganarse la vida como panadero.

Primero golpeaba la masa del pan y luego comenzó a pegarle a sacos en los gimnasios antes de convertirse en un boxeador en el mejor sentido de la palabra. Cuando debutó como profesional el 19 de marzo del 2005,

Della Rosa tuvo el convencimiento de que no volvería más a la panadería como simple trabajador y en unos años se convirtió en dueño de su propio establecimiento, que hoy emplea a más de 30 personas y es todo un éxito en la capital italiana.

En Miami y a cualquier parte del mundo a donde va, Della Rosa está acompañado de su novia Samuela, quien con mucho orgullo no duda en afirmar que "...Emanuele es el hombre con el corazón más grande que existe. Mi familia se asustó al saber que era un boxeador, pero ahora todos lo quieren...".

Por su parte, Della Rosa responde que, **"...tras cada hombre de éxito hay una mujer buena, y yo tengo una de oro. Tampoco he olvidado de donde vengo, ni cual ha sido mi travesía en este mundo. Por ahí me dicen que soy el boxeador panadero. Y yo digo que ha mucha honra..."**.



EL GOBIERNO ENJUICIARÁ A DIRIGENTES PANADEROS QUE IMPIDAN HACER Y VENDER PAN

El Gobierno iniciará procesos judiciales contra los dirigentes del sector panificador que eviten la producción y/o comercialización de pan, informó la ministra de Desarrollo Productivo y Economía Plural, Teresa Morales

"...Vamos a procesarlos bajo los artículos 303, 293 y 294 del Código Penal. Ya mismo estamos entregando los memoriales para procesar a los dirigentes...", enfatizó la autoridad de esa cartera de Estado en La Paz.

"...Como amenazan, los dirigentes ahora van a perder los cupos de la Empresa de Apoyo a la Producción de Alimentos (EMAPA), porque hasta ahora los dirigentes eran intermediarios...", añadió.

El anuncio fue acompañado de acciones concretas, referidas a la aplicación de un procedimiento de entrega directa de harina de funcionarios de EMAPA a los hornos, a 135 bolivianos (unos \$96 argentinos) por quintal.

Dirigentes de los panificadores de La Paz y El Alto habían declarado paro de 24 horas del sector en ambas ciudades, lo que fue contrarrestado por

el Gobierno con la habilitación de los hornos de las unidades militares de las dos ciudades.

"...Las Fuerzas Armadas nos van a colaborar tanto en producción como en distribución de pan. En todos los hornos de las Fuerzas Armadas y la Policía vamos a producir pan de batalla, para evitar el daño a la economía y el daño a la seguridad alimentaria...", concluyó la ministra Morales.

La dirigencia de los panificadores argumentó que la medida de presión fue asumida para exigir la entrega de cuatro quintales diarios de harina subvencionada a cada horno.

El Gobierno negó esa posibilidad y explicó que parte de esa harina iría al mercado negro, por existir casi 100 bolivianos (unos \$70 argentinos) de diferencia en los precios.

mapriconf

"Acompañando siempre a toda la industria panaderil"

30 años
junto a

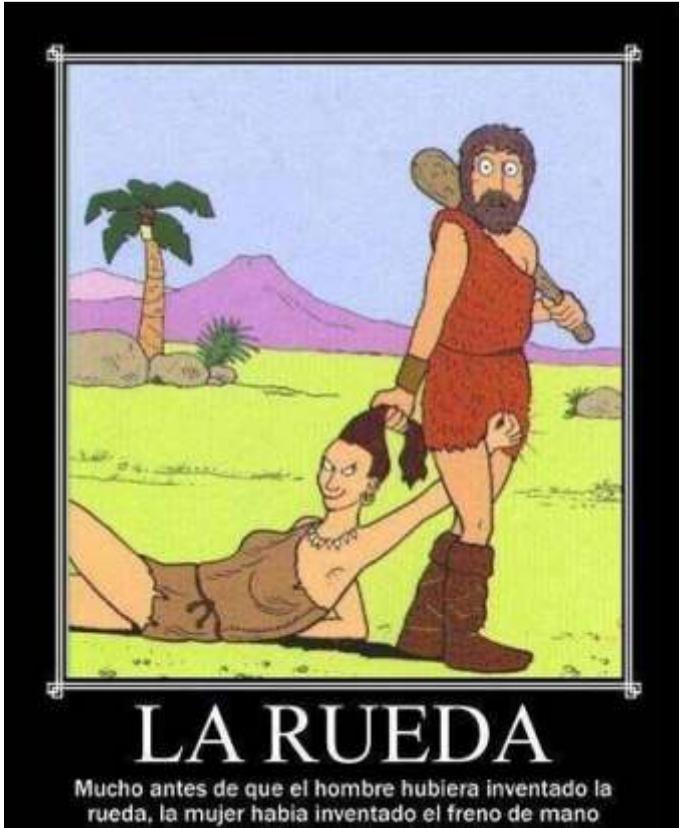
DISTRIBUIDOR OFICIAL calsa*

!!! Felices Pascuas !!!

En estas Pascuas, encontrá todo lo que necesitás en tu Distribuidor Amigo.

La mejor relación precio y calidad, la mayor variedad y el trato cordial que nos caracteriza desde siempre!

Thomás Edison 547 - Isidro Casanova - La Matanza - Bs. As. - Tel: 4466 - 2818 / 4485 - 4972 - www.mapriconf.com.ar



LA RUEDA

Mucho antes de que el hombre hubiera inventado la rueda, la mujer había inventado el freno de mano

- ¿Qué le dijo un desodorante a otro desodorante que se había desmayado?

- Rixoná... Rixoná...

Rixoná!!!

SERVICIO TÉCNICO

AGME

* de Pablo Rau y Jorge Martínez



- * tornería propia
- * Reparación de máquinas
- * Reparación de hornos
- * Venta de repuestos
- * Fabrica de sobadoras

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

AGME

ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



¿Cuál es el único calzado que se come?



Las...
¡¡¡ PAN-TUFLAS !!!

Una rana queda embarazada. FELIZ espera al sapo pero quiere dárselo a entender y no decírselo directamente.

El sapo llega y la encuentra tejiendo escarpines... pero no le dice nada.

La rana quedó ofendida y decide hacer una cena deliciosa y pone un plato **PARA ELLA SOLITA !!!**

El sapo llega, mira el plato, la mira a ella, la abraza y le dice:

- **MI AMOR... ¡ESTÁS EMBARAZADA!**

- Sí... pero... ¿Cómo te diste cuenta?

- **PORQUE EL QUE COMO NO CONVIDA...**

TIENE UN SAPO EN LA BARRIGA



DETIENEN A UN FUNCIONARIO POR ROBAR UNA PANADERÍA

Un funcionario del Servicio Penitenciario santafesino fue detenido junto a otro hombre luego de que asaltaran la panadería Polo Norte, ubicada en la esquina de las calles 9 de Julio y Sgo. del Estero



Según las fuentes, los delincuentes amenazaron con un arma de fuego a la empleada del local y a los clientes y se llevaron unos 400 pesos en efectivo que había en la caja registradora.

Todo fue advertido por un vecino que circulaba en su auto por la calle, que dio rápidamente aviso al 911 y a los pocos minutos efectivos del comando

radioeléctrico, de la sección motorizada y de la brigada de explosivos comenzaron a perseguir a los sospechosos, que escaparon en una camioneta Renault Sandero Stepway negra.

Tras una persecución que se extendió por varias cuadras, los agentes lograron alcanzar a los ladrones en el cruce de 9 de Julio y Mario Comas. Al identificar a los detenidos, los policías se llevaron una gran sorpresa al encontrar en poder de uno de ellos una tarjeta de identificación oficial que lo señalaba como funcionario de la Dirección General de Control y Asistencia Pos Penitenciaria, dependiente

del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos y ubicada en las cercanías del lugar del hecho.

El delincuente era el agente penitenciario Martín Alejandro Romano, de 31 años, quien contaba con más de once años de antigüedad en el Servicio.

El otro asaltante fue identificado como Gabriel Adrián Galván, de 38 años, quien cuenta con antecedentes penales. A los detenidos se les secuestraron una pistola calibre 7,65 marca Walters RS Patent, la totalidad del dinero robado, una sevillana, una llave de esposas y precintos plásticos.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva

Riopam S.R.L.
DISTRIBUIDORA

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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

CARTA ABIERTA

Mi nombre es Jorge Boronat y hace 8 años que soy el Presidente del Centro de Panaderos de Ezeiza, un centro que funciona perfectamente en una localidad en la cual se vende el pan a muy buen precio y en donde casi no entra pan de extramuro.

Para que no se genere una "mala interpretación" debo aclarar que el hecho de que el editor de esta prestigiosa revista publique mi forma de pensar no significa que él ni su equipo de trabajo piensen lo mismo que a continuación expreso.

También debo dejar asentado que "me hago cargo totalmente de lo que a continuación se publique" para que no quede duda alguna que "son palabras mías" ya que tengo todo el derecho que me otorga la democracia en la que vivimos para expresarme libremente.

Y por eso me pregunto, ¿Cuándo los panaderos nos vamos a hacer cargo de la decadencia de nuestras industrias? Porque por lo que leo y escucho, Emilio Majori (Presidente de la FIPPBA) habla de unión, fiestas espectaculares, compañerismo y de muchas otras cosas que en realidad a nosotros no nos soluciona nada dado que está a la vista de cualquier colega el deterioro de nuestra industria con solo levantar la cabeza y mirar alrededor.

Nuestro gremio sigue en decadencia y, en los últimos 5 años, el pequeño progreso que tuvimos fue por mérito de cada uno de los panaderos que lo integramos... no tuvo nada que ver la famosa "Gestión Majori" que intentan publicitar.

Es más, él fue acusado en diversos medios de La Matanza por tener obreros "en negro"(al igual que tu tesorero Juan Bellizzi) y, a pesar de ello, intentan aferrarse al poder sin dar –al día de hoy- verdaderas soluciones a los problemas que aquejan a los panaderos de la provincia. Solo hablan de la plata que le entra a la Federación y ¿saben qué señores? Esa plata es de los panaderos y debe ser devuelta a los panaderos en beneficio tal como lo dicta el Convenio Colectivo de



Sr. Jorge Boronat

Trabajo. ¿Para qué pagamos Fondo Convencional? La respuesta pareciera ser simple: para pagar fiestas, costosos congresos en los cuales no se cumple lo hablado, viajes que no suman nada positivo a los que trabajamos honradamente en nuestras panaderías y cientos de miles de pesos en "gastos varios" que son aprobados en balances poco claros. Resumiendo: a la "Gestión Majori" no se le ocurre ninguna

idea o, tal vez, no tiene la capacidad de arreglar las falencias de nuestro gremio.

