

Felices Fiestas !!!

EL GREMIO PANADERO

AÑO 12 - N° 61 - Diciembre del 2013



*La Revista de
los panaderos*



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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



HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE * PREMEZCLAS
HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA * HARINAS PARA EXPORACION

Semolín * Semitín * Salvado * Pellets de Trigo * Afrechillo * Germen de Trigo



Molinos Balaton S.A. / Planta y Acopio
Ruta 75 y Calle Moreno
(7521) San Cayetano * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02983) 47 1122 / (02983) 47 1491
info@molinosbalaton.com.ar
www.molinosbalaton.com



Molino San Martin S.A. / Planta y Acopio
Ruta 3 Km 298
(7300) Azul * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02281) 42 8485 / (02281) 42 9486
info@molinosanmartin.com.ar
www.molinosanmartin.com

Administración y Ventas

Marengo 4552 Piso "2" * (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500

EL GREMIO PANADERO



SUMARIO

| | | | |
|---------------------------------------|----|------------------------------------|----|
| VI-LU Amoblamientos..... | 5 | C.I.P.U. Matanza Sur..... | 26 |
| Equipos electrógenos de BRITO HNOS.. | 8 | Hornos Vulcano..... | 32 |
| Trabajadores en negro..... | 9 | Abusan de una panadera..... | 33 |
| LETIZ AMOBLAMIENTOS..... | 10 | Asesinan a un panadero..... | 34 |
| Fiesta del Pan dulce en La Plata..... | 13 | Asaltan depósito de Don Satur..... | 35 |
| Panaderías francesas..... | 14 | Prohíben grasas trans..... | 38 |
| CIPAN infoma..... | 16 | Azúcar en pastelería..... | 39 |
| BATIPLANE..... | 18 | Pan y ánimo..... | 40 |
| Escuelita en El Tigre..... | 20 | Futbolista y panadero..... | 42 |
| Nueva comisión en la F.I.P.P.B.A..... | 24 | Guía de proveedores..... | 44 |
| Paul Hollywood..... | 25 | Clasificados..... | 46 |

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

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor.*

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

DIRECTOR/PROPIETARIO: *Fabio R. Videla*

Tel.: (011) 15-4084-1090

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



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

(0220) 483-2168

(0220) 485-5768

SANTA CECILIA: OTRA PANADERÍA **CON LOS MUEBLES DE VI-LU**



Pedro Pulera y Claudio Mayer

Claudio Mayer es un joven empresario panadero. Desde el año 1987 tiene panadería en Belgrano R (Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y, después de mucho buscar, encontró el local que necesitaba e inauguró Santa Cecilia, una hermosa panadería y confitería en la localidad de San Martín.

Confiesa que desde hace mucho tiempo buscaba un local

de estas características, bien céntrico y amplio.

Inauguró el local ubicado en la Av. R. Balbín al 1900, el 24 de octubre con grandes expectativas las cuales, asegura, superó con creces gracias a su mercadería y la distribución del establecimiento.

El local llama la atención por tener áreas bien definidas, un

(Continúa en la página siguiente)

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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



depósito de mercadería, un sector de elaboración muy limpio, ordenado y con horneado a la vista; otro de venta al público; un sector para bar y comidas (dividido por una delicada pared entre mesas y reservados) y por último, una gran cantidad de mesas en un fondo sembrado con árboles.

Nos llamó la atención ese gran espacio al aire libre y



Claudio nos comenta *“...tengo un gran jardín con frutales, cerezos, ciruelos, etc. con la idea de colocar entre ellos -el año que viene- mesas entre los*

frutales... en el pasto. Además, en este negocio, todo lo orgánico se recicla, como cáscaras de huevo, de naranja y muchos residuos, producimos el humus para nuestros árboles... también tenemos un pequeño criadero de conejos. Tratamos de colaborar mejorando el medio ambiente...”

Ante nuestra consulta sobre los productos que elabora, gentilmente contesta: *“... Toda la gama de pastelería, panadería y comidas. Al mediodía estamos haciendo de dos a tres menús fijos. Comenzamos haciendo tartas lo clásico, pizza, papas fritas, milanesas pero la gente*



CAVIWA
Tostadero de Maní






CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296

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

JULIO LEAL

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655





demandaba más comida sana y elaborada...”

Panadería y Confeitería Santa Cecilia está íntegramente amoblada por **VI-LU** y con el estilo que Claudio Mayer y Pedro Pulera decidieron más conveniente. De hecho Mayer es cliente de **VI-LU** desde la década del '90 y considera a Pedro *“...una persona excelente, tenemos mucha confianza, más que una relación comercial es una relación de amistad. Trabajar con él es muy grato, definimos bien los productos y él los corrige y los fabrica a mi*

gusto...”

Ante tal afirmación Pedro responde *“...Es fácil trabajar con alguien que sabe lo que quiere, aquí elaboramos el proyecto junto a un arquitecto pero respetando la idea original de Claudio. La obra tardó solo mes y medio...”*



Más que conforme con la tarea realizada por **VI-LU**, Claudio concluye diciendo *“...Soy sanmartiniano y apuesto por el partido en donde nació, nuestros clientes son gente maravillosa y trabajadora. El público nos está devolviendo con creces la*



inversión: por la mañana la cafetería se llena y al medio día la comida “vuela”. Realmente es muy grato ver, también, como nuestro sector al aire libre se llena de gente...”

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU

S.R.L

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

Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
 Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
 W w w . V i l u s r l . C o m . A r e m a i l : v i l u @ s i o n . C o m

NO SUSPENDA SU PRODUCCIÓN !!!

BRITO HNOS. INCORPORA A SUS PRODUCTOS UNA LÍNEA DE
GRUPOS ELECTRÓGENOS DE 5, 10, 20 Y 40 KVA.

En abril del 2012 muchas panaderías tuvieron que suspender su producción por los cortes de luz ocasionados por un tornado. Desde noviembre volvemos a tener el mismo problema por la "ola de calor" que colapsa el sistema energético en nuestro país... y la historia se repite.

BRITO HNOS. tiene la solución, llámenos y asesórese sobre que **GRUPO ELECTRÓGENO** necesita su panadería o confitería y trabaje tranquilo durante todo el año.

GRUPOS ELECTRÓGENOS



ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar

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

Tel.: 011-4667-6624

**30 AÑOS
A SU
SERVICIO**

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

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

Sr. Carlos
4651-9145

ATENDEMOS TAMBIÉN
EN LA COSTA ATLÁNTICA

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

MAR DEL PLATA:

EL 20% DE LOS TRABAJADORES FISCALIZADOS EN PANADERÍAS ESTABA EN NEGRO

Así surgieron de las últimas inspecciones realizadas por el gremio de Pasteleros junto al Ministerio de Nación y Provincia.

Desde el Sindicato de Pasteleros mostraron preocupación por el alto índice de empleados en negro que encontraron en las últimas inspecciones que realizaron a más de 30 comercios de Mar del Plata y la zona.

Los controles los realizó el gremio en conjunto con inspectores del Ministerio de Nación y Provincia. De 90 trabajadores, se encontró a 16 cumpliendo sus funciones laborales sin ningún contrato de trabajo y en total precariedad laboral, sumando un total



del 16%.

"...La falta de trabajo hace que la gente acepte estas condiciones laborales. Por otra parte también se fiscalizó que muchos trabajadores tenían contratos de 4 horas

cuando en realidad trabajaban 8...", afirmó Carlos Vaquero secretario general del Sindicato de Pasteleros local.

En ese sentido el gremialista lamentó esta situación y sostuvo que los altos índices de desocupación del sector, que ronda el 18%, *"...hace que muchos trabajadores no denuncien estas irregularidades para no perder la fuente de trabajo..."*, añadió Vaquero.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO de **Levaduras Paraleva**

Ritopam S.R.L.
DISTRIBUIDORA

UNICAMENTE ATENDEMOS MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

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

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Sr. Alfredo Millán

LA ARTESANA CONFÍA EN LETIZ PARA AMOBLAR SUS SUCURSALES

UNA NUEVA SUCURSAL DE LA PANADERÍA Y CONFITERÍA LA ARTESANA SE INAUGURÓ EN MONTE GRANDE

Alfredo Millán es el responsable de la sucursal de LA ARTESANA, ubicada Alem 118, en pleno corazón de Monte Grande. Recién venido de la provincia de Neuquén, nos comenta que viajó a Buenos Aires para dedicarse al rubro panaderil.

Más que conforme con su nueva localía nos

dice que *“...Siempre me gusto el movimiento de las grandes ciudades, antes viajaba mucho a Buenos Aires principalmente para ver a mi hermana acá y también por trabajo. Cuando nos decidimos a instalarnos aquí recorrimos muchos locales, hasta que llegamos a Monte grande. En este lugar nos*



visité la fabrica y, dada la calidad de los materiales que utilizan y la cordialidad en la atención amoblamos con ellos. Realmente me llamó mucho la atención ver que siempre tienen ganas de resolverte el problema...”

- ¿Y como estas notando que responde la gente a pesar de que hace muy poco tiempo que inauguraron?

- Las críticas son muy positivas, la gente

nos gustó el centro comercial, nos gusto la gente y nos pareció que una panadería podía funcionar...”