¿Por qué llegamos a esto? La respuesta pareciera ser simple: "todos somos culpables de nuestras miserias". A Majori y a su "mesa chica" da la impresión de que fueron poseídos por "la sensualidad y la ceguera del poder"... Pero es un "poder mentiroso" ya que continuamos con poco más de 20 centos sobre 131 distritos bonaerenses. ¿Por qué no se dejan de joder con jugar a ser Dios y decir a este si o a este no? Señores Majori, Santoandré y Bellizzi... NO TIENEN PODER, ya que ustedes se votan entre ustedes mismos. ¿No se dan cuenta de que si no escuchan los truenos el agua los va a tapar? ¿Hasta cuándo van a usar el sistema que utilizan? Napoleón decía "una mentira dicha mil veces tiene más peso que una verdad" y esa pareciera ser la forma en que Ustedes dirigen una institución madre como es la Federación. Es totalmente inaceptable y canalla, hay muchos que piensan como yo pero claro, si lo expresan la Federación los desafilia con diferentes excusas. Señores dirigentes de la Federación a mí me cansaron, me cansó que Majori le haga los servicios a la Federación y se los facture, a lo mejor no es ilegal pero seguro que no es ético para nada y me canso el chismerío que arma -digno de un hipócrita-.

Lamentablemente es común escuchar que "si estás con la Federación y pensás como ellos sos una persona decente, buena y honrada", pero si no comulgas con sus ideologías "sos una porquería se dedica a hablar mal de todos los que no piensan como ellos o no están con ellos". Un ejemplo que

valida lo que digo es el caso de Abel Rodríguez del CIP de la costa quien era según ustedes una excelente persona, mientras estaba allí, pero ahora es mala persona porque piensa diferente. Ustedes les mintieron a ese hombre, ¿por qué no cuentan la verdad?, lo mismo sucedió con Daniel Insúa (Cip del Oeste), Rubén Salvio (Quilmes), Antonio Di Costanzo (Fcio. Varela), Hugo Natale (La Plata), Rubén Álvarez (Campana), Juan C. García (Berazategui), Jorge Rinaldi (M. del Plata), Pascual Corapi (Necochea), Manuel Alcaine (Vte. López), Guillermo Gozalbo (San Martín), con la gente de Azul y muchos más que no alcanzaría ni "El Libro Gordo de Petete" para escribir.

Otro ejemplo fue el que sufrí en "carne propia", me han acusado en "reuniones" de haberme quedado con plata de la Federación cuando colaboré en el armado del CIP del Pdo. De la Costa... y los desafío a que lo demuestren o que se retracten. La verdad que causa gracia tal desfachatez. Cuando se concretó la formación de ese centro solo se publicaron sus nombres desvirtuando el trabajo que yo había realizado, recuerden que ese momento no lo conocían, no sabían lo que era una "lista de procedencia" y nunca tuvieron la capacidad para mantener una charla seria con ningún funcionario provincial.

Mi impresión es utilizan la falsedad, la hipocresía, el egoísmo y la difamación como forma de adueñarse del futuro de los panaderos... dividen para poder seguir en el poder. ¿Por qué no abren la puerta de la Federación para que todos los panaderos puedan votar a ver si quieren que ustedes nos sigan representando? Yo reto a que lo hagan y si la mayoría los quieren por que los consideran aptos seguirán, si no se tienen que ir. A mí en lo personal y a muchos con los que hablo nos tienen "repodridos" porque, reitero, parecieran enfermos de poder y aniquilan a los que se arriman o a los que se quieren arrimar a la Federación.

Los panaderos de la provincia deben saber que la mayoría de los dirigentes no estamos de acuerdo con el manejo de la "Gestión Majori". Muchas veces fuimos acusados de ser un "gremio mafioso" y esa mafia no está precisamente en nuestros mostradores ni en nuestras cuadras de trabajo.

Los verdaderos industriales panaderos

debemos ser los protagonistas de un cambio y no podemos seguir siendo usados, manipulados ni atropellados por este señor que es el verdadero culpable de no saber llevar adelante al gremio. Él, sus decisiones, si incapacidad y su ineptitud son los únicos responsables de no saber transmitir a nuestros gobernantes cuán duro y sacrificado es nuestro trabajo ni cuales son nuestras necesidades.

Es hora de que todos se saquen la careta y, si no están preparados para dirigir el gremio, den un paso al costado para que nos conduzca un verdadero líder que nos una y no nos haga perder dinero. Señores, no sean egoístas y llamen a elecciones ya... SU TIEMPO TERMINÓ.

¡Si me necesitan saben dónde ubicarme, yo no me mudo, no me escondo, ni les tengo miedo! Lo que sí creo es que les llegó la hora de la verdad así que vayan pensando en dejarle la llave a alguien que de verdad le importe el gremio. Los saludo atentamente con un dicho que dice así: "siéntate en la puerta de tu casa y veras pasar el cadáver de tu enemigo".

Jorge Luis Boronat

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

LA AVENTURA DE HACER PAN FRANCÉS EN BUENOS AIRES

Dejaron sus trabajos de oficina en Francia y abrieron en Palermo una panadería. “Acá hay más locales del rubro que en París”, dicen



Somos apasionados por lo que hacemos, lo que creamos, nuestro pan. La gente nos dice que eso nos pasa porque somos franceses, pero nosotros, además, nos enamoramos de Buenos Aires, que nos reunió alrededor del loco proyecto de inventar Cocu, la primera boulangerie, café francés joven y trendy de Palermo.

Morgan y Adrien son mis socios en esta aventura. Y yo, Anais, la única mujer, soy la visión administrativa y económica del negocio.

Defendemos los placeres simples de esta vida: comer un buen croissant, amasar con las manos, levantar una idea desde los cimientos. Los tres dejamos nuestras profesiones en Francia para jugarlos por esta aventura. De un día para

otro, dejamos las pantallas de computadoras por la harina sobre las manos y el chocolate en un rincón de la boca.

El camino fue largo, con más de dos años de preparación y capacitación. Estudios de mercado y todo lo que conlleva encontrar “el lugar adecuado” con sus cambios correspondientes. La magia de Cocu no sólo reside en todo lo ya mencionado, sino en el amor que pusimos para materializar nuestro propio sueño y la ayuda incansable de nuestros amigos en los momentos más importantes.

Recuerdo que pasábamos horas pintando el local del piso al techo con aquellos que nos apoyaron desde el primer momento y pensaba lo maravillosa que sería la “boulangerie” cuando abriera

sus puertas al público.

Cuando los clientes llegan, se sienten como en casa, porque nos pueden ver trabajar todos los días en el local y siempre terminamos conversando con cada uno. Ya tenemos clientes fieles, los vecinos vienen y vuelven sin parar para almorzar, merendar o sólo tomar un café, cosa que nos pareció sorprendente y nos hace felices.

Morgan Chauvel, mi socio, apegado a la realización de los panes y las delicias, es graduado en ingeniería informática y trabajó en Holanda. Llegó a Buenos Aires en octubre de 2010. En su visita se dio cuenta que los argentinos comen más pan que los franceses e inclusive constató que hay más panaderías en esta ciudad que en París. Fue entonces cuando junto a Adrien Verny, el tercer socio y amigo, se les ocurrió crear una “boulangerie” propia. Morgan dice que con el pan encontró realmente algo que lo apasiona: se queda todavía mirando por la puerta del horno para ver el pan levantarse, como un chico. Le fascina que la magia opera solamente con agua, harina, sal y masa madre.

Adrien, ingeniero matemático, trabajaba en el área de



publicidad y bancos cuando vivía en Francia. De visita a la Argentina hace dos años empezó este proyecto junto a Morgan. Decidieron capacitarse en las mejores panaderías de Francia, entre otros, con un joven panadero francés: Vincent Talleu, reconocido consultor del rubro en el mundo.

Adrien hace culto de lo saludable, sobre todo del buen comer. Va varias veces por semana al gimnasio; se nutre de semillas, harinas especiales y algas en milkshake cada mañana. Por su especial sensibilidad hacia este tipo de alimentación, es el creador de nuestra futura gama de jugos

caseros con propiedades únicas para el cuerpo: Energía, Detox y Silhouette.

Yo, Anais Gasset, soy recibida en marketing con un master en administración de empresas en la escuela de comercio de Nantes (Francia). Mis viajes por el mundo y diferentes trabajos en Colombia, Tailandia y Dubai me dieron una experiencia única en negocios. Algo que hoy puedo volcar en Cocu para seguir creciendo.

Pero no todo fue sencillo; cuando llegué a Argentina trabajé en un hotel boutique como asistente de dirección. Mi idea era incursionar en el rubro abriendo mi propio hotel, pero no sentí el flechazo para lanzarme. Con Cocu encontré el proyecto que me

corresponde.

A esta altura, para nosotros tres el pan y Buenos Aires son sinónimos de nuestro sueño.

De Buenos Aires, además de que fue el lugar que vio nacer nuestro primer proyecto compartido, me gusta la cantidad impresionante de bares y restaurantes de todas nacionalidades –vivo arriba de uno y tengo ritmo brasileño en mi propio cuarto–; pero también los paseos en bicicleta por Palermo, los vecinos que nos recibieron con tanto cariño... No nos sentimos porteños, nos sentimos franceses muy bienvenidos en Argentina, sin ganas de volver a casa y con la ilusión de seguir amasando en Cocu el mejor de los panes.

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

000
0000
SEMOLIN
PREMEZCLAS

Seguinos en



Buscanos como
molinozinfratensrl



4238-6514 / 5083-1054

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

PLUS EXTRAORDINARIO DE \$600 PARA LOS OBREROS BONAERENES

Deberá ser abonado durante los meses de enero y febrero

Según información que nos envía el Sindicato de Panaderos de Alte. Brown, después de varias reuniones privadas (tal como se aclara en el acta) con la parte patronal, los dueños de panaderías deberán abonar a sus obreros un "Plus Extraordinario" de \$600 que deberá ser abonado en dos cuotas (de \$300 c/u con los sueldos del mes de enero y febrero).

El acta fue firmada en la sede de la F.A.U.P.P.A. (Boedo 168) el día 8 de enero por Abel Frutos, Miguel Rodríguez y Rubens Castro por la parte Sindical y por la F.I.P.P.B.A. lo certificaron Emilio Majori, Raúl Santoandre y Alberto Alonso.



CLAUSULA 1º: Fijar el pago de un "Plus Extraordinario", de carácter no remunerativo y por única vez, que asciende a la suma de \$600 que se abonarán en dos cuotas iguales y consecutivas de \$300, la primera a liquidarse con las remuneraciones correspondientes al mes de enero del 2013 y la segunda a liquidarse con las remuneraciones correspondientes al mes de febrero del 2013.

CLAUSULA 3º: Las partes, de común acuerdo, solicitan la urgente e inmediata homologación del presente acuerdo.

BUENOS AIRES

PIDEN UN 30% DE AUMENTO

LO ANUNCIÓ EL TITULAR DEL SINDICATO, ABEL FRUTOS, EN RADIO 10.