Ante nuestra consulta del por qué eligieron los muebles de LETIZ respondió “...En principio conocí la marca por intermedio de mi hermana (la casa central y las sucursales tienen esos muebles) luego

está contenta con la mercadería, está muy contenta de cómo quedo el local de lindo, con todos los muebles, con la parte iluminación y bueno... dicen que hacía falta algo lindo por esta zona, notamos que hay repetitividad que la gente vuelve y eso nos alegra.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar



- Gorda tenemos que hablar, tengo un problema.
 - Ay gordo deci "Tenemos"... tus problemas también son los míos.
 - Bueno, ¡DEJAMOS EMBARAZADA A LA EMPLEADA!

- Papa, ¿me vas a comprar el vestido para los 15?
 - ¡No! Responde el padre.
 - ¿Y los zapatos?
 - ¡NOOOO!
 - ¿Y el peinado, el maquillaje?
 - ¡No Miguel basta!

- AMOR, ¿ESTE JEAN ME HACE VER GORDA?
 - ¿TE VAS A ENOJAR SI TE DIGO LA VERDAD?
 - AY NO. DALE, DECIME.
 - TUVE RELACIONES CON TU HERMANA.

El martes pasado fui al medico nutricionista y el doctor me dijo:

- ¡OCHO manzanas diarias!
 - Ok Doctor.... ¿verdes o rojas?
 - CORRIENDO TARADA...
 CORRIENDO...

La señora está terminando su sesión con el psicólogo. Éste le dice:

· La semana que viene trabajaremos con el inconsciente.

Ella responde:

· ¡No creo que el pelotudo de mi marido quiera venir...!



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



NUEVA EDICIÓN DE LA FIESTA NACIONAL DEL PAN DULCE ARTESANAL ARGENTINO

Los días 14 y 15 de diciembre en la Plaza Moreno de la ciudad de La Plata, se realizará la Tercera Edición de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino, organizada por la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, conjuntamente con la Municipalidad de La Plata, y la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.



Durante la fiesta, se podrá disfrutar de la degustación de diferentes variedades de pan dulce artesanal que realizarán en vivo los maestros pasteleros, como así también recorrer los stands de diversas confiterías locales y del resto del país que traerán sus propuestas de cocina navideña. La invitación se extiende a las distintas colectividades la región, que contarán con el espacio para compartir su cultura culinaria y, al igual que el año pasado, los niños podrán divertirse en el stand de cocineritos y dar sus primeros pasos en pastelería.

Está programada la realización de diversos espectáculos artísticos y musicales para que la familia pueda entretenerse mientras disfruta de

las delicias que crean los chefs, como un atractivo de potenciar el turismo de la ciudad capital bonaerense. El sábado 14 de diciembre se podrá conocer a las postulantes a convertirse en la nueva Reina Nacional del Pan Dulce.

El año pasado, más de 80.000 personas visitaron Plaza Moreno para disfrutar del evento y para esta edición 2013 se busca reafirmar un espacio que ya empieza a ser parte de la identidad de La Plata.

Este año se termina el mandato de la Reina Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino, por tal motivo se llevará a cabo la elección de la Nueva Soberana de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino.



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR

4653-2148 III 4480-0660

E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

LOS FRANCESES Y LA REVOLUCIÓN DEL PAN

Sin hacer mucho ruido, en los últimos años las calles de Buenos Aires se empezaron a poblar de boulangeries y pâtisseries, las tradicionales panaderías y pastelerías francesas que llegan para competir contra la oferta local de “milonguitas” y “flautitas” trabajando con recetas que no incluyen aditivos ni utilizan proceso de congelación del producto



Entre las primeras en instalarse en el país se encuentran L'épi, que inauguró su primera sucursal en la ciudad de Buenos Aires en 2005, que comenzó con un local en el barrio de Chacarita, enfocado en abastecer de panes y productos de pastelería a hoteles y restaurantes.

A partir de su buena recepción, la oferta de panaderías francesas se multiplicó rápidamente y en la actualidad en la ciudad funcionan más de quince negocios que pertenecen a inmigrantes franceses. Los maestros panaderos franceses que se radican en Buenos Aires se jactan de respetar a rajatabla la tradición de su país en lo que hace a la receta de la “baguette”, que en Francia se encuentra regulada por ley desde hace más de veinte años.

Récord porteño

La avanzada de las panaderías europeas además incluye a una cadena como Le Pain Quotidien, que en realidad es de origen belga, pero que trabaja con los

mismos parámetros que sus pares francesas. “Hoy estamos con tres locales y antes de fin de año vamos a abrir el cuarto en Palermo, mientras que para el año que viene tenemos contempladas otras cinco inauguraciones y planeamos cerrar el año con una facturación de 17 millones de dólares”, explicó Nahuel Román, socio local de Le Pain Quotidien. “...Contamos con la ventaja de que Buenos Aires es una ciudad con un público que valora la calidad y que viaja mucho y, por lo tanto, conoce este tipo de propuestas. Igual no deja de sorprendernos el volumen de ventas. El local de Salguero y Libertador está cerrando el año con una facturación de 2,3 millones de dólares, y no hay muchas tiendas en el mundo de la cadena que alcancen ese nivel de ingresos...”, comentó el ejecutivo argentino.

SALTO DE CALIDAD

El mercado gastronómico porteño conoce de varios

fracasos internacionales, pero en el sector se entusiasman con el antecedente exitoso de Starbucks, que puso un pie en Buenos Aires hace cinco años y hoy cuenta con 70 sucursales. “...Las panaderías francesas funcionan muy bien y, al igual que lo que pasó con Starbucks, fueron adoptadas por el público local, aun cuando en materia de precios están bastante por encima de la competencia. Este éxito no es casual y se sustenta en que desde el punto de vista del producto ofrecen un salto cualitativo muy notorio...”, dijo Alfredo Sáenz, director de la consultora Umami.

Mercado popular

Junto con las casas de panes franceses, la otra propuesta de panadería que más crece a nivel nacional es la cadena cordobesa Lapana, que apuesta a una expansión nacional con una propuesta muy diferente a la de las boulangeries.

Lapana nació hace cuatro años en Córdoba de la mano del emprendedor Pablo Martinat y en la actualidad cuenta con más de veinte sucursales repartidas básicamente en su provincia. Desde hace unos meses se animó a cruzar las fronteras cordobesas con las primeras aperturas en San Juan, Catamarca y la provincia de Buenos Aires (su primera panadería bonaerense funciona en Coronel Brandsen), con el modelo comercial de producto accesible y buena relación entre precio y calidad.



Su elección no es solo de un color...

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- Prestigiosa Marca.
- Garantía de Calidad.
- Garantía de Entrega acordada en tiempo y forma.
- La mejor relación Costo-Calidad-Vida útil.
- Trato directo con sus dueños, sin pasar por Revendedores.
- Respaldo Post-venta.
- Empresa que más experiencia posee en instalaciones comerciales.
- Unica , Innovadora y Constante. Año tras año las tendencias las marca Sayos.



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar



CAMARA DE INDUSTRIALES PANADEROS AGRUPADOS DEL NORTE - C.I.P.A.N.

FUNDADA EL 19-11-1965

AFILIADA A F.A.I.P.A. - F.E.B.A. - C.G.E.R.A.

PERSONERIA JURIDICA MAT 40328

Lavalle 329 - SAN PEDRO - (Bs. As.) Tel.: 03329-425191

DIRECCION ADMINISTRATIVA: Gran Canaria 1159 - Quilmes (1870)

Tel.: 4253 9647 / 11-41464330

cipanbuenosaires@gmail.com



El 5 de de Noviembre de 2013 se reunió el plenario de la CIPAN con la presencia de los delegados de la A.I.P. de Mar del Plata, Centro de Industriales Panaderos de Chivilcoy, Asoc. Propietarios de Panaderías de la Plata, Centro Panaderos y Pasteleros de San Martín, CIP San Vicente, CIP Quilmes, CIP de Florencio Varela, CIP de Berazategui, CIP de Roque Pérez, CIP Campana, CIP de Ramallo, Circulo de Panaderos de Salto, CIP Cuenca del Salado, quienes firmaron al respectivo libro de asistencia.

Ausentes San Pedro, Baradero, Arrecifes, Dolores y Lobos la misma se desarrolló en la sede Capital de la Federación Económica de la Pcia. de Buenos Aires (F.E.B.A.) de Av. de Mayo 981, C.A.B.A.

Se informó acerca de las gestiones que se realizaron en la Dirección de Personas Jurídicas de la Pcia. de Buenos Aires que culminaron con el otorgamiento definitivo del número de Personería Jurídica. Se señala que ese hecho implica el reconocimiento de todos los actos anteriores desarrollados por la Entidad desde su fundación hasta la actualidad.

El Secretario detalló las distintas visitas que se vienen realizando en los pueblos del interior de la provincia y detalló la programación de próximas reuniones en otros distritos ya que la idea es tratar de tener una presencia activa en la mayoría de los distritos bonaerenses.

Se brindó un pormenorizado informe acerca de los distintos servicios que presta la Entidad, como asimismo los que se incorporarán próximamente.

Se recordó que se cuenta con la posibilidad de realizar afiliaciones al servicio social de IOMA, se recordó los acuerdos vigentes con el Ministerio de Salud y el Ministerio de Trabajo, organismos con los que se instrumentará un canal de reuniones a fin de evaluar las alternativas a seguir. También se informó sobre un servicio de oferta turística que cuenta con una importante cantidad de Hoteles por acuerdo con la Federación de Luz y Fuerza a través de su Cadena Intersur, al igual que la línea



**CAMARA DE INDUSTRIALES PANADEROS
AGRUPADOS DEL NORTE - C.I.P.A.N.**

FUNDADA EL 19-11-1965
AFILIADA A F.A.I.P.A. - F.E.B.A. - C.G.E.R.A.

ya vigente del sindicato de Capital. Además se recordó que están a disposición de los afiliados todos los convenios de FAIPA.

Acto seguido se invitó a promocionar en la Provincia el programa “Menos Sal mas vida” que tanto éxito está teniendo en todo el país. En este punto explicó el Secretario de la Entidad, Antonio Di Costanzo que “...hay que recordar que la CIPAN es la entidad encargada de realizar el próximo Congreso de la FAIPA, el que se piensa realizar en Mar del Plata, en octubre próximo...” Para lo que se definió encargar a la Filial Mar del Plata, que vaya averiguando valores de una hotelería de un buen nivel para ir evaluando el tema.

Se definió que la Secretaría diseñe el Reglamento Interno por razones prácticas, para luego someterlo a consideración.

Como estrategia final, se encomendó a todos de invitar a asociarse a todos los Panaderos de la Provincia de Buenos Aires.



Felices Fiestas!!!

Encontrá todos los productos que necesitás para estas fiestas

NICJU S.R.L.
Distribuidora Oficial de **calsa***

“Unidos por la calidad”

Levaduras - Margarinas - Grasas
Productos para Panaderías y Confiterías

calsa*

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



UNA EMPRESA CON AMPLIA TRAYECTORIA

BATIPLANE ES UNA FABRICA NACIONAL DE MAQUINAS GASTRONÓMICAS RECONOCIDA EN EL RUBRO POR SU ALTA TECNOLOGÍA Y CALIDAD

www.batiplane.com.ar / TELEFAX: (54 11) 4262-0654

Continuamos fieles a nuestra filosofía y a nuestra forma de trabajo, en la cual la innovación y el desarrollo para la aplicación de nueva tecnología y calidad de producto, son las pautas más importantes en nuestra empresa.

BATIPLANE ha acompañado al mercado de la alimentación con nuevos desarrollos que han facilitados, mejorado y hasta optimizado los procesos de producción.

Los requerimientos cada vez más dinámicos y exigentes del mercado y de nuestros clientes, han mantenido alerta las áreas de investigación y desarrollo de Batiplane, generando nuevas ideas y nuevos productos que han logrado cubrir un amplio rango de necesidades específicas.

Mercados globales, avances tecnológicos y ambiente de competencia más agresivo, son el entorno en que se mueven nuestros clientes y en donde nuestros servicios, equipos y soluciones agregan valor a nuestros productos.

BATIPLANE ha adquirido las habilidades y herramientas necesarias para comprender la globalidad que encierran los negocios de hoy en día, concluyendo que no es suficiente disponer de equipos de alta tecnología y de optima confiabilidad.

Es la combinación de factores lo que garantiza el éxito en la solución de los



requerimientos de nuestros clientes y es la atención integrada a los procesos de Investigación y Desarrollo, Producción, Atención personalizada a nuestros clientes, entre otras razones, lo que nos permite tener siempre una alternativa innovadora para hacer mejor un trabajo.

Uno de los objetivos principales de **BATIPLANE** es la creación de valor para el cliente, que obteniendo nuestras maquinarias tenga una ventaja competitiva en el mercado donde se desenvuelve.

Buscamos la satisfacción plena en sus necesidades y expectativas.

* **SOBADORAS**

La línea de sobadoras marca **BATIPLANE** se caracteriza por la

robustez en toda su estructura, están proyectadas para atender las exigencias de seguridad, higiene y productividad, logrando una máquina de alta calidad y gran confiabilidad a través del tiempo.

Construido el mecanismo de engranajes principal en hierro fundido (sistema de Carter bajo baño de aceite); rodillos en acero especial rectificadas; ejes de robusta dimensión montados sobre bujes de bronce; eje de mando principal montado sobre rodamientos blindados; regulación de amplia abertura de rodillos mediante mando exterior de fácil acceso, garantizando uniformidad de sobado en todo el ancho.

Esta equipada con un tercer rodillo de acero inoxidable, en la parte superior, actuando como barrera a las manos del operador hacia los rodillos de trabajo brindando mayor seguridad. Motor blindado con protección térmica; comando a botonera; doble pulsadores para detención o parada de emergencia,

Para mayor información:



www.batiplane.com.ar

TELEFAX (54 11) 4262-0654

uno a cada lado y barrera de seguridad en los modelos de madera revestida o tolva y mesa en acero inoxidable que permite al operador detener el equipo con un simple toque de pierna otorgando máxima protección.

Plataformas de masa en tres versiones, multilaminado fenólico resistente al agua, Fenolito revestido con acero inoxidable o completamente en acero inoxidable antiadherente AISI 304.

El acabado exterior, para obtener una buena resistencia al ataque de detergentes, esta realizado con pintura epoxi brindando excelente presentación a todo el conjunto.

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

**AMASADORAS
BATIDORAS PLANETARIAS
BATIDORAS PASTELERAS
SOBADORAS**

FÁBRICA DE MÁQUINAS y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS y GASTRONOMÍA

BATIPLANE

Industria Argentina

CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654
batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

RECETA DE VIDA: UNA ESCUELA EN EL TIGRE QUE VIVE DEL PAN

Cuando nació su segundo hijo, Mariano y Casandra resolvieron dejar la gran ciudad; así crearon el proyecto Los Biguaes



Mariano dejó todo y se fue a trabajar a una panadería. No a una panadería cualquiera: la que funciona como sede de la escuela Los Biguaes, en el Tigre, a un lado del río Carapachay.

Cinco años atrás, él y su mujer, Casandra, vivían en Almagro y corrían de un lado al otro para mantener su casa alquilada, pagarle a la chica que cuidaba a los niños y sostener un ritmo de vida en el que nunca tenían tiempo, ni dinero ni energías. Hoy, Mariano recuerda esos días como si fueran parte de un sueño. O mejor dicho, de una pesadilla. Sueño es el que vive ahora mientras amasa el pan. "...Durante mucho tiempo rumiamos la fuga de la Capital - dice, sin sacar los ojos de la nube de harina por la que se pierden sus manos-. Las cosas porteñas nos abrumaban. La hostilidad, el encierro y todo eso con lo que uno se llena hasta perder de vista lo de veras importante. Llega un momento en el que no sabés qué es necesario y qué ilusorio. Hasta

que algo fuerte rompe esa rutina y te impulsa a tomar una decisión sin vuelta atrás. En mi caso, el nacimiento de mi segundo hijo me hizo pensar cómo quería que creciera, y me di cuenta de que para hacer realidad el deseo de una mejor calidad de vida teníamos que salir de Buenos Aires..." Amasar el pan que venderá dentro de un rato se encuentra en completa armonía con su mundo. "...Esta panadería es parte de la escuela Los Biguaes, que en definitiva es la razón por la que vinimos -cuenta-. La escuela funciona como una asociación de padres y maestros, sostenida en base a lo que cocinamos todos, en turnos rotativos, para pagar los sueldos de los maestros y el alquiler de la casa. El éxito del proyecto fue tan grande que mucha gente vino a vivir a orillas del Carapachay, atraída por Los Biguaes. Y ahora nos encontramos con un problema de crecimiento: la casa quedó chica; necesitamos un lugar propio y más grande..."

Mariano me dice que en la escuela el aprendizaje no es vertical, sino una experiencia que se comparte con los adultos. En Los Biguaes no hay grados, ni calificaciones ni exámenes. Los artistas que conocieron el proyecto se sintieron tan impresionados que donaron obras (de León Ferrari, Marcia Schwartz, Adriana Lestido, Ana Eckell y Milo Lockett, entre otros) para una subasta, destinada a juntar los fondos que Los Biguaes necesita. Él considera que "...el chico no necesita que lo distraigan y lo entretengan. Para sobrevivir necesita sentir que trabaja, y el estudio, tal como lo entiende nuestra sociedad, no es trabajo en sí mismo, sino algo que hacemos para más adelante. El chico necesita comprometerse, sentir que trabaja con lo que es (...) Mal puede una infancia sin contenidos verdaderos alimentar el interés del hombre que vendrá después..." Mientras se saborean los exquisitos panes que elaboran, se advierte que es imposible

Confeitería del Artesano

Elaboración propia - Servicio de lunch

Masas, Tortas, Bombones.

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

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

**FABRICA DE MUEBLES PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

GALE

Proyecto y asesoramiento
sin cargo



**Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño**

(011) 4625-0697 / 4486-6674
(011) 15-3546-9913 / ID 632*840

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



ROSARIO



Los dueños del local de Salta casi Balcarce evalúan bajar las persianas definitivamente.