"...Vamos a pedir el 30% porque es lo que corresponde. Estamos hablando de una inflación de entre un 26 y 28%. El problema es que los incrementos salariales se dan en tramos y en el último tramo el trabajador ya no tiene la plata y está afectando su bolsillo...", expresó en declaraciones a Radio 10.

También dijo que "...el salario promedio es de 4 mil pesos y el de un peón de panadería está en 3500 pesos, pero no alcanza. Con los mismos números que maneja el Gobierno no alcanza para vivir con dignidad...".

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



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

LA PROTESTA DE LOS PANADEROS DE LA MATANZA

El 28 de febrero era un día fresco, pero en la sede del CIP de La Matanza el calor era “insoportable”. Al medio día, según nos informan, había cerca de 170 panaderos (sobre todo de las zonas de Virrey del Pino, González Catán, Gregorio de Laferrere, Rafael Castillo e Isidro Casanova) que se habrían acercado a la sede conducida por Emilio Majori con el objetivo de protestar y exigir que los operativos que se hacen en el distrito no sean “digitados” ni preparados solo por cuestiones personales.

Al parecer en el salón los panaderos no la pasaron bien, había policías y “patovicas” que, con su sola presencia, intimidaron a los presentes desvirtuando una reunión que, históricamente es solo de panaderos. Pero eso no habría sido todo, según la misma fuente consultada, hasta se hubo amenazas de inspecciones a los presentes.

El clima tenso tendría un transfondo que es de público conocimiento, las diferencias entre el presidente actual y su vicepresidente. Dentro de unos meses habrá elecciones en La Matanza y allí los panaderos decidirán si quieren cambiar de conductor o seguir siendo dirigidos por Emilio Majori.

ELABORARON UN PAN DE CIEN METROS EN ECUADOR



Fue por las celebraciones del Carnaval de Guaranda, una de las ciudades con mayor tradición carnavalera de Ecuador.

La receta incluyó cerca de 500 Kg. de harina, 40 Kg. de azúcar, 12 Kg. de levadura, 1.500 huevos, 1 kg de sal, 200 litros de leche, 25 Kg. de mantequilla y extracto de anís. El trabajo de los artesanos panificadores hizo posible “que cinco mil personas degusten este sabroso alimento acompañado por el dulce de calabaza tradicional de la provincia”.



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

NUEVO DISEÑO



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE
INVERSIÓN Y CALIDAD.



ACCESORIOS



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**



FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA
INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

AUMENTO DE SUELDO PARA LOS TRABAJADORES PANADEROS DEL INTERIOR DEL PAÍS ADHERIDOS AL C.C.T. 478/2006

EL AUMENTO OTORGADO POR LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES (F.A.I.P.A.) SE CERRÓ EL 23 DE DICIEMBRE Y DEJA ABIERTA LA PUERTA A GRANDES DIFERENCIAS ENTRE LOS SUELDOS DE LOS TRABAJADORES DEL INTERIOR DEL PAÍS CON LOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

En los últimos días del 2012 se cerraron las paritarias a nivel nacional que tendrán vigencia hasta el 31 de octubre inclusive. En el recuadro que les mostramos más abajo quedan plasmadas las escalas salariales para los trabajadores del interior del país.

En el mes de marzo se tendrían que cerrar los acuerdos salariales para los panaderos de la Provincia de Buenos Aires -estamos en condiciones de informar que desde el mes de diciembre ya hay reuniones informales con el sector obrero bonaerense- y esas negociaciones abrirían una brecha importante entre lo que gana un trabajador del interior con uno que trabaje en Buenos Aires.

En el recuadro más pequeño les

mostramos el sueldo de los obreros comprendidos en el CCT de la Pcia. de Buenos Aires y se observa a simple vista que -sin aumento y al mes de enero de este año- ya está casi equiparado a un sueldo del mes de octubre a nivel nacional. Si tomamos en cuenta que las expectativas de aumento superarían el 20%, un trabajador bonaerense ganaría cerca de \$1.000 más que uno del interior.

Vale la pena aclarar que el sector obrero a nivel nacional logró un plus adicional (de carácter no remunerativo) de \$300 que debería ser abonado por única vez con el sueldo del mes de enero del 2012.

Seguiremos informando...

ESCALA SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES ADHERIDOS AL CCT 478/2006

CATEGORÍA	NOVIEMBRE 2012	DICIEMBRE 2012	ENERO a ABRIL 2013	MAYO a AGOSTO 2013	SETIEMBRE OCTUBRE 2013
OFICIAL	\$ 3.833,00	\$ 3.933,00	\$ 4.233,00	\$ 4.533,00	\$ 4.833,00
MEDIO OFICIAL	\$ 3.508,00	\$ 3.608,00	\$ 3.908,00	\$ 4.208,00	\$ 4.508,00
AYUDANTE	\$ 3.465,00	\$ 3.565,00	\$ 3.865,00	\$ 4.165,00	\$ 4.465,00
PEON	\$ 3.411,00	\$ 3.511,00	\$ 3.811,00	\$ 4.111,00	\$ 4.411,00
CAJERO/A	\$ 3.508,00	\$ 3.608,00	\$ 3.908,00	\$ 4.208,00	\$ 4.508,00
DEPENDIENTE	\$ 3.435,00	\$ 3.535,00	\$ 3.835,00	\$ 4.135,00	\$ 4.435,00
REPARTIDOR	\$ 3.508,00	\$ 3.608,00	\$ 3.908,00	\$ 4.208,00	\$ 4.508,00

ESCALA SALARIAL
PARA LOS
TRABAJADORES DE
LA PROVINCIA
DE BUENOS AIRES
VIGENTE AL 31
DE ENERO DEL 2013

CATEGORÍA	ENERO 2013
MAESTRO	\$ 4.769,00
MEDIO OFICIAL	\$ 4.548,00
AYUDANTE	\$ 4.473,00
PEON	\$ 4.381,00
CAJERO/A	\$ 4.623,00
DEPENDIENTE	\$ 4.473,00
REPARTIDOR	\$ 4.473,00

BUENOS AIRES

* A estos sueldos habrá que sumarle \$300 más en los meses de enero y febrero.

* Y en marzo se cerraría otro aumento que correspondería a las paritarias del 2013

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD
VENTAS A TODO EL PAÍS Y EXPORTACIÓN

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 30 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada.

LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

Por todo esto decimos que no solo vendemos productos, sino también soluciones.

- ✓ Asistencia Personalizada
- ✓ Línea de diseño artesanal
- ✓ Desarrollo de proyectos
- ✓ Servicio técnico especializado
- ✓ Garantía
- ✓ Ventas a todos los puntos del país y exportación

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



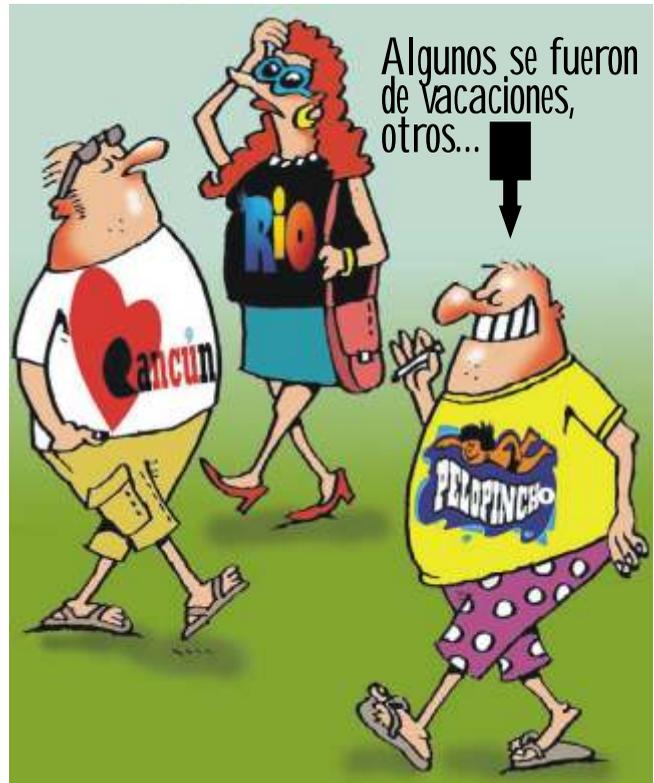
Si su pareja está gorda, entonces... Sugíerale caminar 5 Km. en el día y 5 en la tarde. En 15 días estará a 150 Km. lejos de usted!

Un caracol estaba cruzando la calle y justo lo atropella una tortuga, al despertar se da cuenta que estaba en la sala de terapia intensiva, y el médico le pregunta:

- ¿Cómo ocurrió todo?
Y el caracol le responde:
- No sé, ... ¡Fue todo tan rápido!

Un hombre de unos 63 años le pregunta al entrenador en el gimnasio:

- ¿Qué máquina debo usar para lograr impresionar a una chica de 30?
El entrenador se queda mirándolo le y dice...
- Le recomiendo el cajero automático...



¿ES ASÍ?

- * Una mujer se preocupa por el futuro hasta que encuentra marido.
- * Un hombre nunca se preocupa por el futuro hasta que encuentra mujer.
- * Un triunfador es un hombre que hace más dinero de lo que puede gastar su mujer.
- * Una triunfadora es la mujer que encuentra a ese hombre.

Un carro bien equipado !!!



INCREÍBLE !!!

EN ESPAÑA DETIENEN AL DUEÑO DE UNA PANADERÍA POR ROBAR A SU PROPIO REPARTIDOR

EL PROPIETARIO ACTUÓ EN CONNIVENCIA CON UN LADRÓN QUE APUÑALÓ Y ROBÓ EL DINERO A SU PROPIO REPARTIDOR



SEVILLA. La Policía detuvo al dueño de una panadería de Sevilla por actuar en connivencia con un ladrón que apuñaló y robó la recaudación a un repartidor de su tienda, por lo que ha sido acusado de un delito de homicidio en grado de tentativa.

En un comunicado, la Policía informó que la agresión ocurrió

en diciembre pasado en una panadería del Polígono de San Pablo de Sevilla, cuando un individuo accedió al local con la intención de atracar a un repartidor.

Antes de darse a la fuga, agredió con un cuchillo de grandes dimensiones al repartidor y le causó una herida en el brazo que afectó a una arteria, por lo que tuvo que ser ingresado en un hospital y sometido a una intervención quirúrgica.

La Policía tomó declaraciones a varios testigos, uno de ellos el presunto autor de los hechos,

quien intentó desviar la atención diciendo que había reconocido al agresor, para lo que dio los datos de un delincuente del barrio.

Posteriormente se determinó que este testigo fue el autor material del apuñalamiento y que actuaba en connivencia con el responsable del establecimiento, que fue quien le facilitó datos sobre horarios de reparto y cantidad de dinero que manejaba la víctima.

Una vez finalizadas las diligencias, los detenidos fueron puestos a disposición del juez, quien decretó el ingreso en prisión del autor de la agresión.