LA PANADERÍA QUE SOBREVIVIÓ A LA TRAGEDIA NO PUEDE SALIR ADELANTE

Pese a que lograron reabrir a sólo un mes de la explosión, con el cierre de la cuadra y el costo de la harina se les complica equilibrar las cuentas

La panadería de Salta 2100 sobrevivió a la terrible explosión de agosto, logró reabrir sus puertas a sólo un mes de la tragedia pero ahora a sus dueños las cuentas no les cierran. Entre el alquiler, los costos de la harina y la falta de clientes con la cuadra cortada, los números no dan. Evalúan bajar la persiana definitivamente.

Griselda, la panadera del local de Salta 2105 contó de las dificultades que tiene el negocio para seguir a flote a tres meses de la tragedia que enlutó a la ciudad.

“.....Las ventas vienen complicadas.....”, lamentó. Y es que, aunque de a poco el barrio comenzó a volver a ser lo que era, esos cien metros que separan calle Balcarce del bulevar, traen para quien los camina, el triste recuerdo de lo sucedido.

Griselda incluso apuntó que muy pocas personas han regresado a vivir al lugar con lo cual en la cuadra hay muy poco movimiento además del de los obreros que trabajan en la zona cero. Señaló que en un primer momento habían apuntado a ellos como primeros clientes antes de que se reabriera el tránsito, pero *“.....el bolsillo no les da para facturas todos los días.....”*.

MENDOZA: UNAS 30 PANADERÍAS FABRICARÁN SUS PRODUCTOS CON MENOS SAL

El Ministerio de Salud cerrará un acuerdo con 27 negocios, aunque la adhesión es voluntaria. Las panaderías mendocinas estaban invitadas desde abril pasado a integrar el plan Menos Sal más Vida, que impulsan desde la Nación desde hace al menos dos años, pero que en la provincia había tenido escasos adeptos a la idea, aún después de haber firmado un acuerdo con la Asociación de Panaderos de Mendoza hace seis meses.

Por eso, sólo cuatro panaderías estaban cumpliendo con el pedido de reducción de sal desde algunas semanas atrás: Continental, Proal, San Miguel y Alkopan.

Mientras, en un segundo intento por mejorar la adhesión a la medida, el Ministerio de Salud firmará un acuerdo con otras 27 panaderías, sumando así un total de 31 locales, donde ya fabrican el pan de mesa con la fórmula de 750 gramos de sal, por cada 50 kilos de harina.

Prueban con las tortitas

En el caso de las tortitas, la idea es ir reduciendo la sal de poco. Pero en este caso los maestros panaderos opinan que sí se notará el cambio y seguramente la reducción no será igual que en el pan. Por el momento, algunas panaderías están probando cómo quedan con el 10% menos.



* Dos tipos están pegándose y un nene se acerca a un policía.

- ¡Venga rápido, que le están pegando a mi papá!
- ¿Cuál de los dos es tu papá?
- No se, por eso se pegan.

* El juez en un divorcio le dice al marido:

- Después de haber estudiado el caso, le concedo a su mujer una pensión vitalicia de \$ 50.000, más \$ 10.000 por cada hijo. ¿Tiene algo que decir?
- Que es usted muy generoso, no sé si podré dar algo yo también.

- En casa yo tomo las decisiones importantes y mi mujer decide los detalles.

- ¿Qué decisiones son importantes?

- No lo sé. En veinte años de casado, aun no he tenido que tomar ninguna.



Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



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

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

email: ventas@panconpan.com.ar

www.panconpan.com.ar



NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA EN LA FEDERACIÓN PANADERIL BONAERENSE

El Congreso que se realizó en la ciudad de Mar del Plata y la posterior asamblea dieron como resultado una nueva comisión que regirá los intereses de los panaderos de la provincia de Buenos Aires

Podemos estar de acuerdo o no con la gestión realizada anteriormente, pero -de acuerdo a información recibida- el acto eleccionario se llevó a cabo con total normalidad, y eso es muy positivo.

Lo cierto es que, a pesar de anunciar muchos intentos de armar una lista opositora, nadie se hizo presente para oficializarla, demostrando de esta forma que la comisión encabezada por Emilio Majori y

Raúl Santoandr  es la que, legítimamente, tiene la mayoría de adeptos.

Deseamos fervientemente que, durante los próximos cuatro años de mandato, se mejoren las gestiones para que mejoren - aún más- las condiciones de las panaderías bonaerenses.

Desde la redacción de nuestras revistas felicitamos a la nueva comisión que quedó conformada de la siguiente manera:

PRESIDENTE

EMILIO ANGEL MAJORI (LA MATANZA)

VICEPRESIDENTE 1º

RAUL SANTOANDRE (LANUS)

VICEPRESIDENTE 2º

DANIEL OTTINO (OLAVARRIA)

SECRETARIO

ALBERTO ALONSO (MERLO)

PROSECRETARIO

ALBERTO CAMEROTA (ALTE. BROWN)

TESORERO

JUAN B. BELLIZZI (MERLO)

PROTESORERO

JORGE FAIELLA (LOMAS DE ZAMORA)

SECRETARIO DE ACTAS

ANTONIO BRION (MAR DEL PLATA)

VOCALES TITULARES

GUSTAVO PASTORINO (SAN FERNANDO)

LAUDIO COVA (SAN MARTIN)

MARTIN LEIRAS (LANUS)

VICTOR INSAURRALDE (VICENTE LOPEZ)

VICTOR BARSOLA (TANDIL)

VOCALES SUPLENTES

JULIO ADAMO (LA MATANZA)

JOSE BENITO ZANABRIA (ESTEBAN ECHEVERRIA)

JUAN BODEGA (BALCARCE)

WALTER LEGUIZAMON (CHASCOMUS)

ROBERTO FIDDLER (NECOCHEA)

JAVIER ULDANI (PTE. PERON)

COMISIÓN REVISORA DE CUENTAS

REVISOR TITULAR

**LISANDRO MELISKI (BAHIA BLANCA) DANIEL
SANTEUZANIO (ESCOBAR)**

REVISOR SUPLENTE

**FERNANDO MALDOTTI (ESCOBAR)
DIEGO PATRICIO VICENTE (JOSE C. PAZ)**



LA CUEVA DEL PANADERO

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE PRODUCTOS

Puratos EN LOS PARTIDOS DE
TRES DE FEBRERO Y SAN MARTÍN

Puratos

ACOMPañAN A "LA CUEVA DEL PANADERO" LAS SIGUIENTES EMPRESAS

Dánica

DEWEY

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

calsa*

TAXONERA



Bacalar

CAVIWA

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO



LA CUEVA DEL PANADERO

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

LOS PANES DE PAUL HOLLYWOOD

Los Panes de Paul Hollywood es un nuevo programa que ya se puede ver en Canal Cocina desde el mes de noviembre, se emite todos los martes y miércoles. Paul Hollywood es un panadero británico muy popular, ha escrito varios libros y participado en programas de televisión. Dirige su negocio de panadería artesanal con la que surte a grandes restaurantes y comercios



Los apasionados por la elaboración de pan artesano están de suerte, por fin pueden ver un programa de cocina dedicado al pan. El conductor del programa es Paul Hollywood, un panadero británico que aprendió el oficio de su padre en su adolescencia, y posteriormente viajó para trabajar en otros hornos y pastelerías, continuando su aprendizaje.

Hollywood tiene su propio negocio de panadería artesanal con sede en Aylesham (Inglaterra), y entre sus clientes se encuentran algunos de los mejores restaurantes y dos de los comercios más populares, Harrods y Waitrose. Este apasionado panadero ha publicado libros y participado en varios programas de televisión dedicados al horneado, a los pasteles y al pan.

En la actualidad Paul

El canal culinario emite ese

espacio dedicado a la panadería artesanal de Paul Hollywood a las 16:30 y a las 00:30 horas. Lo cierto es que no nos parecen horarios muy acertados, ya que lo emiten en dos pases en lugar de en tres, como hacen con muchos de sus programas, al menos que estén dentro del horario habitual de televisión. Quizá lo más factible para algunos sea esperar al fin de semana, donde hay repeticiones a las 13:30 y a las 20:30 horas.

Durante las emisiones de esos programas, algunas de las recetas o panes que el maestro panadero elaborará serán: pan inglés, el Pan del labrador, de centeno, avena y malta, panes de pita, tortitas y tortillas; también elaborará baguettes, chapatas y masa de pizza, profundizará sus conocimientos sobre las masas fermentadas y panes sin amasar. Finalizando su ciclo elaborará un pan siciliano con limón, naranja y arándanos, y la que define como la receta más histórica de Gran Bretaña, el pan Lardy.

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

NUESTRAS SEMILLAS TAMBIÉN ALIMENTAN BUENOS NEGOCIOS

EXCLUSIVO PARA INDUSTRIAS, DISTRIBUIDORES Y DIETÉTICAS MAYORISTAS.



Tambor de 200 litros

Bidón de 25 litros

Bolsa de 25 Kg.

TecnoBotánica presenta su línea de semillas, harina y aceite de chía; y semillas de amaranto, quinoa, lino y sésamo.

Elegí TecnoBotánica, porque **distribuir bienestar es un buen negocio.**



TECNOBOTANICA

Los panaderos, luego de almorzar, debaten con respeto la problemática del gremio.
Luego: mate y café hasta las 19 horas.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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



REFLEXIONES SOBRE EL 2013



El año que se va había comenzado muy bien para nuestra institución, de hecho Emilio Majori (Presidente del CIP de San Justo y de la Federación Provincial) y Raúl Santoandr  (Vicepresidente de la FIPPBA) nos felicitaron por el trabajo realizado.

Emilio nos había prometido apoyo desde la sede de la calle Jujuy, me entregó una placa reconociendo la tarea realizada y hasta se comprometí –varias veces- a cederme la presidencia. Por supuesto me negué en todas las ocasiones ofreciéndole mi apoyo a su gestión y aclarando que mi idea es que a la presidencia se llega solo a través de las elecciones.

Los problemas políticos comenzaron cuando expres  públicamente que en las próximas votaciones tenía intenciones de presentar una lista. A partir de ese momento los panaderos de G. Cat n y V. del Pino comenzamos a recibir amenazas de denuncia por ser supuestos integrantes de una asociación ilícita (nuestro Centro tiene Personería Jurídica y todos los papeles est n en orden). Pas  a ser considerado, en San Justo, como “mala persona”, hasta se le prohibió a algunos dirigentes que me dirijan la palabra.

La situación se estaba transformando en “insostenible”: no recibía información (a pesar de ser el vicepresidente), había un par de individuos que me insultaban



sistemáticamente y éramos tratados de “negros de mier...”

Pero todo se apresuró cuando, al parecer, mandan a un provocador que nuevamente me insulta, me persigue durante varios metros y me empuja. Resultado: el provocador continúa en el CIP de San Justo y a mí me expulsan. Todo fue muy confuso y, como se dice comúnmente, “tirado de los pelos”... lo importante era proscribirme. Llamen a votación y pierden, no conformes con eso –minutos después- vuelven a pedir votación (y pierden nuevamente), los panaderos no querían mi expulsión. Hasta que sucedió lo más increíble: inventan una votación con papелitos que



fueron abiertos sin estar nosotros presentes y ahí si... ¡Oh casualidad! La votación favoreció decía que me tenían que expulsar.

Más de 50 socios activos firmaron un pedido de Asamblea para exigir mi reincorporación y hasta el día de hoy no tuvieron respuesta. Dicen que se va a hacer pero que la fecha la decide la comisión. ¿Tan ocupados están que después de 6 meses no tienen tiempo de cumplir con el deseo de la mayoría de los asociados?

Mi apresurada y malintencionada expulsión tuvo consecuencias buenas y malas. Lo negativo es que se profundizó la división en La Matanza, los panaderos de G. Catán, V. del Pino, 22 de

mapriconf

PREPARATE PARA DAR LO MEJOR EN ESTÁS FIESTAS NAVIDEÑAS!

- MATERIAS PRIMAS
- PREMEZCLAS
- INSUMOS
- ...Y MUCHO MÁS!!!

DISTRIBUIDOR OFICIAL **calsa***

"Acompañando siempre a toda la industria panaderil"

PASTELERIA
Luz del Pino
PREMEZCLA
PAN DULCE
10 kg

Centro de Distribución: Tomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As. Tel./Fax: (011) 4485-4972 / 4466-2818 - www.mapriconf.com.ar



Hernández y Politti conversando sobre la problemática del precio

Enero, R. Castillo, G. de Laferrere, I. Casanova, Crovara y algunos de San Justo son asiduos concurrentes a nuestras reuniones de los días viernes. Aquí comparten un clima de camaradería, unión y respeto. En cambio el CIP de San Justo pareciera que se transformó en un “desierto” o, lo que es peor aún, en un lugar de reunión de pocas personas... los “selectos”.

Nos sentimos defraudados porque, la gran mayoría, habíamos apoyado un proyecto de reforma de estatutos pensando en una unidad que nunca llegó... fuimos ingenuos.

Lo positivo es lo más grato de resaltar, los panaderos que no estamos en San Justo



Junto a Daniel Feity, Secretario de Control Comunal del Municipio de La Matanza

ESTAMOS UNIDOS. Era tan grande la necesidad de tener un lugar propio en donde nos sintiéramos cómodos que nos abocamos a la sede del Km. 31. Y continuamos allí con las reuniones, ese lugar se transformó en EL LUGAR DE LOS PANADEROS DE MATANZA, allí solucionamos nuestros problemas entre nosotros y nos sentimos como en casa.

Esa sede la reformamos y ampliamos (a costo de un gran sacrificio de mis colegas) para beneficio exclusivo de los socios y de los vecinos del barrio. Recientemente recibimos la escritura a nombre del CIPU Matanza Sur (ya que en el plan de difamación en nuestra contra decía que estaba a nombre de algún dirigente y no de la institución).

Finalizando esta breve reflexión quisiera que mis colegas sepan que somos respetuosos del CIP de San Justo, pero no estamos de acuerdo con la forma en que lo están



Andrés Venice, José Hernández, Hugo Reyes y Oscar Acuña



Se sienten como en sus propias casas.

dirigiendo. Consideramos que la institución está al servicio de los socios y no de algún político de turno ni mucho menos al servicio de ambiciones personales de algunos dirigentes panaderiles.

La sede de los panaderos debe ser el lugar donde se pueda debatir sin soberbia, donde se pueda conversar con respeto y en igualdad de condiciones, sin insultos ni gritos. Seguiremos trabajando para la unión de los panaderos de La Matanza.

José R. Hernández



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

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@tmpmaquinariaso.com.ar

MARÍA ELENA VALOR CONFÍA EN HORNOS VULCANO



María E. Valor es la dueña de la Panadería y Confitería "El Castillo" de la zona de San Martín.

Recientemente aprovechó la oferta de HORNOS VULCANO y ahora muestra, con orgullo, su reciente adquisición.

En la foto de la izquierda se la puede ver junto a su marido y a Pablo Rau, uno de los responsables de Servicio Técnico A.G.M.E. y distribuidor exclusivo en Capital Federal y provincia de Buenos Aires de Hornos Vulcano.

HORNOS



VULCANO

El mejor precio y la mejor financiación.

LLAME AL:
(011) 15-3539-4439

SERVICIO TÉCNICO

AGME

* de Pablo Rau y Jorge Martínez



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

ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

AGME

HORNOS
VULCANO

LA MEJOR FINANCIACIÓN

Pablo Rau
Jorge Martínez
VENDEDORES EXCLUSIVOS

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292

DETIENEN A UN HOMBRE TRAS ROBAR Y ABUSAR DE UNA EMPLEADA DE UNA PANADERÍA DE TALAR

Una mujer, de 24 años, que trabaja en una panadería, fue asaltada por un delincuente, que le robó 200 pesos del negocio. Antes de fugar, obligó a la muchacha a que le practicara sexo oral. El suceso se registró en la localidad bonaerense de El Talar, en el partido de Tigre. Tras la detención pudo comprobarse que en 2012 ya había estado recluido por “Abuso sexual”



Voceros judiciales revelaron que los hechos comenzaron cuando el sujeto ingresó armado en una panadería, situada en las proximidades del cruce de la ruta provincial 197 y la calle Suiza, en el citado distrito, en el norte del conurbano provincial. Trascendió que el hampón redujo por la fuerza a la infortunada víctima, de 24 años,

amenazándola con fines de robo. De acuerdo a lo manifestado por los informantes, el depravado se apoderó de 200 pesos que había en la caja registradora. Pero antes de escapar, el malviviente obligó a la joven a practicarle sexo oral.

Posteriormente, al cabo de una serie de labores investigativas, basadas en reconocimientos fotográficos, los efectivos destinados en la comisaría de El Talar y de la Jefatura Distrital de Tigre localizaron al delincuente, a quien sorprendieron en las inmediaciones de una terminal de micros, en la esquina de Italia

y la ruta provincial 197, a unos 150 metros de la Ruta Panamericana.

El atacante, cuyo nombre es Víctor, registraba antecedentes por “Abuso sexual” y ya había estado entre rejas en 2012 por esta clase de ilícitos. El individuo tiene la misma edad que la empleada que padeció la agresión.

Intervino en esta causa el doctor Marcelo Fuenzalida, fiscal de la Unidad Funcional de Instrucción de Trata de Personas y Delitos Conexos, perteneciente al departamento judicial de San Isidro.

Ahorrá tiempo y dinero con Cuisil.
Muchas panaderías están haciéndolo.

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

Cuisil
La solución antiadherente definitiva



Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía. Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer. **Desarrollos a medida.**
Pedilo en tu distribuidor habitual.

MATAN A UNA POLICÍA DUEÑO DE UNA PANADERÍA

Mientras esperaba la hora del retiro, el capitán de la Bonaerense había comprado un horno industrial para cocinar pan, venderlo en el barrio y completar un poco sus ingresos. Pero dos adolescentes a los que el policía acostumbraba regalarles comida se le aparecieron drogados y pretendieron robarle. El policía habría forcejeado con uno de ellos y terminó recibiendo dos tiros mortales. Los asaltantes escaparon solo con dos celulares. Los detuvieron al rato



La casa del capitán Eliseo Barboza, de 50 años. Le faltaba poco más de un año y medio para jubilarse.