Casa Michero
Fábrica de Útiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

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

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

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

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

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 GRUPO LESAFFRE SIGUE INVIRTIENDO EN LA ARGENTINA

La compañía de origen francés redobla su apuesta con el lanzamiento de productos innovadores en la industria de la panificación

El **Grupo Lesaffre**, la principal empresa en producción de levaduras y soluciones en panificación del mundo, anunció su decisión de ampliar sus operaciones en la Argentina con metas de largo plazo que incluyen la modernización de su planta industrial y la innovación de los procesos productivos con el lanzamiento de nuevos productos.

En línea con su compromiso con el país, la compañía ha encarado diversas iniciativas a largo plazo, como es el caso de la inversión de 1.500.000 dólares para la modernización y ampliación de la planta fabril en Virrey Del Pino (La Matanza), lo que permitió la capacitación del personal en las nuevas tecnologías, además de reducir en un 15% la utilización de cartón, lo que se traduce en un nuevo paso en el camino de un crecimiento sustentable.

La política de innovación fue una constante del **Grupo Lesaffre** desde su llegada a la Argentina en el año 1995, que se traduce en las inversiones realizadas durante más de 15 años, superando los 100 millones de dólares en ese rubro.

Las inversiones se cristalizan en lanzamientos de nuevos productos innovadores en el mercado de la panificación como lo es la **Levadura líquida PANEÓ** un producto para ama de casa, que cuenta con los últimos avances de la tecnología puestos al servicio del sector.



afrontó dificultades haciendo por momentos complicada la competitividad en la región; a pesar de ello, la empresa continuó apostando por esta Argentina...”, dijo Enrique Finochietto, responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**. Además



Sr. Enrique Finochietto

Finochietto agregó: *“...Nuestro objetivo es poder seguir en el país produciendo uno de los productos esenciales para la industria de la panificación, y continuaremos realizando los esfuerzos necesarios para continuar desarrollarnos en el país como lo venimos haciendo desde hace 18 años...”*.

Lesaffre Argentina mantiene la llegada de sus productos a gran parte de las panaderías argentinas, con la misma calidad que caracteriza al Grupo en todo el mundo y también continúa avanzando con el cumplimiento de sus compromisos con la mejora de las condiciones de vida de la comunidad cercana a su planta industrial ubicada en la localidad de Virrey del Pino, partido de La Matanza, en el marco de las acciones de su Programa de Responsabilidad Social Empresaria.

El **Grupo Industrial Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con **Levaduras Lesaffre**. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**”, “**LEVEX**”, “**FERMIPAN**” y “**GOLONDRINA**” y de la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.

PROHIBICIÓN DE BOLSAS PLÁSTICAS

SE PRETENDE REDUCIR EL 55% DE LAS BOLSAS ENTREGADAS EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, ES DECIR, APROXIMADAMENTE 580 MILLONES DE BOLSAS PLÁSTICAS



ECOBAGS S.R.L.

Tel.: 4353-4418

Cel.: 15-5414-8582

Nextel 681*1043

La Ley ya está reglamentada y en funcionamiento y prohíbe el uso de bolsas de plástico en decenas de rubros comerciales.

Reemplazar las bolsas de nylon y bolsas no biodegradables por biodegradables es un hecho. **ECOBAGS S.R.L.** es su opción más económica y segura de no infringir la Ley.

Las únicas excepciones a la ley se aplican a: Carnicerías, verdulerías, pescaderías, comercios de productos de granja, fiambrerías, comercios de insumos para hospitales y otros que por motivos sanitarios deban

seguir utilizando bolsas plásticas no biodegradables. Pero deberán acreditar esos fines sanitarios y deberán ajustarse a un nuevo tipo de bolsa que se usará para la transición.

En el sector panadero y confitero ya está en plena vigencia y los comercios deberán entregar a sus clientes bolsas biodegradables como las que provee **ECOBAGS S.R.L.**



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

ecobagssrl@hotmail.com



LA SUBA DE LA HARINA

EL VALOR DE LA MATERIA PRIMA AUMENTÓ 50% Y AÚN NO FRENÓ, LA RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN... EN DISCUSIÓN

Un insumo vital para los panaderos amenaza con echar por tierra el congelamiento de precios impulsado por el Gobierno que cuenta con el acatamiento público por parte de los súper e hipermercados de presencia nacional.

Ese producto es la harina, materia prima básica para la fabricación de panificados y, desde el arranque del año, aumentó nada menos que entre el 50 y 60 por ciento.

Sin subsidios, el nuevo precio del insumo –que oscila entre \$135 y \$150 pesos la bolsa– desvela a los industriales e, incluso, genera controversias internas en el cual hay una discusión pendiente eterna sobre la rentabilidad.

Si bien el aumento más importante en el precio de la harina se produjo en enero, hasta estos últimos días, los principales molinos que abastecen el mercado estaban emitiendo listas de precios con aumentos. “...*El valor del trigo aumentó un 40 por ciento, pasó de 800 a 900 pesos la tonelada a fin de 2012, a 1.500 pesos en la actualidad...*”, reconocen algunos molineros.

“...*La campaña pasada fue la que menos siembra tuvo en los últimos años, súmele la sequía. Hay algo de trigo, pero no demasiado; en consecuencia, quien tiene trigo más o menos bueno se sienta arriba y fija precio...*”,



comentó este industrial.

¿Cómo se traslada ese valor al costo de la bolsa? Por cada 100 kilogramos de trigo (un quintal), se obtienen unos 73 kilogramos de harina. Sumados los costos de producción, se llega al valor histórico del precio de la bolsa, que equivale a un quintal de trigo, explican

en ese sector. A ese valor, en este caso 150 pesos, se debe agregar el flete.

El comité ejecutivo de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (Copal) trató esta problemática y aseguró estar de acuerdo con el congelamiento siempre que los proveedores no trasladen aumentos de costos.

“*¿Congelamiento? En este momento estoy encima de la lista de precios*”, reconoció también un industrial panadero conocido, según el cual, aun pagando de contado, el precio más bajo de la bolsa se sitúa en 135 pesos.

“...*Las panaderías se están quedando sin rentabilidad, no sólo por la harina sino también por el aumento de otros insumos: la manteca acaba de llegar con el 10 por ciento; las grasas, con el 20, en enero y febrero tenemos que pagar un Plus extraordinario de \$300 por mes y se vienen un aumento salarial que dicen va a ser cercano al 30%...*”, relató el mismo empresario.

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

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



**REFINERIA
DEL CENTRO S.A.**

**SALINERA
LARRAZABAL
SL**



ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



calsa*

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

**TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO**

CAVIWA

DEWEY

TAXONERA

Bacalar

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



DE TODO UN POCO

VENTA DE PAN: FACTURACIÓN E IVA

PREGUNTA: Un contribuyente que tiene como actividad despacho de pan, pasó de monotributista a responsable inscripto. ¿Está obligado tener controlador fiscal o puede continuar con talonarios manuales? ¿Cómo se solicitan las facturas M?, ya que no tiene patrimonio superior a \$ 150.000. Dicha actividad ¿está alcanzada por el IVA?

RESPUESTA: De conformidad con lo establecido por el Anexo IV de la Resolución General N° 4104 (texto según R.G. N° 259), la actividad de venta de pan y demás productos de panadería se encuentra obligada al uso del controlador fiscal. Para solicitar la factura M se deberá presentar en AFIP el formulario F. 855, sin presentar respaldo patrimonial y sin hacer uso de la opción de facturas A con CBU Informada. De conformidad con lo establecido por el artículo 28 de la Ley de IVA, se encuentra alcanzada a la alícuota del 10,50% la venta de pan, galletas, facturas de panadería y/o pastelería y galletitas y bizcochos, elaborados exclusivamente con harina de trigo, sin envasar previamente para su comercialización, comprendidos en los artículos 726, 727, 755, 757 y 760 del Código Alimentario Argentino.

UN PANADERO FUE EL PRIMER TURISTA DEL AÑO 2013 EN LLEGAR A LA FELIZ

Fernando, un panadero que viajó con su pareja a Mar del Plata, contó que no tenían pensado viajar a esa ciudad balnearia y se mostró sorprendido por ser el primer turista del 2013 en pisar La Feliz.



Residente del partido de San Martín, Fernando aseguró que "la idea no era venir acá. Llegamos a Dolores y decidimos venir a Mar del Plata". Y comentó que se quedarán "una semana" disfrutando de la playa marplatense. El panadero contó que se enteró de que era el primer visitante cuando se detuvo en un control policial: "Me pidieron los documentos y me dijeron "sos el primero"

En tanto, su mujer dijo que "estábamos sorprendidos, todavía no caemos. No estábamos preparados para llegar justo. Veníamos escuchando el conteo por la radio". Como consecuencia de este reconocimiento, la pareja recibirá diferentes premios como una estadía en la ciudad y vouchers en restaurantes, entre otros obsequios.

BIMBO LANZA "BIMBO NATURAL 100% SIN CORTEZA"

ESPAÑA. El pan de molde sin corteza y el elaborado de forma totalmente natural, a base de harina, agua, levadura, aceite de oliva, masa madre, vinagre y sal está pensado para ser consumido por todos los miembros de la familia, especialmente por los más pequeños, precisamente por su elaboración natural, sin aditivos ni conservantes. La comercialización se realiza en formato único de 450 g con un precio de venta al público de 1,99 € (unos \$13,50 en Argentina).



Aumentá tus ganancias con Cuisil

Muchas panaderías están haciéndolo.

Planchas, Moldes y trinchas para distintos panes y bollería, pizzeras, bagueteras.

Reemplaza el uso de materias grasas y aceites.

Evita roturas y desperdicios.

Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.

Vida útil de 3000 exposiciones.



PRECIOS ESPECIALES A DISTRIBUIDORES

Cuisil

Plancha siliconada antiadherente

Asesoramiento a medida:

0800-444-CUISIL (2847)

www.cuisil.com.ar | info@cuisil.com.ar



NICJU S.R.L.

Distribuidora Oficial de **calsa***

"Unidos por la calidad"



Las líneas más completas de todos los productos para panaderías, confiterías y afines, encontrálas en nuestro sitio web o visitando nuestro show-room

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL

calsa*



Pascuas 2013

Lográ con nuestros productos las mejores rosca de pascuas!!

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - 4488-8088 www.nicju.com.ar - info@nicju.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

AUMENTÓ EL PAN Y COMENZÓ LA GUERRA DE LOS PRECIOS



Reyes (Fredy para los amigos).