“...Le exigían que les entregara 30.000, 50.000 pesos, cualquier cosa. Pero no tenían ningún dato de que en la casa hubiera dinero. En realidad, no sabían ni lo que pedían, porque estaban muy drogados...”, explicó una fuente judicial.

La víctima, el capitán Eliseo Alberto Barboza, de 50 años, trabajaba en la Distrital Sur de La Matanza. Le faltaba apenas un año y medio para retirarse de la Fuerza, tras casi 29 años en la Bonaerense. Tenía siete hijos, de entre 2 y 20 años, que en el momento del robo estaban durmiendo en la misma casa donde lo asesinaron.

El episodio ocurrió a la madrugada en Virrey del Pino, en La Matanza. El partido está convulsionado por los robos constantes, hasta la hija del propio intendente Fernando Espinoza sufrió un asalto frente a su casa y su custodio terminó a los tiros. Esto llevó al jefe comunal a decir: **“...Fuimos víctimas de los delincuentes como lo son los miles de vecinos que día a día reclaman vivir más seguros...”**.

Fuentes policiales contaron que el hecho que terminó con Barboza asesinado empezó cerca de las cuatro de la mañana, cuando los dos adolescentes entraron a su casa, en una calle de tierra llamada Daubert al 6700. El oficial estaba cocinando pan junto a su esposa, María Laura Puebla (35), y a su suegro, Luis Angel Puebla (76).

“...Por el calor del horno, estaban trabajando amasando el pan con la puerta

abierta, como siempre. La esposa del capitán contó que conocían a los dos adolescentes porque siempre les daban comida. Pero ahora estaban drogados y pedían plata. Uno de los asaltantes se quedó con la mujer y su papá. El otro se llevó a Barboza a buscar dinero...”, recordó el investigador.

El asaltante golpeó al capitán en la cabeza con el arma y después le disparó dos tiros: uno en la cabeza y el otro en el pecho, a la altura del corazón.

Murió en el acto. Se convirtió así en el decimocuarto policía bonaerense asesinado en lo que va de 2013 (entre los cuales hay tres mujeres y un agente retirado).

“...Al escuchar los tiros, el asaltante que estaba con la mujer de Barboza salió corriendo. Ella fue a ver qué había pasado y se chocó con la peor escena: su marido tirado, en medio de una mancha de sangre. Entonces fue al dormitorio matrimonial, agarró el arma reglamentaria de su esposo y salió a dispararles a los ladrones...”, detalló una fuente judicial.

Los ladrones escaparon y la familia llamó al 911. En su camino a la casa de Barboza, un patrullero se cruzó con un joven que iba en moto y le pareció sospechoso. Los policías le cruzaron el paso. **“...Yo sólo los llevé, no entré a robar...”**, se excusó el adolescente. Lo demoraron de inmediato.

Según contaron fuentes del caso, la declaración de este joven fue fundamental para identificar a los asesinos. **“...Además, la mujer del capitán declaró que los ladrones eran del barrio y que los conocían de las otras veces en las que habían ido a pedir comida...”**, indicó una fuente judicial.

Unas horas después del asesinato, en la calle Cañuelas al 4100 —a sólo 11 cuadras de la casa de la víctima— fue apresado un joven de 18 años. El otro sospechoso, de 16 años, también fue detenido en la zona. Al menor le secuestraron una pistola calibre 22 y sería quien le disparó al policía, por lo que la causa pasó a la Justicia de Menores. Anoche empezaban a peritar el arma para determinar si fue la usada en el crimen.



ESTAMOS DISTRAÍDOS...

* por Fontanarrosa

Mi amiga Colette solía decir, y hace ya mucho tiempo: “Estamos entrando en la edad del nunca me había pasado”... Y es así.

Decimos: - Es curioso. Nunca me había pasado, me agaché a recoger un tenedor y se me trabaron cuatro vértebras de la columna.

Escuchamos: - Es notable. Nunca me había pasado. Mordí un caramelo de limón y un premolar se me partió en ocho pedazos.

Es que, así como se habla de un Primer Mundo y de un Tercero sin que nadie conozca a ciencia cierta cual es el Segundo, nosotros hemos pasado de la Primera Edad a la Tercera sin recalar por la Segunda y el cuerpo acusa recibo de tal apresuramiento.

El tiempo mismo, incluso, ha tomado una consistencia gelatinosa, plástica, mutante.

Calculamos: - ¿Cuánto hace que se mudó Ricardo a su nueva casa?
Y arriesgamos: - Tres, cuatro años.
Hasta que alguien, conocedor, nos saca de la duda: - Catorce.

Suponemos ante el amigo encontrado ocasionalmente en la calle:

- Tu pibe debe andar por los seis, siete años.
- Tiene diecinueve -nos contesta el amigo-
- ¡Vení Tacho!

Y nos presenta a una bestia de un metro ochenta, pelo verde, un clavo miguelito clavado en la ceja y un cardumen de granos sulfurosos en

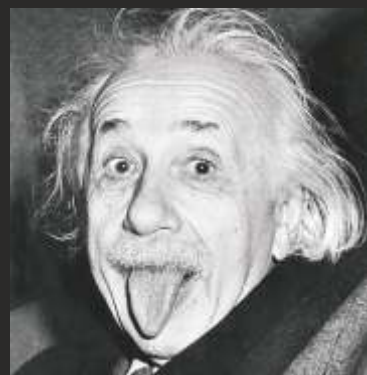
la mejilla.

Se corrobora entonces aquello que, dicen, decía John Lennon: “...El tiempo es algo que pasa mientras nosotros estamos distraídos haciendo otra cosa...”. Y suerte que estamos distraídos haciendo otra cosa. Mucho peor es aburrirse.

Es dulce recordar ciertos momentos, pero más me entusiasma pensar en las cosas que tengo para hacer. Es que muchos de esos ciertos momentos son muy viejos.

Y por lo tanto vale recordar el consejo dado por Javier Villafañe cuando alguien le preguntó cómo hacía para conservarse tan joven pasados los ochenta años. - “No me junto con viejos”, respondió el maestro.

Yo quiero agregar lo que un día dijo Jean Louis Barrault, famoso mimo francés: “...La edad madura es aquella en la que todavía se es joven, pero con mucho más esfuerzo...”



Es más fácil desintegrar un átomo que despertar un pelotudo...

CORRIENTES: PANIFICADOS Y PASTAS A BASE DE MANDIOCA

En la localidad correntina de Tabay se desarrolló una jornada de capacitación en “Elaboración de Pastas y Panificados a Base de Mandioca”, organizada por el programa Pro-Huerta, a cargo del ingeniero René Vázquez Vega, y Ricardo Gunther y Jorge Orytoski, de INTA AER Santa Rosa. El objetivo fue promover la elaboración de alimentos sanos con producción local.

En la ocasión, se contó con la experiencia de Don Pedro Almirón como capacitador, productores de la feria franca San Isidro, panaderos, promotores voluntarios del programa, familias y representantes de Caritas Tabay.

Cabe Destacar que todos los platos preparados incluidos los panificados llevaban una base de mandioca hervida y triturada a manera de puré así, se reduce el consumo de harina común.

Esta nueva forma de preparar panificados y pastas aprovecha toda la raíz por lo que aporta también todos los beneficios alimenticios de la misma en pocos pasos.

La jornada se desarrolló con participación activa, se prepararon Ñoquis, fideos tipo tallarín, pizzas, croquetas de queso, pan, facturas y media lunas, las pastas se degustaron en el almuerzo y los panificados se compartieron a la hora del mate.

LAS FOTOS...



Molino hecho con masa.



Panes con formas de partes del cuerpo humano.

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**

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



**SERVICIO
TÉCNICO
OFICIAL
AUTORIZADO**



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

PROHIBIR LA GRASA TRANS EVITARÁ MÁS DE 10.000 MUERTES POR INFARTO

SON LAS ESTIMACIONES DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN. LO MÁS DIFÍCIL DE CONTROLAR SERÁ LA PRODUCCIÓN ARTESANAL Y DE PANADERÍA. REEMPLAZO.



En los últimos años, la industria alimentaria ha recurrido con frecuencia a las grasas trans porque proporcionan mayor estabilidad durante las frituras, potencian el sabor, mejoran la textura, y prolongan el tiempo de conservación de los productos. Se utilizan sobre todo en papas fritas, palitos, pochoclo, panificados como las facturas y

pastelería de fabricación industrial, hamburguesas y margarina.

En Argentina, el debate para prohibir las grasas trans se instaló hace tres años, se lanzó una campaña y se decidió que en diciembre de 2014 ya no se podrá comercializar ningún producto que contenga este tipo de grasa.

Autoridades del Ministerio de Salud calcularon que desde que el momento de la prohibición, el año próximo, hasta el 2020, se van a evitar unos 10.300 infartos, 200 ACV y 4.600 muertes cardiovasculares. Asimismo, la prohibición también bajaría la prevalencia de diabetes.

En EE.UU., las autoridades sanitarias estipulan que la reducción de la cantidad de

grasas trans en la dieta de los estadounidenses podría prevenir unos 20.000 ataques al corazón y 7.000 muertes adicionales por enfermedades cardíacas al año.