Diego Ferreyra nos dijo que “Aumentar el pan ahora no es conveniente dado que en el verano afloja mucho el trabajo. Si el aumento de la harina sigue en marzo, ahí veremos si aumentamos dado que tendríamos un desfasaje importante y de aumentar el precio del pan sería algo razonable, porque en nuestra zona no podemos aumentar de buenas a primeras algo exorbitante porque la gente no puede pagar un precio alto. Ha aumentado la grasa y la levadura también, pero esos aumentos vamos a ir tratando de absorberlos nosotros”

El CIP de San Justo comentó la posibilidad de que el pan aumente en estos días y barajó un precio de \$16. Los panaderos de Isidro Casanova (15 panaderías aproximadamente) aumentaron el pan a \$14. En estos días los panaderos de San Justo, Ramos Mejía, Villa Luzuriaga y Lomas del Mirador llevarían el precio a \$16.

Aducen para el aumento que la harina trepó al precio astronómico de \$125 los 50 kilos, también aumentó la grasa y se espera que el gremio de los panaderos solicite y obtenga en la paritaria un incremento del salario del 25%. “Aumentar ahora no es conveniente ni correcto”

El Centro de Industriales Panaderos Unidos – Zona Sur (González Catan y Virrey del

Pino) no va a aumentar el pan y explican su posición de la siguiente manera.

“Nosotros debatimos el tema del precio con seriedad porque es algo delicado. Esta es una época de temporada baja para los panaderos y notamos una retracción del consumo, hemos decidido que no es el momento de aumentar el precio del pan. Creemos que es el peor momento para aumentar, es un momento económico bastante complicado y sería difícil de aplicarlo en la zona. El aumento de la harina es una realidad pero vamos a ver como lo manejamos, esperaremos a ver si el precio se estaciona y tratamos de tomar las cosas con calma. Vamos a esperar hasta marzo a ver que pasa, si esto continúa en marzo volveríamos a hablar del tema” comentó a NCO Hugo

Hugo Reyes explicó que “La idea es llevar el pan con pequeños aumentos a un precio que equipare la inflación real, que rondaría hacia fin de año en el 25% al 30%. Si bien estamos dentro del mismo municipio las realidades de Ramos Mejías y San Justo son muy diferentes a las nuestras. El poder adquisitivo de nuestros vecinos de González Catan y Virrey del Pino no es el mismo que el de esas zonas céntricas, es por eso que nosotros no podemos vender al mismo precio que ellos”.



José Hernández, Presidente del Centro de Industriales Panaderos Unidos – Zona Sur (González Catan y Virrey del Pino), en dialogo con NCO, remarcó que “...No es tan urgente llevar el precio a \$16, creo que todavía se puede sostener el kilo del pan a \$12, consideramos que es un precio coherente, tanto para el vecino como para el panadero. Hubo fuertes incrementos en los insumos nuestros pero la época no da para un aumento, es lo mismo que aumente una gaseosa en

pleno invierno. Nuestro producto baja mucho la venta en el verano, no podemos aumentar en esta época, sería contraproducente; se estaría aumentando para perder dinero” y agregó que “La incidencia en el precio del pan del costo de la harina es mínima, es cierto que hubo un aumento considerable de la harina, pero eso no justifica aumentar el precio a \$16 y menos en la zona donde nosotros trabajamos. Cada vez que aumenta la harina no tiene porque aumentar el precio del pan, para que eso se dé deben confluir varias cosas, como el aumento de la harina, la grasa, la levadura y los sueldos; porque los sueldos y los aportes patronales son los que más incidencia tienen en el

precio del pan. La harina es sólo el 10% del costo del pan”.

“Vamos a esperar un poco para ver como evolucionan las cosas, no hay que salir desesperados a aumentar porque no estamos en el 2001. En este 2013 tenemos otro contexto, tanto desde el consumo como de la inflación. Hay que ser conscientes y respetar lo que dice la gente. Nosotros estamos en un precio equilibrado y el pan no es un elemento de lujo en la mesa de los matanceros. En algún momento vamos a tener que aumentar el precio una monedas, pero no en este momento, ahora no es conveniente ni correcto...” afirma José Hernández.

Fuente:
noticiasconobjetividad.wordpress.com

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería

Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingó - Bs. As. - Argentina
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664
email: ventas@panconpan.com.ar
web: www.panconpan.com.ar

AUMENTA LA HARINA Y AUMENTA EL PRECIO DEL PAN EN TODO EL PAÍS

CORRIENTES: El titular de Asociación de Panaderos de Corrientes, Juan Vanvakianos, confirmó que desde la última semana de enero el precio del pan tuvo un incremento de entre un 8 y 10 por ciento lo que implicará que llegue en algunos locales hasta 11 pesos el kilo. *"...La bolsa de harina se fue de 100 pesos a 125 y nosotros ya no podemos sostener esos aumentos..."*, explicó Vanvakianos.

SANTA FE: *"...Debimos aumentar el precio del pan en un 10% por el incremento de la harina, que en sólo 15 días, la bolsa de 50 kilos pasó a costar de 110 a 140 pesos..."*, explicó Piccinino del Centro de Panaderos. *"...Pero no solamente subió la harina. También se incrementaron otros insumos necesarios para la fabricación de nuestros productos, como la margarina o el azúcar. A todo esto, hay que agregarle también el aumento de sueldos o de servicios como la luz; va todo de la mano..."*, continuó agregando.

MENDOZA: La Asociación de Panaderos de Mendoza aseguró que la suba será de un 20 por ciento. Marcelo García, aseguró que el aumento tiene su raíz en *"...el precio de harina que en el mes de enero subió entre un 40% y 45%..."*. De esta forma, los precios serán: el pan de dos piezas 9,60 pesos, de tres a 12 pesos, el pan de trinchita queda a 8 pesos, el mingón a 13 pesos, la docena de tortas 16,50 y la docena de facturas comunes 22 pesos.

CHACO: La Cámara de Panaderos aumenta el kilo de pan a \$13. Cabe señalar que Ricardo Alaio informó que los costos no logran cubrirse, apuntando que *"...un maestro panadero hoy gana \$4 mil pesos de bolsillo, estamos hablando que pagábamos la bolsa de pan \$110 y hoy ronda los \$140, la bolsa de harina común..."*.

SAN LUIS: Según señaló Juan Calderón, presidente del Centro de Panaderos de San Luis, la suba del precio del pan es inminente. La razón señalada por el empresario es el

aumento del valor de la harina debido a una mala cosecha.

"...En la mayoría de los comercios el costo actual ronda los 10 pesos el kilo, aunque el precio de referencia de la Federación Argentina de Panaderos es de \$13,67..." remarcó Calderón.



ENTRE RÍOS: El kilo de pan ronda entre los 10 y 12 pesos en las panaderías del centro de Paraná y los panaderos aseguran que tienen "temor" porque desconocen el techo de la suba. La harina cuesta, en promedio, unos 135 pesos.

JUJUY: Se incrementará el precio del pan en un 20 por ciento, según lo anunciado desde la Asociación de Panaderos, Industriales y Afines de Jujuy. La medida obedece al incremento sostenido de los insumos en general, en especial la bolsa de harina que sólo en un mes subió 60 pesos, llegando a la fecha a \$ 160.

CORDOBA: El Centro de Panaderos de Córdoba resolvió mantener sus precios hasta el 1 de abril en sintonía con los acuerdos rubricados por la Secretaría de Comercio con distintos sectores, informó el titular de la entidad, Néstor Romero. En principio la medida alcanza a todos los productos panificados, y como referencia se indicó que el kilo de pan francés quedará en 13 pesos y el de mingón en 14 pesos.

TUCUMAN: Mario Véliz, de la Cámara de Panaderos Industriales, comentó que *"...la grasa también tuvo un aumento, la margarina lo tiene ahora. Nuestro último aumento era de 12, siendo que el sugerido nuestro era de 14 con el precio de la bolsa de harina a 140 pesos. La harina está en un 20 o 25 por ciento del valor total del pan..."*, aseguró.

SGO. DEL ESTERO: En estos últimos días se incrementó el precio del pan en Suncho Corral, ahora se vende a 10 pesos el kilogramo. Los

consumidores manifestaron su descontento:
“...*Hace unos días costaba 8 pesos...*”

OLAVARRÍA: La bolsa de harina llegó a los 150 pesos, por lo que los actores del sector piensan en subir un peso más el kilo de pan, que así se ubicaría en el rango entre los 12 y los 14 pesos.

SAN JUAN: Juan Manuel Rodríguez, presidente de la Cámara de Panaderos de San Juan anunció que se prevé un aumento del 10%, con lo cual el precio sugerido trepa a los 12 pesos.

CATAMARCA: Si bien el precio base es de \$13, en algunas panaderías se vende a \$15 y \$17. Miguel Juri, presidente del Centro de Industriales Panaderos, Pasteleros y Afines de Catamarca (CIPPAC), dijo que el aumento se acordó en base a la materia prima de cada comercio.

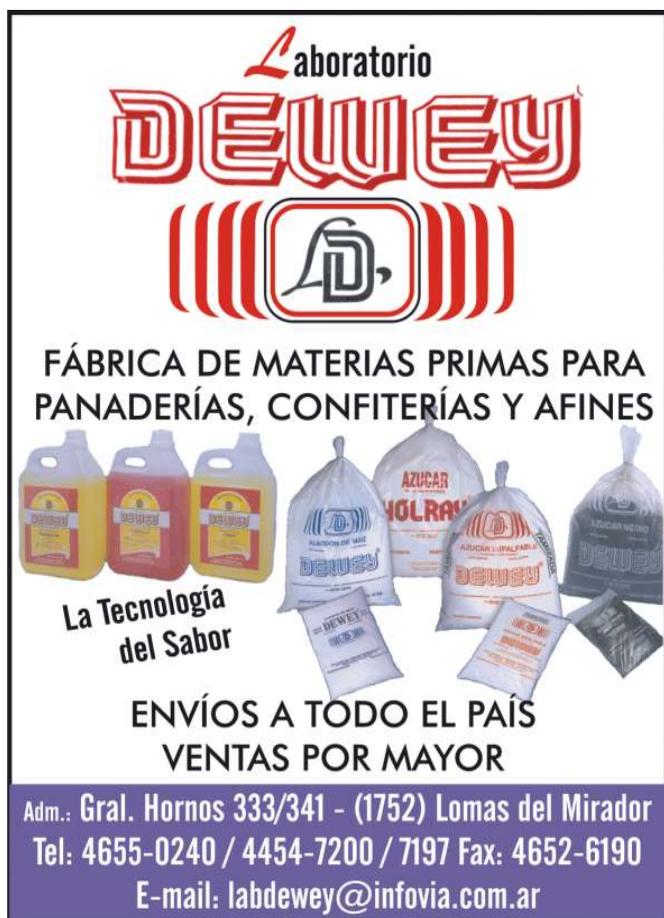
TRENQUE LAUQUEN: Panaderos de Trenque Lauquen decidieron aumentar un 20 por ciento el kilo de pan, con lo que este alimento de la canasta básica llegará a los 12 pesos por kilo y cada unidad pasará a costar

dos pesos.

MAR DEL PLATA: Lo confirmaron desde el Centro de Industriales Panaderos, tras un incremento en el valor de la bolsa de medio kilo de harina, que pasó de \$92 a \$125. En consecuencia, también subió el precio de los productos derivados, en todas las panaderías de Mar del Plata, el pan cuesta un 36% más, ya que su valor pasa de los \$11 a los \$15, por kilo.

ROSARIO: Dicen que la harina acumula una suba del 25 por ciento desde el inicio de diciembre y que ya les resulta imposible absorberla sin trasladarla al precio del pan

SALTA: El pan subiría entre un 15 a 18 por ciento, dijo el presidente de la Cámara de Industriales Panaderos, Martín Petrocell y el kilo de pan costaría entre 12 y 13 pesos. El problema más grave es que aún no se sabe a cuanto deberán pagar el precio de la harina ya que en noviembre la bolsa se pagaba \$85 y hoy se paga \$130. Consultadas las proveedoras, adjudican el incremento del precio porque el trigo sufrió el efecto de las lluvias y el poco que queda se cotiza. Se estima que la bolsa de harina en el corto plazo se ubicaría en los \$170.



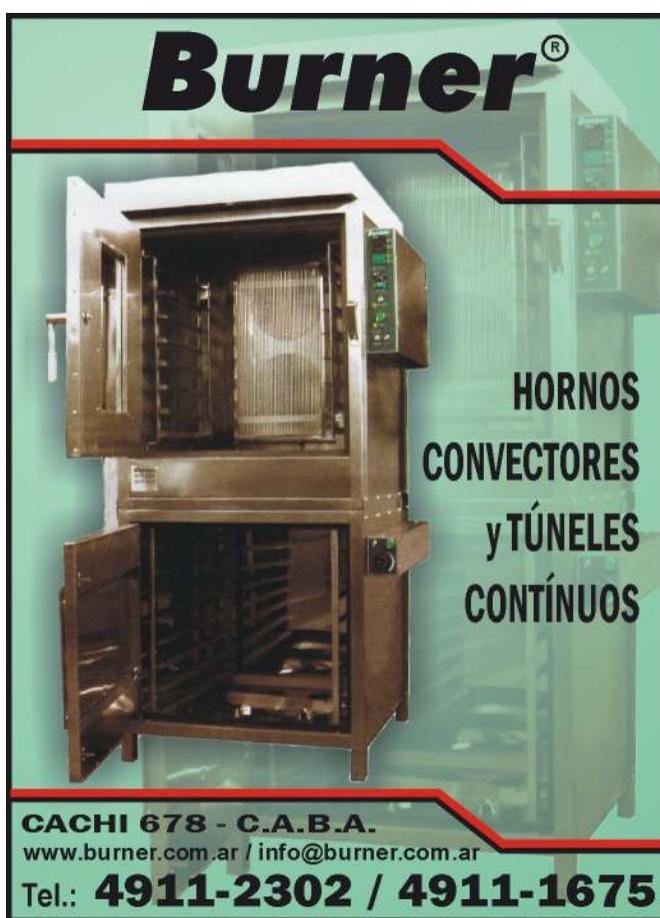
Laboratorio
DEWEY

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



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



PREOCUPADOS POR EL PRECIO DE LA HARINA

EN UNA CHARLA CON DOMINGO PALMA (PRESIDENTE DEL CIP DE MERLO) Y CON OSVALDO MARTINO (TESORERO), NOS MUESTRAN SU PREOCUPACIÓN POR EL INCREMENTO DESMEDIDO DE LAS PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS QUE UTILIZAN SUS COLEGAS Y EL AUMENTO DE LOS COSTOS QUE ELLO TRAE APAREJADO



Domingo Palma junto a Walter Lescano

¿Cuál es valor de la bolsa de harina en la zona?

Domingo Palma. Estamos comprando a valores que oscilan entre los \$130 y los \$160 la bolsa y esto no tiene lógica, hace un mes costaba \$80. Realmente no lo podemos entender, si hablamos de una inflación que ronda un 25% anual no podemos aceptar que nuestra principal materia prima haya aumentado un 100% en solo un mes.

A esto le tenemos que sumar que también hubo una crecida similar en el precio del resto de los productos que utilizamos (margarina, grasa, etc.)

¿Qué genera este aumento en los panaderos?

Domingo Palma. Un

incremento muy abrupto del costo del pan y que, a muchos de nuestros colegas que no tienen suficiente capital para hacer “acopio de mercadería”, se les complique la economía de sus comercios.

Oswaldo Martino. La situación es muy preocupante ya que, si bien el gobierno quiere hablar de un congelamiento de precios, esto nos está llevando al desabastecimiento en nuestras panaderías.

Si son ciertas las predicciones de que la harina costaría a fines de marzo a \$220, tendríamos que vender el pan a \$22... es casi imposible aumentar nuestros productos en tan poco tiempo. A este problema le tenemos que sumar los ajustes que se vienen en las tarifas de luz, gas y el próximo aumento a los trabajadores.

Y, como si fuera poco, tenemos que competir con el “Pan para Todos”. Si todo sigue en este rumbo y no cambia la forma de pensar de algunos colegas, al final de esta lucha solo van a quedar abiertas las panaderías que venden a buen precio un buen producto artesanal y los camiones que venden “Pan

para Todos”

¿Cuál es principal problema que les trasladan sus colegas?

Oswaldo Martino. En general es el precio de venta de los “clandestinos” y otros no tan clandestinos.

Domingo Palma. Y la gran cantidad de micro-empresarios que no acompañan el precio, es fundamental que nuestros colegas entiendan que con ellos debemos competir con buenos productos y calidad y no solo con el valor de venta.

¿Cómo ayuda el Centro a sus afiliados?

Domingo Palma. En principio, y debido a estos últimos acontecimientos, sugerimos el precio de venta de pan en una franja que va de los \$12 a los \$16 (depende del barrio), pero a principios de marzo esperamos llevar el valor del pan de reparto al almacenero a \$11 para que lo pueda vender a \$14. Le explicamos el por qué de estos valores y fundamentamos nuestra postura. Pero creo que los panaderos



Osvaldo Martino

tenemos que crecer y no abocarnos y estancarnos en un solo producto, nos beneficiaríamos mucho más si pudiésemos desarrollar otros que nos den más valor agregado y sean también rentables.

¿Qué otras actividades realizan?

Domingo Palma. Seguimos acompañando al panadero con las consultas que nos traen, los asesoramos en la

parte gremial, contable y legal. En muchos casos vamos con ellos al municipio para que se pongan en regla y sepan que el Centro está a su lado.

Estamos bien encaminados y la comisión continúa tratando de brindar servicios, ya sumamos la información de un médico que se encarga de hacer exámenes pre-ocupacionales, le brindamos técnicos, maquinarias, muebles y buenos precios en la compra de harina (a través de Rafael Rozina de Molino Auténtica) También estamos terminando el Salón de Fiestas para poder obtener la habilitación final, lo equipamos con freezer, horno, microondas y maquinaria para la cocina.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO



COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente
Domingo Palma

Secretario
Walter Lezcano

Pro- Secretario
Enrique Costoya

Tesorero
Osvaldo Martino

Pro-Tesorero
Juan Zencich

Vocales Titulares
Sergio Izzo
Daniel Elustondo
Alejandro Galvan

Comisión Revisora de Cuentas
Titulares: José M. Galvan,
Jorge Alonso
Suplentes: Orlando Andrais,
Ricardo Castroman

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

Desde 1925

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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO

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



UNA DESPEDIDA DE AÑO ENTRE AMIGOS



LOS PASTELEROS MOSTRARON CONFORMIDAD POR LAS PARITARIAS

El secretario general del Sindicato de Pasteleros, Carlos Vaquero, se mostró conforme con los acuerdos salariales acordados durante paritarias en las distintas ramas que abarca el gremio. Tanto pasteleros, heladeros y pizzeros obtuvieron su suba salarial y resta el sector de alfajoreros que lo hará en abril.

“...Para el área reposteros obtuvimos un 23% de suba desde enero hasta agosto. En septiembre nos sentaremos a conversar como arreglamos lo que resta del año. Para pizzeros habrá un aumento salarial del 14 % de febrero a junio. Heladeros obtuvieron \$500 en enero y un 18 % de febrero a septiembre. Con estos acuerdos de 5 a 8 meses y con las futuras negociaciones superaremos el 30 % anual en cada sector...”, detalló el Secretario General del sindicato de Pasteleros.

Por otra parte, Vaquero aclaró hubo modificaciones sobre el día del trabajador pastelero. *“...El día del gremio se festejaba un domingo después de Pascuas pero en realidad el día de la institución es el 20 de agosto. Logramos que se modifiquen los convenios y ahora nuestro día será el 20 de agosto con una jornada de día feriado no laborable...”*, finalizó el referente de pasteleros.



Vaquero considera que en todos los sectores se acordará una suba del 30% en futuras negociaciones.

MANUEL AMADO «MANOLO» ANTELO, A UN MES DE SU FALLECIMIENTO

El Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda recuerda a quien fuera dueño de la Panadería La Plaza, a un mes de su fallecimiento. La Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda rinde homenaje a Manuel Amado «Manolo» Antelo quien fuera dueño de la Panadería «La Plaza», ícono de Avellaneda al cumplirse un mes de su fallecimiento. Asimismo ruegan una oración en su querida memoria.



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

MANTECA

PRODUCTO 100% NATURAL

“LOBOS”

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



Llega el sodero y le dice a la señora de la casa:

- ¿Soda?

- NO, estoy con mi MADIDO...



En el taller mecanico:

- Gracias por cambiarme las bujias.

- NO, gracias a Bosch...

Quando llegamos a cierta edad somos como el CÓNDROR:

- CONDOLOR aquí,

- CONDOLOR allá.

- CONDOLOR por todos lados...



MUJER ESPERANDO AL HOMBRE PERFECTO



- Doctor, cada vez que me tomo un café con leche me duele el ojo derecho.

- Saca la cucharita de la taza, Manolito.

- ¿Por que los gallegos se tapan los ojos cuando se ponen crema?

- Porque es Ni-vea.

MARIDO Y MUJER

Durante la visita de una pareja de amigos recién casados, se tocó el tema de los hijos. Ella decía que quería tener tres, pero el joven esposo no estaba de acuerdo e insistía en que para él dos eran más que suficiente. Luego de varios minutos de discusión, él quiso darla por terminada:

- Después de que nazca nuestro segundo hijo, me haré la vasectomía.

Sin pensarlo un momento, ella le contestó:

- Bueno, pues espero entonces que quieras al tercero como si fuera tuyo.



FACTURARON \$35 MILLONES EN UN AÑO

UNA PANADERÍA EN LA CIUDAD DE TIMISOARA EN RUMANIA, SE HA CONVERTIDO EN UN EJEMPLO DE EMPRENDIMIENTO EXITOSO, EN UN LUGAR CONOCIDO POR LA GRAN CANTIDAD DE OPORTUNIDADES DE EMPLEO E IDEAS DE EMPRENDEDORES



Con el apoyo de la Red Europea de Empresas, organismo dedicado al apoyo de las PYMES que cuenta con más de 3000 especialistas, la panadería ha crecido vertiginosamente.