"...Prohibir las grasas trans es un paso muy importante para la población...", señaló Graciela Lizárraga, licenciada en Nutrición. **"...Básicamente se trata de aceite líquido hidrogenado al que volvieron sólido. Las grasas trans están en todas partes, desde alfajores hasta galletitas de agua. Creo que lo más difícil de controlar serán los productos artesanales y de panadería..."**, precisó.

Según el Ministerio de Salud, en nuestro país el 70% de la industria alimenticia local ha reemplazado las grasas trans de sus productos mediante autorregulación.



EL CORRENTINO S.R.L.

TODOS PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

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

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



NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859
E-mail: elcorrentino@volsinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

CREATIVIDAD: LOS AZÚCARES EN LA PASTERERÍA

Si hablamos de pastelería, hablamos de dulces, y si hablamos de dulces, está de más comentarles que los azúcares son las estrellas principales en estos productos. La gran mayoría de estos productos se edulcoran con distintos tipos de azúcares y edulcorantes.

Los azúcares cumplen varias funciones, aparte de endulzar un producto: dan fineza y ternura, color a las masas y a las cortezas de los panes, y estructuras en algunos productos y, en algunos casos, aumentan la conservación de productos (azúcar invertido). Hay distintos tipos de azúcares, pero, sin duda, el más usado en pastelería es el azúcar de caña o de la remolacha azucarera.

* **Distintos tipos de azúcares normales:** Es el azúcar de caña o remolacha azucarera. Se tomó como referente y su poder edulcorante es 100%.

* **El azúcar pulverizada:** En otros países se la conoce como glasé, impalpable o azúcar en polvo. Esta es el azúcar normal reducida a

polvo. Las empresas que hacen estos tipos de azúcares suelen agregar almidón o fécula para evitar que



se apelmacen (por lo general llegan a tener hasta un 3% de almidón o fécula);

* **Azúcar rubia o parda:** Es el subproducto semirrefinado. Se la llama de esta manera por su coloración (dorada).

* **Azúcar invertida:** Es una solución de azúcar calentada y se le agrega un ácido. Este ácido no permite que cristalice, por eso se llama azúcar invertido, se usa mucho en industrias como conservante y también aporta una textura más húmeda a los productos (quedando mucho más tiempo tiernos), en el país ya se está empezando a usar también en pastelerías artesanales.

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

*** Desde 1925 ***



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

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

SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / María Grande / Entre Ríos / Argentina
Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343
(DDI-54343) 4940240706
ventas@schepens.com.ar info@schepens.com.ar
www.schepens.com.ar



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNELES - HORNOS MUFFIN - AMASADORAS-SOBADORAS - BATIDORAS - ARMADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA - CAMARAS FERMENTADORAS - BISCOMATICS - DIVISORAS VOLUMETRICAS -

HACER PAN ELEVA EL ESTADO DE ÁNIMO

MÁS DE 100 ORGANIZACIONES Y TERAPIAS OCUPACIONALES INDIVIDUALES APOYAN A LAS PERSONAS QUE VIVEN CON PROBLEMAS DE SALUD MENTAL, USANDO LA FABRICACIÓN DE ESTE ALIMENTO



Realmente, hacer pan es una “píldora menor que el Prozac” para las personas que sufren de depresión, según un estudio realizado por un grupo británico para hornear auténtico pan.

La fabricación de pan tiene ventajas terapéuticas y sociales, según la investigación para “Real Bread Campaign” (campaña en favor del auténtico pan) publicada a finales de octubre, que juntó datos científicos de diferentes campos terapéuticos. Casi nueve de cada diez personas encuestadas reportaron una sensación de logro y sentimiento de mayor felicidad.

“...Es la magia de la elaboración del pan...”, dijo Chris Young, coordinador del proyecto de la campaña de “Real Bread Campaign”. **“...Usted puede tener cuatro ingredientes muy básicos y es como la alquimia convirtiéndola en algo maravilloso, pan fresco y delicioso olor...”**.

Young dijo que la real elaboración del pan da a la gente un sentido de propósito, y el dar pan a los demás es de valor terapéutico, lo cual aumenta el bienestar. **“...Hacer pan relaja y calma...”**, dijo.

En la recopilación de pruebas para el

informe, Real Bread Campaign, se descubrió más de 100 organizaciones y terapias ocupacionales individuales que apoyan a las personas que viven con problemas de salud mental, usando la fabricación del pan.

Los terapeutas ocupacionales encuentran que la fabricación del pan ayuda a tranquilizar a las personas con psicosis. Las personas mayores con demencia temprana, tienen buenos recuerdos de su infancia con la elaboración del pan junto a sus madres. Como parte de la terapia de reminiscencias, el bicarbonato se utiliza como catalizador para que fluya la conversación.

Young dijo que aquellos que están perdiendo gravemente contacto con todo lo que les rodea, se aferran a un recuerdo físico a largo plazo profundamente arraigado con la fabricación del pan. **“...La gente dice: 'Gracias a Dios, hay algo que todavía puedo hacer, cuando estoy empezando a perder todo lo demás a mi alrededor puedo hacer pan para aferrarme'...”**, dijo.

John Whaite, paciente con depresión desde hace mucho tiempo, ganador del BBC2 2012, Great British Bake Off, dijo en el prólogo al informe del Real Bread Campaign:





“...Hay algo en el proceso meditativo de la fabricación de pan que me permite levantar mi estado de ánimo y tomar el control...”.

Whaite espera que las personas que sufren de problemas de salud mental **“...tengan la oportunidad de probar suerte horneando pan para ver cómo puede ayudarles también a ellos...”.**

Melanie Denyer, con diagnóstico de trastorno límite de personalidad, dijo en el informe que hornear **“...muy literalmente me salvó la vida, y me da una salida para esas emociones que no podía manejar. Se me proporcionó una alternativa al auto deterioro...”.**

El informe destaca los proyectos de panificación en todo el Reino Unido, como panadería para una mejor salud en Haggerston, al Este de Londres, que ofrece prácticas en empresas para personas con problemas de salud mental.

La panadería Garvald en Edimburgo ofrece experiencia laboral con aprendizaje a personas discapacitadas. Wexham Park Hospital en Slough, Berkshire, ofrece clases para hornear como parte de su terapia psicológica.

Freedom From Torture, una organización con sede en Londres, dirige a un grupo de producción de pan para ayudar a sobrevivientes de torturas, a revelar sus temores y ansiedades y reflexionar sobre su pasado a través del proceso creativo e interactivo con la fabricación de pan.

Saba Stefanos, líder de Freedom From

Torture, dijo en el informe, **“...El pan actúa como un medio para conectar a los sobrevivientes de tortura, rompiendo su aislamiento y ayuda a apoyarse unos a otros en el proceso de curación...”.**

La Real Bread Campaign está tratando de obtener financiación para ejecutar un nuevo proyecto, “Together We Rise” (Juntos nos elevamos), que integra los servicios de salud mental con los panaderos profesionales, que **“...unirán los puntos entre personas que hacen este fantástico trabajo y ayudan a miles de personas más a beneficiarse con la fabricación del pan...”**, dijo Young.



Casa Michero
Fábrica de Utiles de Panadería
“MAS DE 300 PRODUCTOS”
LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS
REPARACIÓN DE BAGUETERAS
(011) 4661-3016 / (0220) 497-6144
15-5429-3790 / 338*3785
www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar

“HOY VIVO DE LA PANADERÍA, NO DEL FÚTBOL”

FELIX BENITO, EL EX DEFENSOR DE SAN LORENZO Y DEL ROJO DE AVELLANEDA, PASA SUS TARDES ENTRE LAS FACTURAS Y LOS SANDWICHES, MIENTRAS QUE POR LA MAÑANA ESTÁ COMO AYUDANTE DE CAMPO EN DÁLMINE: “MIENTRAS CONTROLO LA MERCADERÍA PIENSO EN CÓMO FORMAR EL EQUIPO PARA EL DOMINGO”



-Así que panadero.

-Sí, el dueño de la panadería en realidad, ja. No es algo nuevo para mí, viene de herencia familiar: mi viejo siempre se dedicó a esto. A fines de los 80 compró la panadería, que en realidad está abierta desde 1884 y siempre conservó su nombre (“Antigua Carpinacci”, en Marcelo T. de Alvear y Paraná). A partir de 2005, cuando él falleció, con mis hermanos nos encargamos de hacerla funcionar. Mi prioridad siempre fue el fútbol, pero en ese año me quise dedicar más de lleno a esto. Estaba jugando en Mendoza y me volví a Buenos Aires, a Morón. Ahí empecé a combinar el fútbol con la panadería.

-¿Y qué hacés acá?

-Me encargo de todo lo que sea compra de mercadería, precios, cuentas, controlar el personal... Y trato de estar siempre: es bueno que el cliente vea al

dueño, da más confianza, viste.

-Sos ayudante de campo de Dálmine, también. ¿Podés con todo?

-Ya lo hacía en mis últimos años de jugador. Ahora es igual: entreno a la mañana y vengo a la tarde. Y si tengo que concentrar o hay práctica después del mediodía, llamo a mis hermanos y ellos me cubren. Sí, se puede hacer todo.