Desde que abrió sus puertas en 1991, este negocio familiar ha contado con un éxito

extraordinario, hasta el punto que hoy tiene más de 180 empleados y facturó más de 5 millones de euros en 2012 (cerca de 35 millones de pesos en Argentina). Hace cuatro años realizaron una inversión importante, según contó Adina Bugescu.

La empresaria contacto a la Cámara de Comercio y Agricultura de Timisoara, cuyos asesores son miembros de la Red Europea de Empresas. Tras cinco años de esfuerzos, consiguió una subvención europea de 750 mil euros.

“La subvención nos ha permitido aumentar la productividad y alinearnos con los estándares europeos. Desde que hicimos la inversión principal hasta ahora la facturación ha aumentado un 25% y hemos contratado a 60 personas”, dijo Bugescu.

DT Distribuidora
TABLADA

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

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

calsa*  **BARI**

Marme
Aceitunas Verdes

LEVADURA PRENSADA
levina

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

CAMPANA: SE PROFUNDIZA EL CONTROL DE LA VENTA DE PAN EN COMERCIOS DONDE NO ES MANUFACTURADO

Personal de la Inspección General recorre despensas, mercados y rotiserías, entre otros comercios, a fin de hacer cumplir la Ordenanza N° 5546/10, que se refiere sobre la distribución clandestina del pan y subproductos.



Personal de Inspección General del Municipio de Campana avanza en las tareas de control de la venta de pan en los comercios donde no es manufacturado, por ejemplo despensas, mercados, rotiserías, entre otros comercios, a fin de dar estricto cumplimiento a la Ordenanza N° 5546/10, que se manifiesta sobre la distribución clandestina del pan y subproductos.

Desde el Municipio se dejó en claro que el objetivo del trabajo es brindar una mejora en la calidad de la salud para la población y el respeto y cumplimiento de las normativas vigentes.

“...Nuestra Intendente Stella Giroldi, nos pidió incrementar los controles, ya que le preocupa mucho el tema, más que nada tratándose de alimentos. La idea es concientizar a la gente para que conozca el origen

del pan, como así también, poder constatar la procedencia, que panadería lo elaboró, porque tiene que ver con la salud de los consumidores, además de hacer cumplir a los negocios de reventa de pan, las ordenanzas vigentes. En definitiva, es un beneficio para todos...”, señaló el Director de Registro Informático de Actividades Económicas, Luis Fagnani.

A la vez que agregó: ***“...Hay que tener en cuenta también, a los industriales de la panificación que cumplen con todas las normas, porque tienen una competencia desleal y se ven perjudicados. Por eso estamos preocupados y ocupándonos del tema...”***.

Recordemos que la Oficina “Ventanilla Única Municipal” unifica las áreas de Mesa de Entradas, Centro de Atención al Vecino (CEMAV), e Inspección General, estando dicha dependencia a cargo del citado funcionario.

Desde el Municipio se dejó bien en claro que la medida ***“...lejos está de tener un fin persecutorio y recaudatorio, sino que es en resguardo de la salud de los habitantes de***

nuestra Ciudad...”.

EXPENDIO DE PAN FUERA DE LAS PANADERIAS

A continuación se detallan artículos de consideración de la Ordenanza Municipal N° 5546/10, referida a tal situación, que es de importante conocimiento tanto para la población, como para el comerciante.

ARTÍCULO 19°: Las personas físicas o jurídicas que elaboren pan y otros productos afines que se comercialicen en Municipios DISTINTOS al del lugar de elaboración deberán contar con la habilitación de la Autoridad de Aplicación Provincial. Con igual habilitación deberán contar las personas físicas o jurídicas que transporten de un municipio a otro el pan y otros productos afines, las que circularán con la documentación que establezca la reglamentación.

ARTÍCULO 23°: Podrán expender pan y alimentos farináceos además de los Establecimientos de Fabricación de Productos de Panaderías con venta directa y exclusiva al público, sus sucursales y los Establecimiento de Venta Directa

y Exclusiva de Productos de Panadería al Público a que se hace mención en la presente Ordenanza, los siguientes establecimientos:

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

En ambos casos, deberán cumplir con las disposiciones de esta Ley y su reglamentación en materia de salubridad, seguridad e higiene y demás normativa vigente. Los productos deberán colocarse a la vista del público con un cartel que consignará el NOMBRE del establecimiento productor del artículo cuyo propietario y/o responsable ante la Municipalidad asume tal condición en relación a la calidad del producto. A los fines de facilitar el contralor correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.-

ARTÍCULO 24°: Los establecimientos mencionados en el artículo anterior, sólo podrán

comercializar pan y derivados en locales cerrados, que reúnan las siguientes condiciones:

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

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

ESPAÑA

EL HIJO DE UN PANADERO SE ENFRENTA A 5 AÑOS POR ROBAR Y ABUSAR DE UNA DEPENDIENTA

Todo sucedió en mayo de 2010, en la panadería del padre del acusado. El joven, J.A.H.P., acusado por el Ministerio Público de un delito de robo con violencia y otro de abuso sexual, cometidos presuntamente en la dependienta de una de las panaderías de su padre. Se enfrenta por estos hechos a una pena inicial de 4 años y 20 meses de prisión. Al parecer, el acusado entró y le demandó que le entregase 20 euros. Tras contestarle la dependienta que no le daría el dinero sin que lo supiera su padre, el acusado la registró, "le tocó los pechos, las nalgas y la vagina". El Ministerio Público solicita además de cárcel la prohibición de aproximarse a la víctima a una distancia inferior a 500 metros.



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>



LA PASTELERÍA ARGENTINA LOGRÓ UNA EVOLUCIÓN NOTABLE EN SUS PARTICIPACIONES INTERNACIONALES

DURANTE LOS DÍAS 27 Y 28 DE ENERO PASADO, SE DISPUTO LA COPA DEL MUNDO DE PASTELERÍA EN LYON (FRANCIA). EL EQUIPO ARGENTINO CULMINÓ EL CERTAMEN EN EL 13° LUGAR, SUPERANDO ASÍ SUS PARTICIPACIONES ANTERIORES.

Sobre este desempeño, la Cámara de Confiterías de Buenos Aires, cuya delegación acompañó al equipo, ofrece sus consideraciones.

Argentina estuvo representada por un equipo integrado por Mario Aban Cruz, José D'Alonzo, Jorge García y Eduardo Ruiz como su capitán, quienes "...superaron todas las expectativas, exponiendo una brillante actuación...", afirma.

En total compitieron 40 equipos de todo el mundo, de los que se clasificaron para la gran final sólo 22. La Argentina se clasificó en el décimo tercer lugar. Francia, se consagró ganador de la 13ª edición de la Copa del Mundo de Pastelería. Japón, se ubicó en el segundo puesto e Italia se clasificó tercero.

Los miembros de la Cámara de Confiterías de Buenos Aires y representantes de la Federación de Trabajadores Pasteleros, acompañaron al equipo argentino como así también muchos entusiastas.

"...Nuestro país ha logrado una evolución notable y trascendente, en relación a sus participaciones anteriores en este gran certamen internacional. Esta notable performance coloca a la Pastelería Argentina entre las más importantes del mundo...", expresa la entidad en un comunicado. ***"...Este posicionamiento de la Pastelería Argentina a nivel internacional, es producto del trabajo que en conjunto vienen realizando desde hace años la Cámara de Confiterías y la Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, en procura de un mayor profesionalismo y una constante capacitación..."***, agregan.

"...Esta edición 2013 de la Copa del

Mundo de Pastelería fue más espectacular que nunca, según los comentarios generalizados, de toda la prensa internacional. Es la primera vez que participan los cinco continentes, sin lugar a dudas la Copa del Mundo de Pastelería es un evento que hace a la cultura e identidad gastronómica de los pueblos...", concluye la entidad.



SANTA FE

BANDIDOS EN MOTO ASALTAN DISTRIBUIDORA DE HARINA



José Andrés Garro denunció el robo sufrido en el local de calle Gobernador Freyre 6751, en el barrio Don Bosco.

“...Nosotros trabajamos con camiones haciendo carga y descarga de harina. El jueves eran las 20.30 y estábamos con el portón abierto, cuando entraron 6 hombres armados y en moto...”, relató el titular de la empresa.

“...Le erramos nosotros, fue un error nuestro...” reconoció y no se perdona haber dejado el portón principal al descubierto a esa hora de la tarde. No obstante, destacó que “...fue todo muy rápido, hicieron tirar al piso a los empleados...”, que a esa hora eran cinco. “...Duró apenas minutos...”, agregó el hombre de 46 años que además del susto sufrió una pérdida estimada en \$ 18.000.

CAÑUELAS

LANZARON NUEVA LISTA DE PRECIOS Y NO SE PUEDE COMPRAR NI VENDER PAN UN LUNES

procedencia para de esta manera preservar su regularidad y ser responsables ante alguna eventualidad sanitaria.

SEÑOR COMERCIANTE: ESTA TERMINAMENTE PROHIBIDO VENDER PAN LOS DÍAS LUNES, NI PAN FRESCO NI DEL DÍA ANTERIOR, ORDENANZA N° 3322 , ANTE LA DENUNCIA QUE RADICO EL CENTRO DE PANADEROS EL MUNICIPIO EMPEZARÁ A CONTROLA Y SANCIONAR QUIENES NO CUMPLAN CON ESTA NORMA

ATENCIÓN SEÑOR/A COMERCIANTE

El precio de venta al reparto es de \$ 11,00 el pan y \$ 20,00 la factura. Este precio sugerido se controlara para que el industrial panadero pueda entregar un producto de 1° calidad si así no lo hiciese el panadero será denunciado por esta institución. SEÑOR COMERCIANTE EL CONTROL ES SU RESPONSABILIDAD. CUALQUIER CONSULTA LLAME AL 4295-5815

¡CUIDEMOS ENTRE TODOS LA SALUD DE NUESTRA COMUNIDAD!

DETLEZ DOMINGO CEFERINO
PRESIDENTE



RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.

OFICINA ESPECIALIZADA

COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL

Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento



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

Confitería

del Artesano



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

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

EL PAN IMPORTA, Y MÁS DE LO QUE PARECE

Siempre se ha subrayado la importancia del pan -del buen pan- en la restauración y en la alimentación en general... eso no es novedad. Por eso, siempre es bienvenida cualquier iniciativa que pretende resaltar esta elaboración en formatos divertidos y nutritivos



Un modelo a copiar, si es de nuestro agrado, es el del empresario español Eduardo Pinedo. En la capital tinerfeña se ha estrenado un espacio en el cual el público hace sugerencias de bollería.