-¿Y hasta qué hora te quedás en la panadería? Estás todo el día laburando...

-¡Sí! Me quedo hasta el cierre, a las 21. Ojo, la panadería no cierra nunca, siempre hay gente trabajando. Unas 20 personas laburan acá entre cocineros, empleados de mostrador, pasteleros, panaderos. Cubren las 24 horas.

-¿Siempre te viste haciendo esto?

-Yo sabía que iba a terminar

haciendo esto: pasé toda mi infancia adentro de una panadería. Pero lo que más me apasionó siempre fue y es el fútbol. Empecé a dirigir en Fénix y un tiempo después me llamó Walter Otta para que fuera su ayudante en Dálmine. Lo agarramos a punto de bajar a la D y ahora estamos en la Primera B, mal no nos fue...

-En algún punto tienen algo que ver tus dos trabajos: en los dos manejas grupos.

-Tiene que ver, sí. En la panadería trato de llegarles a los empleados para sacar lo mejor de ellos, que laburen contentos, porque en definitiva nos beneficiamos todos, como en el fútbol. La diferencia es que acá vos sabés que tu empleo no depende de una buena o una mala decisión: en el fútbol perdés un par de partidos y te rajan.

-¿Nunca te animaste a cocinar algo acá?

-A cocinar no llegué, ja. Pero muchas veces salí corriendo a hacer un reparto a las cuatro de la mañana porque el que lo tenía que hacer estaba enfermo. Agarrás la camioneta y vas a hospitales, al puerto, al ministerio de Educación...

-¿Qué es lo que más sale? Sacando el pan.

-Esos sandwiches de miga que te estás comiendo vos ahora (N.de R.: admitimos que estaban

muy ricos), y las facturas: tenemos una buenísima que se llama manzanita, que es de hojaldre con una mermelada de manzana, que no se vende en muchos lugares.

-Docena de facturas: tirá la típica que te piden.

-Y... Vos sabés que el 50% siempre va a ser medialunas de grasa o de manteca, y después piden mucho con dulce de leche, bolas de fraile. Lo que menos salen son bizcochitos, o cuernitos, porque engordan.

-¿Se cuida mucho la gente, decís?

-Mirá, entre fines de noviembre y febrero hago la plancha: no hay clases y la gente se cuida para el verano. Salvo para las Fiestas se vende poco en estos meses. Después levanta. Lo bueno es que pan siempre se come, ja.

-Y eso que ahora aumentó...



-Sí, tremendo, pero el negocio funciona igual.

-¿Te va mejor con el fútbol o con la panadería?

-Con la panadería, claramente. Mi vida económicamente se basa en esto, el fútbol es un complemento, más en el Ascenso. Pero es mi vocación y lo que me gusta hacer. Yo estoy acá y mientras laburo pienso cómo formar el equipo para el domingo.

-¿Cuando jugabas no te tentabas?

-Y... Era difícil. Pero al haber estado acá desde siempre, dejás de tentarte. Esto te liquida si sos deportista profesional: todo lo que vendemos engorda. Pero ojo: todo en su justa medida es bueno.

-Es bueno para el corazón, digamos.

-Exactamente. Acá la gente se va con una sonrisa, ja.

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"DEWEY" Gral. Hornos 333, L. del Mirador.
Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

"LESANSI" Barragán 1259, Ciudadela. Tel.: 5294-6773 /
15-6092-6176

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338, C.A.B.A.
Tel.: 011-4833-8000

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

"RODRÍGUEZ AMOEDO" Rojas 1285, C.A.B.A.
Tel.: 4581-0777 / 4581-6845

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"HARINAS CRISTIANÍA" Cristianía 3884, I. Casanova.
Tel.: 5264-8240 / 4640-0992

"LA CUEVA DEL PANADERO" Tel.: 0220-485-5071

"MAPRICONF" T. Edison 547, I. Casanova. Tel.: 4466-2818 /
4485-4972

"NIC-JU" Av. Díaz Vélez 1270, Ciudadela. Tel.: 4488-8088

"RILOPAN" Alem 1447, Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

"TABLADA" Av. Crovara 2653, Tablada. Tel.: 4652-9800 /
4655-1201

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153, San Justo. Tel.: 4625-0697 / 4486-
6674 / 15-5302-1172

"LETIZ" Buenos Aires 1666, Burzaco. Tel.: 4299-2475

"SAYOS" Av. Jujuy 823, C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969

"VI-LU" Ayacucho 949, S. A. de Padua. Tel.: 0220-483-2168 /
0220-485-5768

CURTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS/FABRICAS DE BORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS -

"BATIOPLANE" Chubut 2750, Lanús. Tel.: 4262-0654

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917, Los Polvorines.
Tel.: 4667-6624

"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421 / ID 605*3378

"INDUSTRIAS ZUNINO" Tel.: 4583-1063

"PAN CON PAN" Av. Rivadavia 21.878, Ituzaingó.
Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

"PANING" Buenos Aires 3773, Rosario. Tel.: 0341-464-2170

"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21, Entre Ríos.
Tel.: 0343-494-0240 / 706

"VULCANO" Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

FRUTAS SECAS

"CAVIWA" Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296 / ID 164*2179

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

LETNEROS Y MARQUESINAS

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

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338, C.A.B.A.
Tel.: 011-4833-8000

"RILOPAN" Alem 1447, Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

MOLINOS HARINEROS

"MOLINOS BALATON S.A." Ruta 75 y Moreno, San
Cayetano.

Tel.: (011) 4738-5400 / (011) 4738-5500

"MOLINOS SAN MARTÍN S.A." Ruta 3 Km 298, Azul.

Tel.: (011) 4738-5400 / (011) 4738-5500

PAN RALLADO

"CARLOS LASCA" Tel.: 4651-9145

PAPELERAS

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

PLANCHAS ANTIADHERENTES

"CUISIL" Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

SERVICIO TÉCNICO DE HORNO DE MAMPOSTERIA

"JULIO GALLARDO" Los Sauces 1725, Ezeiza.
Tel.: 15-6705-9954 / 4386-0539

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917, Los Polvorines.
Tel.: 4667-6624

"EL RÁPIDO" Cnel. Cárdenal 2187, C.A.B.A. Tel.: 4686-1322 /
4687-5035

"JULIO LEAL" Tel.: 15-4421-5655

"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / ID 167*240

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"MICHERO" Tel.: 4661-3016 / 0220-497-6144 / 15-5429-3790

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2468, San Justo.
Tel.: 4441-1200 / 4116-0718



Una novia en el Día de Los Enamorados le envía un mensaje por celular a su novio con el siguiente texto:

- **AMOR, si estas durmiendo mándame tus sueños. Si estas riendo mándame tú sonrisa. Si estas llorando mándame tus lágrimas. ¡TE AMO!**

El novio le responde:

- **Estoy cagando... ¿Qué hago?**



EL DICCIONARIO DE APODOS

- * **Carbón:** porque se prende en todos los asados.
- * **Carnicero novato:** le tiene miedo al tajo.
- * **Carrito de choripán:** le haría falta un baño.
- * **Casa Rosada:** porque se va en frente.
- * **Casa quinta:** tiene dos grandes entradas y una pileta al fondo.
- * **Cebolla:** tiene más pelos en el culo que en la cabeza.
- * **Cebra:** yegua, rayada hasta el culo y andá a montarla.
- * **Chancho con cerveza:** porque es de lo más pesado.
- * **Chapita:** o está pegado a la botella, o tirado en el piso.
- * **Chicle:** no lo traga nadie.



ANIVERSARIO DE BODAS

HARINAS "Cristiana"

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS

LA BELUSTINA

ENTREGAS A DOMICILIO

calsa*

RIS



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



BACALAR S.R.L.



LA TARANTELA

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza



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

FÁBRICA: CABILDO 510 / ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: **4652-5216 / 4655-1441**

AVISOS CLASIFICADOS

SE VENDE:

Llamar al (011) 15-3539-4439



VENDO: Horno marca Rollar en excelente estado, para cocinar con carros de 60x80 o 70x90, esta trabajando. Panadería "La Trinidad". Santa Rosa 6190, Laferrere. Tel.: 15-4047-1886.

SE VENDE

- 1 Torno Panadero x 6 metros: \$5.000.-
- 1 Spiedo Pollin (5 espadas): \$10.000.-
- 1 Churrera de pie con cinta transportadora 5 barras con rellenedora y freidora d pie: \$10.000.-
- 1 Cortadora y peladora de pan de miga de marca conocida: \$18.000.-
- 1 Heladera giratoria octogonal con 5 estantes para 25 postres, con tres puertas para retirar la mercadería.
- 1 Exhibidora de madera x 3 metros: \$3.000.-
- 1 Exhibidora cuadrada con madera torneada y 2 estantes con luces: \$3.000.-

Llamar al:

15-6391-3805



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez



Cel: 15-6092-8707

Nextel: 54*167*240



**SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...**



Revista

EL GREMIO
PANADERO



*La Revista
de los
Panaderos*

“Siempre un paso adelante”

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

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

Seguinos en



Ingresa a

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

Publique en nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com

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

(011) 15-4084-1090





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