Importante es el pan en todo acompañamiento, sin duda, y en La Media Luna -como así se denomina la panadería- se despliega todo un surtido que va desde los clásicos a los que prefieren los más pequeños.

Como muestra, los panes gran reserva, que, según Pinedo, recuperan el buen hacer del panadero de antaño a través de la tecnología más avanzada. Son panes de triple fermentación y con una alta hidratación. Las hogazas elaboradas con masa madre aportan una corteza crujiente, un tono más dorado al pan y, sobre todo, una mayor durabilidad gracias a su formato ovalado.

En esta gama, se puede hallar la baguette "gran reserva", baguette de cereales, barrita de lino y bocata Gran reserva.

Otro de los incentivos es el pan de tipo rústico son los panes auténticos y genuinos, que rinden homenaje a la panadería de toda la vida y que recuperan la corteza suave enharinada, la sabrosa miga y la textura del pan de siempre.

Este tipo de pan, por su composición, puede durar sin pérdida de calidad hasta 2 días, siempre y cuando se mantenga en la bolsa de papel en el que se envuelve.



Bocata "Gran Reserva"

"Los panecillos de restauración están destinados tanto al restaurador como al cliente particular, ya que del mismo modo que un sumiller elige o recomienda los vinos para acompañar un buen plato, un buen restaurante debería contar con un perfecto pannier que aconseje sobre qué tipos de panes pueden o deben acompañar cada plato", explica Eduardo Pinedo. Dentro de esta línea están los panecillos integrales, mini flautas, pan de Viena y miniaturas de pasas.

Una de las curiosidades, el "Pan Disney, es uno de los producto estrella. Se trata de un pan con forma de Mickey que a los niños les resulta muy atractivo y sorprendente, pues es muy esponjoso y suave, y un "soporte" idóneo para las meriendas y desayunos.

Respecto a la bollería, todos los productos están elaborados sin grasa.

AGB

Service

De GABRIEL BORDAGARAY

ATENCION LAS 24 HS

SERVICIO INTEGRAL ELECTROMECÁNICO
PARA LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

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

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



Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines

RUBEN SALVIO EN WASHINGTON

Rubén Salvio fue invitado por el World Bank (Banco Mundial) para explicar los alcances de la exitosa propuesta de la F.A.I.P.A., la Campaña “Menos Sal, Más vida”. En la sede de Washington fue distinguido como el principal precursor de esa iniciativa y, a través de él, también fueron reconocidos todos los panaderos argentinos por el cuidado de la salud de sus consumidores.



De la izquierda hasta la derecha, están en la foto:

- 1) Dr. Sebastián Laspur, Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, Ministerio de Salud de la Nación.
- 2) Fernando Lavadenz, Especialista Senior en Salud, Oficina Regional para América Latina y el Caribe
- 3) Keith Hansen, Director, Departamento de Desarrollo Humano, Oficina Regional para América Latina y el Caribe
- 4) Sr. Ruben N. Salvio, Presidente de la Federación

- 5) Joana Godinho, Gerente del Banco Mundial para el Sector de Salud, Oficina Regional para América Latina y el Caribe
- 6) Dr. Carlos Cairo, Coordinador General del Proyecto de Funciones Esenciales y Programas de Salud Pública II (Fesp-II), Ministerio de Salud de la Nación
- 7) Cdr. José Priegue, Coordinador General de la Unidad de Financiamiento Internacional de la Salud (UFI-S), Ministerio de Salud de la Nación

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

HARINAS “Cristiania”

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
Cristiania 3884 - I. Casanova

ÉSTE ES EL MAESTRO PASTELERO DE LA 4° EDICIÓN DE "PASCUA GIGANTE EN MIRAMAR"

Para quienes aún no lo conocen, Héctor Walter Aragonés es el Maestro Pastelero especializado que tendrá la difícil tarea de elaborar el 4° Huevo de Pascua Gigante en Chocolate (4.000 kilos de peso, 6 mts de altura), en el marco del evento "Pascua Gigante en Miramar" organizado por la Municipalidad de General Alvarado, desde el lunes 25 de Febrero y hasta el Domingo de Pascuas (31 de Marzo de 2013).

Ha participado junto al Maestro Pastelero Internacional Ariel Segesser en las últimas dos ediciones del Huevo de Pascua Gigante en nuestra ciudad, convocado por este último junto a colegas y compañeros de la región. Comenzó su experiencia laboral en 1979 como ayudante de pastelero, trabajando ya como oficial pastelero en 1984, y desarrollando esa actividad en diversos establecimientos de Mar del Plata hasta iniciar su propio emprendimiento en 2002.

Se ha capacitado con los mejores maestros pasteleros de nuestro país, habiendo realizado cursos de Capacitación Pedagógica y de Elaboración, certificado por la Federación de Pasteleros de la República Argentina.



En Octubre 2005 recibió el Certificado de Competencias Laborales en Pastelería Profesional, entregado personalmente por el Ministro Carlos Tomada, en el rol de Oficial Pastelero, con el aval de la Federación Argentina de Pasteleros, la Cámara de Confiterías de la A.H.R.C.C., el Ministerio de Trabajo de la Nación, y la Escuela de Pastelería Profesional F.A.T.P.C.H.P. y A.

Desde Septiembre 2002 ha participado en campeonatos de Pastelería de manera profesional recibiendo en Octubre 2004 la Medalla de Plata en el Torneo Regional de Pastelería Zona Sudeste de la Provincia de Bs.As., y en Noviembre 2006 la Medalla de Oro en el citado torneo. Representando al Sudeste de la Provincia de Bs. As., en Junio 2007 obtuvo la Medalla de Bronce en el 2° Campeonato Nacional Junior de Pastelería "FITHEP", logro que repitió en Junio 2011 en la categoría Senior.

Como docente, desde el año 2008 se desempeña como Profesor de Pastelería en la Escuela de Pastelería Profesional de S.T.A.R.P.Y H. (Mar del Plata); desde 2009, como Profesor de Pastelería en el Sindicato de Pasteleros de la citada ciudad, dictando cursos de esa área correspondiente al Ministerio de Trabajo.

En el mismo año, dictó Cursos de Chocolatería y Pastelería Especializada en el aula-taller de la empresa "Lodiser S.A." (Mar del Plata).

A partir de 2010 y hasta la fecha, se desempeña como Profesor de Chocolatería y Pastelería en "C.RE.D.E" (Casa de Día para personas con capacidades especiales, Mar del Plata), perteneciente a la ONG A.D.E.R.MA.D.

**NO DETENGA
SU PRODUCCIÓN !!**

**ALQUILER DE MAQUINARIA
DE ALTA PRODUCCIÓN**

NO PIERDA CLIENTES NI MERCADERÍA



*Su producción no puede detenerse
ante un problema mecánico*



Cel: 15-6092-8707

Nextel: 167*240



Tras una fuerte discusión, mi marido y yo dejamos de hablarnos durante varios días. Por fin, al tercero, me preguntó dónde estaba una de sus camisas.

- ¡Ajá! –le dije- así que ahora me dirigis la palabra.

Él se quedó mirándome con expresión confundida y me dijo:

- ¿De qué estás hablando?

- Qué, ¿no te diste cuenta que llevamos tres días sin hablarnos?

- No. Sólo pensé que nos estábamos llevando bien.



- ¿Cuál es el colmo de un tuerto?
- Llamarse Casimiro

Había un hombre vendiendo empanadas y decía:

- *Caliente la empanada, caliente la empanada.*

Una mujer va y le compra una, al tocarla dice:

- *Señor, esta empanada esta fría.*

- *Si, por eso le digo que la caliente !!!*

Una vecina encuentra a un nene sentado en las escaleras, llorando.

- ¿Qué te pasa? -le pregunta la mujer al pequeño-

- *Es que mi papá se golpeó el dedo con un martillo* –respondió el nene entre sollozos-

- Y entonces, ¿vos por qué llorás?

- *¡Porque me rei primero!*



Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655

JULIO LEAL

AVISOS CLASIFICADOS



PANING
Ingeniería en Panificación

VENDO: HORNO ROTATIVO
70X90 MARCA PANING
USADO. \$48.000.
CON GARANTÍA.
TEL.: 0341-156-633890.

- * **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:** 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 reacondionadas a nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panaderia La Nueva Moderna. Tel.: 4754-6213.
- * **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-3740
- * **VENDO** laminadora vaivén semiautomática Indupan, 60cm de ancho, seminueva, sobadora pastelera de pie 60cm de ancho, amasadora de 30 Kg. semirapida con tachó de acero inoxidable y con mando, impecable. Tel.: 4653-5411 / 15-6160-4584

¿TE QUERÉS IR A ROSARIO?

Vendo Fondo de comercio. Cuadra: 100m2, equipada con maquinaria Argental: 2 hornos rotativos, equipo volumétrico, descansador y gau 45/70, enlatador, amasadora rápida de dos bolsas con batea extraíble, equipo enfriador y dosificador de agua, sobadora blindada, batidora, amasadora de una bolsa, sobadora, grisinera, moldes de pan de miga, cortadora, peladora de pan de miga, dos cámaras de frío y un generador 40 WKV. Salón de venta: 60m2, con muebles Vica de menos de un año de uso, panera de mármol. Detrás del despacho: casa completa con tres habitaciones en perfectas condiciones, Estructura: Ingreso por dos calles en forma de ele (L), garaje. Además: gran capacidad ociosa, dos despachos propios extra y reparto a otros,. Llamar al 0341-155-016884.



C.R.B.



Damián Benítez
cel.: 156-0920-8707
ID 167*240

VENDE





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





FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Fábrica y Salón de Ventas



Hornos y máquinas de panadería

TODO LO QUE NECESITA
EL PANADERO



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS CONVECTORES - SOBADORAS
AMASADORAS - BATIDORAS - TRINCHADORAS - CARROS y BANDEJAS

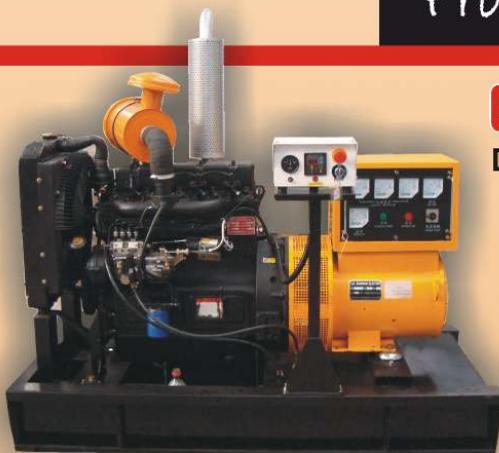
QUEMADORES - CHURRERAS - PIRÓMETROS - GRISINERAS
RALLADORAS - ENGRANAJES - CHURRERAS - TEMPORIZADORES

Repuestos, componentes eléctricos
Poleas y piñones ...

Promoción del mes

GRUPOS ELECTRÓGENOS

De 5, 10, 20, 30 y 40 Kva



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar