

# EL GREMIO



# 0

AÑO 13 - Nº 62 - Febrero del 2014

# PANADERO



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](mailto:info@molinosbalaton.com.ar)  
[www.molinosbalaton.com](http://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](mailto:info@molinosanmartin.com.ar)  
[www.molinosanmartin.com](http://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



AÑO 13 - Nº 62  
FEBRERO DEL 2014



La Fiesta del Centro de Industriales  
Panaderos Unidos de Matanza Sur

## SUMARIO

Con el trigo.....	5	Hornos Vulcano.....	24
Baking Center de Lesaffre.....	6	La fiesta de Matanza Sur.....	26
Grupos electrógenos.....	8	Conflicto en La Matanza.....	32
Panadero asesinado.....	9	¿Pan a \$10?.....	34
Humor.....	12	Paritarias de pizzeros.....	35
Harina de lombriz.....	13	Cortes de luz.....	36
Herido de 4 balazos.....	14	Pan dulce para perros.....	40
Aumento a trabajadores.....	16	Le Pain Quotidien.....	42
Batiplane.....	18	Guía de Proveedores.....	44
Pan con menos grasa.....	20	Humor.....	45
Cae la venta de pan.....	22	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](http://www.facebook.com)

 y búsquenos como...  
**El Gremio Panadero**

DIRECTOR/PROPIETARIO: *Fabio R. Videla*

Tel.: (011) 15-4084-1090

[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar) / [info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)

# "CON EL TRIGO SE HACE LA HARINA Y CON LA HARINA SE HACE EL PAN"

EL JEFE DE GABINETE CUESTIONÓ AL CAMPO QUE RECHAZÓ LA AUTORIZACIÓN DE EXPORTACIÓN DE TRIGO. DIO UNA EXPLICACIÓN SOBRE CÓMO SE HACE EL PAN QUE CAUSÓ IRONÍAS EN LAS REDES SOCIALES

El jefe de Gabinete, Jorge Capitanich, criticó a las entidades del agro que se quejaron luego de que el Gobierno liberó trigo para exportación y reclamó que digan "si estaban de acuerdo o en desacuerdo" con las restricciones a la venta de ese cereal.



apertura parcial de exportaciones de trigo anunciada ayer, Capitanich dijo que "había quejas por parte de ellos de que no se había registrado un mecanismo de apertura para comercialización de trigo; cuando se produce la apertura para la comercialización de trigo, se quejan porque se abre la exportación de trigo".

En declaraciones formuladas en la Casa de Gobierno, el funcionario afirmó que el anuncio del Gobierno de liberar en forma "gradual" 1,5 millones de toneladas de trigo anuales y autorizar en lo inmediato la venta al exterior de medio millón es "de una racionalidad absoluta".

"La mejor medida que puede tomar una Presidente de la Nación es garantizar que exista trigo suficiente para abastecer la cadena de valor con el objeto que llegue el pan, el fideo a la mesa de los trabajadores argentinos", afirmó Capitanich.

Consultado sobre el rechazo de la Mesa de Enlace a la

"Con el trigo se hace la harina y con la harina se hace el pan", agregó el funcionario en defensa de la política oficial y un recurso al que calificó de estratégico.

Además, se preguntó "qué pasa si no hay trigo" para abastecer el mercado interno y señaló: "Se perjudica el trabajador, el consumidor argentino". "Es una política racional de sentido común", señaló Capitanich, al defender las medidas anunciadas ayer por el gobierno nacional.

Pero sus declaraciones le costaron una serie de críticas en las redes sociales.

An advertisement for Omar Rodriguez SRL, a bakery equipment manufacturer. The background is blue with a faint image of a baker. The logo features a stylized 'R' in a circle. The text reads "Omar Rodriguez SRL" and "25 Años brindando calidad y confianza". Below the logo, various pieces of equipment are shown with labels: "Grisineras y Pancheras" (top right), "Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente" (top right), "Mesa de Trabajo" (left), "Moldería" (bottom left), "para moldes de Pizza" (middle), "para Horno Rotativo" (middle right), and "para Secado de Pan" (right). At the bottom, it says "FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA" and provides contact information: "Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713" and "www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar".



## Con las manos en la masa se puso en marcha el Baking Center ®

Con una inversión de 12 millones de pesos, Lesaffre Argentina, empresa líder en fabricación de levadura, puso en marcha el Primer Baking Center® del país. Para ello, contó con la presencia del cheff Juan Manuel Herrera y referentes del sector y juntos prepararon pizzas de autor.



Sr. Francis Decottignies

Con el novedoso **Baking Center**® a pleno se puso en marcha el primer centro de especialización único en la región y puesto al servicio de los profesionales panaderos, con la participación de especialistas e importantes referentes del rubro panadero. En este Centro Técnico de Panificación, **LESAFFRE ARGENTINA** podrá recibir a sus clientes, realizar pruebas, demostraciones y

desarrollos de nuevos productos con herramientas de última generación.

Para dar como inaugurada esta nueva etapa de innovación en **LESAFFRE ARGENTINA**, los protagonistas del encuentro fueron los propios invitados quienes participaron de una experiencia innovadora en la excelencia de procesos y productos. Bajo el asesoramiento y guía del cheff Juan Manuel Herrera, el desafío de los participantes consistió en la elaboración de sus propias pizzas de autor, cuyo resultado final fue comprobado por todos los asistentes al degustar una gran variedad de pizzas.

Durante el evento, el Director General de **LESAFFRE ARGENTINA**, Francis Decottignies expresó: *“...Esta apuesta se relaciona con brindar la experiencia y tecnología necesarias para acompañar a los profesionales de la panificación en la búsqueda de la excelencia en nuevos*

**CAVIWA**  
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

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

**JULIO LEAL**

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

**Tel.: 15-4421-5655**

**procesos y desarrollos de nuevos y mejores productos...".** Y agregó: **"...Esta iniciativa es un paso más en el compromiso que el Grupo asume con sus clientes y este querido país..."**.

Con una inversión de 12 millones de pesos **LESAFFRE** pone a la Argentina a la vanguardia de la innovación y excelencia en los procesos y productos de la industria panificadora. Este **Baking Center®** regional permitirá capacitar a equipos técnicos propios de todo Sudamérica, trabajar junto a la red de distribuidores y al profesional Panadero. Por otro lado, en él se realizarán otras actividades de capacitación para organizaciones educativas y escuelas, como así también para las ONGs que posean talleres de panadería con las que Lesaffre colabora habitualmente.

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"** y **"PANEÓ"**, la Línea de mejoradores para Panificación **"MAGIMIX"**, y las pre-mezclas para pastelería **"INVENTIS"**, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



*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.  
Consultenos, 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

# 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](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)

[www.britohermanos.com.ar](http://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



## **ASESINAN A PANADERO DE AL MENOS 40 PUÑALADAS DURANTE UNA DISCUSION**

**U**n panadero fue asesinado de al menos 40 puñaladas durante una discusión con un amigo de su hijo, que quedó detenido acusado de homicidio, en la puerta de una casa del barrio Paihuén, de la ciudad de Bahía Blanca

El hecho ocurrió en el patio de una casa de Ciudad de Cali al 3600, del barrio Paihuén, donde Dante Maximiliano Brandoni, de 30 años, mantuvo una discusión con el propietario, Juan Carlos Álvarez, que es padre de un amigo y además dueño de una panadería de la zona.

Según las fuentes, la pelea, que incluyó forcejeos, se inició cuando Álvarez habría agredido a Brandoni con un cuchillo porque no quería que visitara a su hijo.

En esas circunstancias, Brandoni logró desarmarlo y con el mismo cuchillo le aplicó al panadero al menos 40 puñaladas en el cuello, el tórax, la espalda, los brazos y las piernas, heridas que le ocasionaron la muerte en el lugar, relataron los informantes.

Tras el ataque, el agresor quedó detenido en la comisaría segunda bahiense acusado de



homicidio.

El acusado le contó a la policía que fue atacado por el papá de su amigo porque parece que no quería que viera a su hijo y aseguró que fue en defensa propia.

El detenido también recibió dos heridas cortante en el cuerpo pero anoche fue dado de alta y quedó alojado en una comisaría.

**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**

# ESTABLECEN EL INDICADOR DE TRABAJADORES PARA SECTORES DE ELABORACIÓN DE GALLETITAS Y BIZCOCHOS

**Para aquellos productores que utilicen un sistema de elaboración mecanizada, serán necesarios 25 trabajadores registrados por cada 10.000 kilogramos de harina procesada por día**

La Resolución General N°3562 publicada en el Boletín Oficial regula el IMT del sector tanto para establecimientos dedicados a la elaboración mecanizada o artesanal.



Para aquellos productores que utilicen un sistema de elaboración mecanizada, serán necesarios 25 trabajadores registrados por cada 10.000 kilogramos de harina procesada por día, con una dotación mínima de 10 trabajadores, entre ellos el supervisor de planta, personal de pesado, amasado, cocción, envasado, encajado, palletizado, despacho y administración.

Cabe destacar, que para los establecimientos que tengan taller propio, para el mantenimiento de su maquinaria, deberán considerar un trabajador adicional

por turno de producción. En el caso de empleadores de establecimientos con elaboración artesanal, el número será de 5 trabajadores cada 100 kilogramos de harina y azúcar por día, contemplando el mismo número para el mínimo de dotación entre los que se encuentran personal de pesado, amasado, cocción, empaque y envasado secundario.

La resolución general especifica que “si la cantidad de harina procesada fuese menor se realizará un cálculo proporcional, respetando siempre la cantidad mínima de trabajadores estipulada”, mientras que el cómputo deja especificado que por cada 17 kilogramos de harina procesada mensualmente se estima un consumo de un 1 kilowatts de energía eléctrica.

## REPLICA DE LA CASA BLANCA NORTEAMERICANA CON PAN

Los cocineros de la Casa Blanca, la residencia oficial y principal centro de trabajo del presidente de los Estados Unidos, Barack Obama, elaboraron una réplica del mencionado edificio para la última navidad.

Para confeccionar la estructura completa del edificio, tuvieron que utilizar al menos 136 kilos de pan de jengibre, la cual fue iluminada desde dentro, adornada por un jardín con fuente y árboles de azúcar y situada sobre una falsa chimenea hecha con mil 200 galletas.



# LETIZ

Instalaciones Comerciales  
Equipamientos Gastronómicos

## PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

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



## **BUENAS RESPUESTAS PARA PREGUNTAS ESTÚPIDAS**

\* Cuando te ven acostado, con los ojos cerrados en tu cama, la luz apagada y te preguntan:

- Estás durmiendo?

- NO!, ESTOY ENTRENANDO PARA CUANDO ME MUERA !!

\* Cuando llevamos un aparato electrónico a reparar y preguntan:

- ¿Lo llevás a arreglar?

- NO, ¡¡¡EL APARATO ESTABA CANSADO DE ESTAR EN CASA Y LO SAQUÉ A PASEAR UN RATO!!!

\* Cuando está lloviendo y se dan cuenta que vas a salir en medio del agua y preguntan:

- ¿Vas a salir con esta lluvia?

- ¡NO, VOY A SALIR CON LA PRÓXIMA!

\* Cuando terminás de levantarte y vienen a preguntarte:

- ¿Te despertaste?

- NO. ¡SOY SONAMBULO!

\* Tu amigo te llama a tu casa y pregunta:

- ¿Donde estás?

- ¡EN EL POLO NORTE! ¡UN TORNADO ME LLEVÓ LA CASA PARA ALLÁ!

\* Estás frente al ascensor de tu casa, con una caja que te dobla por

el peso, colorado como huevo de ciclista, llega uno y te pregunta:

- ¿Vas a subir?

- NO, NO, ¡¡¡ESTOY ESPERANDO A QUE BAJE EL DEPARTAMENTO!!!!

\* Estás en el baño cuando alguien golpea la puerta y pregunta:

- ¿¿¿Hay alguien???

- NO... ¡¡¡¡SOY EL SORETE QUE APRENDÍ A HABLAR!!!!

\* Un tipo entrando en una veterinaria.

- Quiero veneno para ratas

- ¿Lo va a llevar? - Preguntan.

- NO. ¡¡¡¡TRAIGO A LOS RATONES PARA QUE COMAN ACÁ!!!!

\* Caña de pescar en la mano, línea en el agua, sentado.

- ¿A qué se pesca?

- NO... ACÁ HAY VIZCACHAS, LIEBRES Y PERDICES. ¡LOS PECES ACOSTUMBRAN SALIR EN EL MONTE

\* Cuando te roban la típica pregunta:

- ¿Quién te robo?

- Y no se... el flaco no tuvo tiempo de darme su número de celular.

\* Después de tener el pelo largo decidís cortártelo y siempre pero siempre hay uno que te pregunta:

- ¿Te cortaste el pelo?

- No... ¡¡es que me creció la cabeza!!

\* Cuando alguno se tiñe el pelo y le preguntan:

- ¿Te teñiste?

- No boludo... estoy volviéndome rubio de estar tanto al sol.

## PRODUCEN PAN MOLIDO CON HARINA DE LOMBRIZ PARA COMBATIR DESNUTRICIÓN INFANTIL



Con el fin de combatir la desnutrición infantil, alumnas del Instituto Politécnico Nacional Mexicano (IPN) crearon un pan molido con harina de lombriz que, aseguraron,

no es un sustituto alimenticio.

Señalaron que si bien la lombriz de tierra no es agradable a la vista, está considerada como uno de los seres más limpios del planeta y con un alto contenido proteico. Porque en el informe anual sobre el Estado Mundial de la Infancia 2005, el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) señala que 60 por ciento de los niños mexicanos viven en condiciones de pobreza.

Respecto a las cualidades de **Pan proit** (nombre que le dieron al producto), explicaron que las lombrices contienen una enzima que ayuda a que el pan no absorba tanta grasa al momento de freír los alimentos y, a diferencia de otros productos para empanar, no es necesario que los alimentos se remojen con leche o huevo porque posee un buen nivel de adherencia.

Las alumnas de la Licenciatura

en Nutrición indicaron que para garantizar la inocuidad del producto y dar cumplimiento a las normas de calidad requeridas, las lombrices que utilizan para la fabricación de Pan proit son cultivadas bajo condiciones de temperatura y humedad especiales, alimentadas con frutas y verduras, y cuando alcanzan el tamaño adecuado, se someten a un corto tratamiento de depuración.

Posteriormente se someten a un tratamiento térmico específico para obtener la harina, misma que se mezcla con el pan molido -que también elaboran-, en las proporciones determinadas por la formulación que establecieron después de realizar distintas pruebas. Asimismo, el producto no tiene conservantes, su vida de anaquel es de dos semanas y está envasado en vidrio para evitar la humedad.



## LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS  
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR

4653-2148 ||| 4480-0660

E-mail: [rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)

## EL PALOMAR:

# INTENTÓ EVITAR UN ROBO Y RECIBIÓ 4 BALAZOS

**La víctima, dueña de una panadería, se había tiroteado con los ladrones. Está internado pero fuera de peligro**



Un panadero fue herido de cuatro balazos al tirotearse con dos delincuentes que intentaron robarle la camioneta en la localidad bonaerense de El Palomar.

Fuentes policiales informaron que la víctima, de apellido Medina y dueño de una panadería, fue hospitalizada y se encuentra fuera de peligro, mientras que al mismo centro asistencial fue llevado uno de los asaltantes con un balazo y terminó detenido.

Los voceros explicaron que todo ocurrió a las 7.30 cuando el comerciante, de 32 años, estacionó su camioneta 4x4 en José Bianco y Estorba, al oeste del conurbano, para desayunar en un bar. Antes de entrar al local fue interceptado por dos "motochorros", quienes lo amenazaron con un arma de fuego para robarle el vehículo.

Sin entregar sus pertenencias, el hombre se apartó de los delincuentes y en una rápida

maniobra sacó una pistola 9 milímetros, la cual tenía permiso de portar.

De inmediato uno de los ladrones vio que la víctima estaba armada y respondió a los tiros. En un tiroteo que incluyó al menos 20 disparos, la víctima sufrió cuatro impactos de bala, mientras que los asaltantes escaparon en la moto sin llegar a lograr el robo.

Las fuentes indicaron que el hombre asaltado recibió dos tiros en el hombro derecho, otro en un brazo y el cuarto en una pierna, por lo que fue llevado de urgencia al hospital Posadas. Según se informó desde el centro de salud, el hombre quedó internado aunque se recupera favorablemente y está fuera de peligro.

Casi una hora después del tiroteo, un joven de unos 25 años fue dejado en la puerta del mismo hospital con una herida de bala en la zona abdominal y, según se comprobó después, se trataba de uno de los asaltantes que participó en el robo.

Los investigadores del caso confirmaron que el joven hospitalizado, que quedó detenido en el hospital con custodia policial, recibió un tiro calibre 9 milímetros disparado por el panadero en el enfrentamiento.

El hecho está siendo investigado por detectives de la comisaría Sexta de El Palomar y el fiscal de Morón Javier Ghessi.

## **ESPAÑA: UN PANADERO DISCAPACITADO ROBA DOS BANCOS CON UNA "MULETRALLETA"**



Harto de ver facturas impagadas y avisos de desalojo (la crisis golpeó duramente su negocio), el hombre de 56 años se ató una manta a la cabeza y diseñó un plan casi perfecto: esconder una escopeta en una de sus muletas y dedicarse a atracar bancos al estilo Bonnie and Clyde. A primera hora de la mañana, entró en una entidad bancaria de Salónica y con una sangre fría que ya quisiera el mismísimo 'jinete pálido', sacó el arma del interior de uno de los bastones y amenazó a todos los empleados. En este primer intento la suerte no lo acompañó ya que la caja fuerte era de apertura retardada y tuvo que huir sin nada en sus bolsillos.

Luego robó, de otro banco, la suma de 12.000 euros. Las cámaras de seguridad de las entidades le habían grabado y un discapacitado con dos muletas no es muy difícil de localizar. Tras una operación policial que duró pocas horas, el panadero fue detenido cerca de su negocio. Lo mejor de esta historia es que aunque asaltó por necesidad siguió siendo 'honrado', porque dedicó todo el dinero sustraído a pagar a sus acreedores. No se guardó ni un céntimo, según el informe de la policía. Eso sí, su corta carrera delictiva le va a salir muy cara.



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](mailto:sayosn@infovia.com.ar)

[www.sayos.com.ar](http://www.sayos.com.ar)

# AUMENTO A LOS TRABAJADORES DEL GREMIO PANADERO

**El mes de diciembre terminó con un acuerdo entre las distintas federaciones que representan tanto a los trabajadores como al sector empresario**



A nivel nacional, el 20 de diciembre próximo pasado se firmó el acuerdo con Abel Frutos como principal representante por el sector obrero y por Rubén Salvio por el sector empresario. El incremento consta de sumas fijas de \$350 que serán acumulativas y remunerativas para todos los trabajadores comprendidos en el CCT 478/2006. A continuación detallamos la escala salarial pactada.

CATEGORÍA	Diciembre 2013 a Febrero 2014	Marzo/Mayo 2014	Junio/Agosto 2014	Setiembre/Octubre 2014
	\$ 350.-	\$ 350.-	\$ 350.-	\$ 350.-
<b>OFICIAL</b>	\$ 5.183.-	\$ 5.533.-	\$ 5.833.-	\$ 6.233.-
<b>MEDIO OFICIAL</b>	\$ 4.858.-	\$ 5.208.-	\$ 5.558.-	\$ 5.908.-
<b>CAJERO/A</b>	\$ 4.858.-	\$ 5.208.-	\$ 5.558.-	\$ 5.908.-
<b>REPARTIDOR</b>	\$ 4.858.-	\$ 5.208.-	\$ 5.558.-	\$ 5.908.-
<b>AYUDANTE</b>	\$ 4.815.-	\$ 5.165.-	\$ 5.515.-	\$ 5.865.-
<b>DEPENDIENTE</b>	\$ 4.785.-	\$ 5.135.-	\$ 5.485.-	\$ 5.835.-
<b>PEON</b>	\$ 4.761.-	\$ 5.111.-	\$ 5.461.-	\$ 5.811.-

En cambio en la provincia de Buenos Aires las paritarias se reanudarán recién el mes de marzo pero el sector empresario y el sector obrero llegaron al acuerdo de darle a los trabajadores comprendidos en el CCT 231/94 un PLUS EXTRAORDINARIO DE \$1.200 pagaderos en tres cuotas consecutivas e iguales de \$400 con los sueldos del mes de diciembre del 2013, enero del 2014 y febrero del 2014.

CATEGORÍA	Diciembre 2013	Enero 2014	Febrero 2014	MARZO 2014
	\$ 400.-	\$ 400.-	\$ 400.-	
<b>MAESTRO</b>	\$ 6.481.-	\$ 6.481.-	\$ 6.481.-	
<b>MEDIO OFICIAL</b>	\$ 6.196.-	\$ 6.196.-	\$ 6.196.-	
<b>AYUDANTE</b>	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	
<b>DEPENDIENTE</b>	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	
<b>CAJERO</b>	\$ 6.295.-	\$ 6.295.-	\$ 6.295.-	
<b>REPARTIDOR</b>	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	\$ 6.102.-	
<b>PEON</b>	\$ 5.985.-	\$ 5.985.-	\$ 5.985.-	

**PARITARIAS CON NUEVO AJUSTE DE SALARIOS**



## EN ESPAÑA UN EMPRESARIO LE DONÓ UN NEGOCIO Y UNA CASA A FAMILIA DESEMPLEADA

**Una pareja junto a su hijo de 2 meses no tenía trabajo, ni subsidio del gobierno y vivía en un hogar de tránsito en Barcelona... ahora están al frente de su propia panadería**

En un milagro de Reyes: un empresario de Barcelona, en España, le regaló una panadería y una casa a una pareja que estaba desempleada. Él trabajaba en la construcción y ella se quedó sin su trabajo en un restaurante en una estación de esquí al finalizar la temporada.

Sin empleo y sin poder acceder a un subsidio estatal y con la noticia del embarazo de su pequeño hijo se vieron en la necesidad de ir a vivir con sus familiares, donde estuvieron cuatro meses en medio de una situación precaria. En ese período el embarazo de Raquel tuvo complicaciones y fue ingresada a un hospital. Una vez dada de alta, se trasladaron a una residencia de acogida de la Fundación Rosa Oriol donde dio a luz.

Conmocionado con la historia de vida de Jordi y Raquel que leyó en un diario local del municipio de Manresa, un empresario que se mantuvo en el anonimato, les donó una



local comercial y una vivienda en desuso; y además los ayudó a pagar el primer pedido de insumos para comenzar la actividad.

Según consigna el diario El País de Madrid, desde principios de enero, la pareja junto a su pequeño hijo Asier de dos meses están al frente de su propio negocio, la Panadería Santa Clara.

Los debutantes empresarios resolvieron mantener precios

accesibles ya que están ubicados en un barrio de inmigrantes, una comunidad afectada por la crisis española.

Con poco margen de ganancia, el objetivo de Jordi y Raquel es ahorrar el dinero suficiente para acondicionar la vivienda que está ubicada atrás de la panadería y poder mudarse con Asier, ya que aún duermen en la residencia de fundación junto a otras 15 personas.



# NICJU

*"Unidos por la calidad"*

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa\***

## PASCUAS

### 2014



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



Lográ con nuestros productos las mejores rosca de pascuas!!



# 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](http://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 óptima confiabilidad.

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

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.

## **ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS:**

### **\* Amasadoras redonda a horquilla línea tradicional**

Se caracterizan por la robustez en toda su estructura, construida en hierro fundido que es el material ideal para absorber toda fuerza ejercida durante el amasado. Todos los movimientos de corona y sin fin se encuentran sumergidos en baño de aceite para garantizar su larga vida útil.

En la línea Tradicional Estándar poseen una batea de fundición gris y un brazo de amasado tipo horquilla de fundición nodular.

En los modelos de máquinas térmicas la



detergentes, está realizado con pintura epoxi blanco brindando una excelente presentación a todo el conjunto. En los modelos de maquina económica se presentan terminados en pintura sintética

**\* Batidora pastelera B-36 en 2 o 3 velocidades**

Una maquina confiable, resistente y duradera

Con su sencillo sistema de batido a muñeca, cambio de velocidad manual a través de poleas y materiales de construcción de primera calidad

**Otros datos:**

\* Antes de su entrega las maquinas son controladas en planta bajo un estricto chequeo para garantizar el perfecto funcionamiento de la misma.

\* Son suministradas con manual de uso y mantenimiento.

batea se encuentra construida en aluminio sanitario y posee un quemador de 3500 calorías. Se puede optar también por el brazo, rasqueta y tapa de batea en acero inoxidable.

El acabado exterior, para obtener una buena resistencia al ataque de

**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

# ¿SE VIENE A LA ARGENTINA?

## CIENTÍFICOS CHILENOS INVENTAN UN PAN CON LA MITAD DE SAL Y LA MITAD DE GRASA

**La empresa nutricional chilena Granotec lanzó un producto que agregado al pan reduce la cantidad de sal y grasa sin alterar el sabor o la textura de los productos horneados**



Chile es el segundo país del planeta con mayor consumo de pan y la hipertensión afecta al 10 % de los chilenos, mientras a nivel mundial afecta a cerca de mil millones de personas. Desde ese Gobierno se implementó una ley para acercar el consumo de sodio al que aconseja la Organización Mundial de la Salud de cinco gramos por día, Chile en estos momentos está en 12. En tanto en Argentina la campaña MENOS SAL+VIDA está encabezada por Rubén Salvio y la FAIPA.

El Ministerio de Salud chileno había promulgado la política de que los panaderos redujeran la sal de la receta o sustituyeran el sodio por potasio *"pero amargaba el pan y a la gente no le gustaba"*, explicó la portavoz de la empresa.

*"...Se logra con una mezcla de enzimas, unas*

*proteínas que son una especie de tijeras que van cortando los almidones y van proporcionando alimento para la levadura..."*, explicó la gerente técnica de la empresa Ximena López.

Esta es *"una mezcla en polvo que permite reducir ingredientes críticos. Por tanto los panes son mucho más saludables, ya que están en sintonía con la reducción de sodio que ha promovido el ministerio de salud, menos de 400 miligramos de sodio"*, continuó López.

El sabor *"fue la barrera más difícil desde el punto de vista del desarrollo, pero se logró con sustituir la sal de extractos herbales naturales y la características de textura y retención de aire se consiguió gracias a una serie de fibras"*, comentó.

Tras un estudio cuantitativo en casi 700 evaluadores, no se encontraron diferencias significativas en el pan y, según la empresa, el coste del producto, llamado "Pannivita", no supone un incremento en el precio del pan.

En Chile, panaderos tradicionales han comenzado a trabajar con el producto sin encontrar diferencias a la hora de trabajar el pan.

El producto ya se vende a las empresas panaderas chilenas, pero Granotec pretende exportarlo hacia las otras regiones de Latinoamérica -entre ellas a Argentina- explicó Carlos Troncoso, gerente general de Granotec Chile.

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

**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



## ¿POR QUÉ LOS HOMBRES SON TAN FELICES?

- \* Conservan su apellido.
- \* El garaje es todo suyo.
- \* Nunca quedan embarazados.
- \* Los mecánicos les cuentan la verdad.
- \* Las arrugas añaden carácter.
- \* Los zapatos nuevos no les destrozan los pies.
- \* Las conversaciones telefónicas duran 30 segundos.
- \* Unas vacaciones de 5 días necesitan sólo una valija.
- \* Pueden abrir todos los frascos.
- \* La cera caliente nunca se acerca a una zona peligrosa.
- \* Pueden comer una banana o un helado en lugares públicos tranquilamente.
- \* Su ropa interior cuesta 30 pesos en pack de tres.
- \* Tres pares de zapatos son más que suficientes.
- \* El mismo peinado les dura años, quizás

- décadas.
- \* Sólo tienen que afeitarse la cara.
- \* Pueden jugar con juguetes durante toda su vida.
- \* Pueden llevar pantalones cortos independientemente de cómo tengan sus piernas.
- \* Pueden 'hacerse' las uñas con una navaja.
- \* Pueden elegir si quieren o no dejarse bigote.
- \* Aunque tengan panza, siguen comiendo igual.
- \* Pueden comprar los regalos de Navidad para 25 parientes, el 24 de diciembre, en tan solo 25 minutos.
- \* Nunca tienen que manejar hasta la próxima estación de servicio por un baño.
- \* Pueden ver la televisión con un amigo, en total silencio, durante horas, sin pensar "Debe estar enojado conmigo"
- \* ... Ja, ja, ja.

## 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.

# POR LOS AUMENTOS, CAE LA VENTA DE PAN Y CRECE LA DE GALLETITAS

**Expertos en nutrición advierten que no son lo mismo, porque las galletas tienen más calorías, grasas y sodio**



**H**ace un año, un “Belgrano” alcanzaba para comprar un kilo de pan. Sólo un billete de \$ 10. Hoy las panaderías piden al menos dos, y en ciertos barrios ya cuesta más de \$ 24. Lo que ahora se conoce es que la disparada tuvo sus efectos: llevó a cientos de miles de familias a sacar de la mesa ese alimento básico y buscar sustitutos que, según nutricionistas, son menos sanos.

Durante 2013, en promedio, cada hogar argentino compró 5 kilos menos de pan que el año

anterior. En volúmenes, la reducción del consumo fue del 5%, acentuada en los meses con mayores subas de precios. Y más de 300.000 hogares renunciaron al pan artesanal. Son datos que figuran en un informe de la firma de investigación de mercado Kantar Worldpanel.

*“... Tanto el pan de molde como el artesanal tuvieron incrementos de precios por encima de la canasta. Y todos caen desde un menor consumo, reduciendo sus visitas al punto de venta, con los hogares*

*numerosos como los más perjudicados...”*, indica.

Agregan luego que, en cambio, la demanda de galletitas creció: *“... Las dulces no sanas, las surtidas y las crackers son las más beneficiadas por la caída de pan...”*.

Ocurre que las galletitas también se encarecieron fuerte, pero menos. Según datos de la consultora CCR referidos a hipermercados, supermercados y comercios de proximidad, actualizados a noviembre, los panificados aumentaron 42,4% en un año y se compraron 7,2% menos. En igual período, las galletitas se apreciaron sólo 27,3% y se vendieron 7,3% más.

Las harinas, según CCR, tuvieron en el período una suba del 65%, que se trasladó en distinta medida a varios productos elaborados con esa materia prima. *“... En cuanto a la demanda, la categoría afectada fue panificados. Pero harinas, galletitas y fideos*

## 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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>



*secos envasados incrementaron su demanda...*”, afirmaron.

Así, los más perjudicados fueron los panaderos. En mayo, la bolsa de harina les salía \$ 100, subió a más de \$ 400 en septiembre y hoy está en torno a \$ 250. *“...Cuando esa suba llegó a los precios, la demanda bajó hasta un 25%. Luego el consumo se fue recuperando, pero aún es 10 o 15% menor que el de hace un año...”*, estimó Emilio Majori, titular de la Federación de la Industria Panaderil de Buenos Aires. *“...Mucha gente cambió el pan por galletitas y se mide más la compra...”*, detalló.

*“...Antes la gente pedía un kilo de pan, o medio o un cuarto, y llevaban casi todo flauta. Ahora los que más se venden son mignones y milonguitas, los más chicos y baratos. Consultan el precio y piden la cantidad exacta de piezas que necesitan...”*”, agregó un empresario dueño de cuatro panaderías en Capital.

### **¿ES SANO CAMBIAR PAN POR GALLETITAS?**

**S**egún expertos, en general no. *“...La mayoría de las galletitas se hacen con grasa o aceite, que el pan común no tiene. Eso hace que, si 50 gramos de mignon aportan 100 calorías, el mismo peso en galletitas tenga de 200 a 500. Además, las galletas pueden tener más sodio, inconveniente para un tercio de los adultos...”*”, explicó Silvio Schraier, médico especialista en Nutrición y ex titular de la

Sociedad Argentina de Nutrición (SAN).

*“...Si hablamos del manejo del peso, que debe preocuparle a la mitad de la población, el cambio no favorece...”*”, coincidió Edgardo Ridner, también ex presidente de la SAN. *“...Ahora bien, quien come galletitas suele hacerlo en menor cantidad que el pan. Y en personas flacas puede ser indistinto...”*”, aclaró.

Lorena Moretti, miembro de la Asociación de Dietistas y Nutricionistas (AADyND), agregó que, a diferencia del pan, muchas galletitas tienen “grasas trans” y aportan más sodio. *“...Por ello, cambiar pan fresco o envasado por galletitas económicas no sería la mejor salida...”*. En especial para los que sufren o quieren prevenir enfermedad cardiovascular, hipertensión arterial, sobrepeso y diabetes...”, indicó.

## **Pan con Pan** MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



Av. Rivadavia 21.878 - Itzaingo - Bs. As. - Argentina  
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152\*2047 / 152\*664  
email: [ventas@panconpan.com.ar](mailto:ventas@panconpan.com.ar)  
[www.panconpan.com.ar](http://www.panconpan.com.ar)



# SE VENDE

SERVICIO TÉCNICO A.G.M.E.  
VENDE HORNO ARGENTAL 60x80  
FUNCIONANDO.

\$ 37.000.-

LLAME AL:

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680\*6711 / 534\*1292

SERVICIO TÉCNICO



HORNOS

  
**VULCANO**

“Cocky”, dueño de la Panadería La Nueva (French 201-Cañuelas) también confió en HORNOS VULCANO y hoy nos muestra orgulloso su flamante compra. En la foto los vemos junto a Pablo Rau. A ellos nuestras felicitaciones.



SERVICIO TÉCNICO



\* 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



HORNOS

  
**VULCANO**



Pablo Rau  
Jorge Martínez

VENDEDORES EXCLUSIVOS

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680\*6711 / 534\*1292





**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](mailto: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

# DESPIDIERON EL AÑO



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



**E**l evento se realizó el 8 de diciembre y fuimos invitados por Diego Ferreyra y su Comisión Directiva.

Cerca de 500 personas asistieron...  
TODOS PANADEROS. Esta fiesta se caracterizó por el clima de compañerismo reinante y por ser una de las pocas en las cuales LA TOTALIDAD DE LOS PRESENTES SON COLEGAS DEL GREMIO.



**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

**HARINAS "Cristiana"**  
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

**LA BELUSTINA**  
**calsa\***

**RIS**

**ENTREGAS A DOMICILIO**

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

# IMAGENES DE LA DESPEDIDA DE AÑO EN EL CIPU



(más imágenes en la página siguiente)

**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**

**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**

# IMAGENES DE LA DESPEDIDA DE AÑO EN EL CIPU





mapriconfi

"Acompañando siempre a toda la industria panaderil"

30 años junto a

DISTRIBUIDOR OFICIAL **calsa\***



Feliz San Valentín!!

HACÉ QUE TUS CLIENTES SE ENAMOREN DE TUS PRODUCTOS... NOSOTROS SABEMOS CON QUÉ: EL MEJOR Y MAS COMPLETO STOCK EN MATERIAS PRIMAS, SERVICIOS Y ACCESORIOS PARA TODA LA INDUSTRIA PANADERIL Y AFINES

Torresca Ezeiza 2847 - L. Casapán - B.A. Tel./Fax: (011) 4405 4872/011 4405 2818  
Site web: www.mapriconfi.com.ar Facebook: https://www.facebook.com/pages/Mapriconfi



# IMAGENES DE LA DESPEDIDA DE AÑO EN EL CIPU



Tuvimos la grata compañía de panaderos de G. Catán, V. del Pino, 22 de Enero, R. Castillo, G. de Laferrere, San Justo, I. Casanova, L. del Mirador y Crovara. Entre los presentes se destacó la presencia de Osvaldo García (ex-presidente del CIP de San Justo) y Gabriel Leiva (GALE AMOBLAMIENTOS).

La fiesta comenzó cerca de las 21 horas y se extendió hasta las 6 de la mañana del día siguiente, ni siquiera la lluvia reinante pudo opacar la buena predisposición de este gran grupo de panaderos que solo querían "pasarla bien".

No es fácil juntar 500 personas, sobre todo que sean 500 integrantes del gremio... pero José Hernández lo logró y cumplió con creces las expectativas que tenía. Excelente comida, muy buena atención, shows que amenizaron la noche (murga incluida) fueron algunas de las atenciones brindadas; pero el motivo central fue la INAUGURACIÓN DE LA NUEVA SEDE. Después de un gran sacrificio de los panaderos de esa zona lograron ampliar el salón y lo lucieron orgullosos.

Gracias por habernos invitado.

**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR**



**AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS**

ESTRELLA LÁCTEA - PANADERÍA YANINA  
 OBRAS Y MATERIALES DON JOSE S.A. - LA LÁCTEA  
 HARINAS R & R - MAPRICONF - MORIXE  
 DISTRIBUIDORA SAENZ - METALURGICA C.R.B.  
 GRÁFICA IMPRENTA DIGITAL - LA BELUSTINA  
 DIEGO GIGENA (MOLINO CAÑUELAS)  
 DISTRIBUIDORA EL 36  
 MATARIFE GUSTAVO SALERNO  
 CARLOS CABRERIZO (MOLISUD) - MARGATANGO  
 PANADERIA Y PASTELERÍA DOÑA MONICA  
 PAPELERA Y COTILLON ALBERTO  
 HARINAS VALLADARES - PAPELERA EL SOL  
 PANADERIA DULCE DE LECHE  
 FABRICA DE MUEBLES GALE




**Gabriel Leiva, responsable de GALE AMOBLAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS, se hizo presente en la despedida de año y colaboró con la donación de un importante juego de muebles.**

**En la foto lo vemos acompañado de José Hernández y de parte del staff de GALE.**

**INDUSTRIAS Zunino** *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*



Medialunera  
 Amasadora Rápida  
 Estampadora  
 Hornos Rotativos

[www.industriaszunino.com](http://www.industriaszunino.com)

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

# **JOSÉ HERNÁNDEZ...**

## **¿SIGUE SIENDO EL VICEPRESIDENTE?**

**A fines de diciembre del año pasado se realizó una Asamblea en la sede del CIP de La Matanza. Todo fue muy confuso y contradictorio**



**E**l clima en Matanza no es de los mejores, a la ola de calor hubo que sumar una "ola de violencia". Como todos saben ese distrito está cada vez más dividido y la "Gestión Majori" pareciera que está empeorando las cosas o no tiene la capacidad de unir a los panaderos del distrito.

Los hechos son confusos, las versiones muy distintas pero la realidad es una sola. Nos vamos a limitar solo a detallar la información recibida y el lector podrá sacar sus propias conclusiones.

### **LA EXPULSIÓN DE JOSÉ HERNÁNDEZ.**

En abril del año pasado piden la expulsión de José Hernández porque, supuestamente, mantuvo una pelea con un socio y por formar una institución paralela.

Con respecto a la supuesta pelea, tuvimos acceso a un video en el cual se ve como es provocado, se aleja, lo vuelven a provocar y

simplemente empuja a su agresor para que no lo golpeen. Resultado: el socio sigue siendo socio y Hernández ex.

En el caso del Centro de Industriales Panaderos de Matanza Sur, es de público conocimiento que funciona desde hace más de 10 años con el único objetivo de acercar los problemas a la institución madre (San Justo) Dudas: ¿se enteraron recién en abril? Cuando Hernández es elegido vicepresidente, ¿Majori no sabía de esa situación? Todo nos hace suponer que sí pero en ese momento "era de utilidad")

En fin, lo expulsan y, automáticamente, Hernández pide una Asamblea para que ratifiquen su expulsión (solo los socios pueden hacerlo).

### **LA ASAMBLEA**

Se llevó a cabo recién 8 meses después (previa incorporación de más de más de 30 socios nuevos, muchos -según comentarios de panaderos del distrito- son solo repartidores o despachos.

Esa convocatoria tuvo todos los condimentos a los que los panaderos no están acostumbrados.

Una de las fotos (tomada por un periodista de un diario local presente) pareciera ratificar los hechos que denunció Hernández: se lo ve a Emilio Majori intentando agredir a Osvaldo García (ex presidente de la institución). Un hecho similar fue el motivo de la expulsión de Hernández. Ahora bien, ¿A Majori lo van a



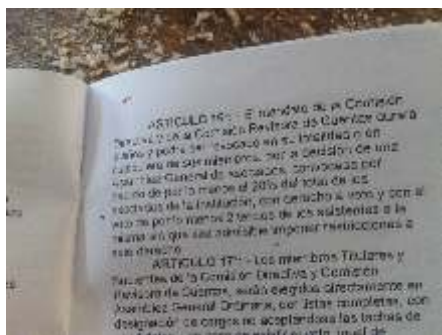


expulsar?

Ese día había más policías en el Centro que en la comisaría ¿Hacía falta? Todos son panaderos y es común escuchar que las cosas "se resuelven entre panaderos"... no con policías amedrentando a los presentes.

Según otro de los presentes el Dr. Santoandr  (abogado de la instituci3n) amenaz3 varias veces con ir a buscar un arma a su auto. Esperamos que esos dichos no sean ciertos, de hecho no pudimos tener la versi3n oficial ya que no nos contestan el teléfono.

## CONCLUSI3N



Según panaderos oficialistas la votaci3n fue a favor de la expulsi3n (47 a 41 o 50 a 40, no se aleja mucho de esos números); según panaderos opositores a E. Majori fue la misma cifra pero "al revés".

Lo cierto es que sea cual sea el resultado final de la votaci3n no le alcanza a la actual Comisi3n Directiva para expulsar a Hernández ya que el estatuto de La Matanza, en su artículo 16 dice: "...el mandato la Comisi3n Directiva o cualquiera de sus miembros podrá ser revocado por la decisi3n de una Asamblea General de

Asociados con el voto de por lo menos dos tercios de los asistentes..."

Para colmo de males y como si esto no fuera poco, la gente de Hernández impugn3 el acto ante la Direcci3n Provincial de Personas Jurídicas y ahora falta ver la decisi3n final de ese organismo.

Si prospera esta impugnaci3n también podrá verse afectada la aprobaci3n del balance del CIP (les recordamos a los lectores que Jurídica exigi3 esos balances), que es bastante dudoso: desde hace varios años que vienen presentando -además de todos los gastos- cientos de miles de pesos en "gastos varios"...

Iniciamos la nota exponiendo nuestras dudas y la terminamos de la misma forma: si hace falta el voto afirmativo de dos tercios de los presentes los números no cierran, si intentan expulsar al vice por pelearse  tambi n van a expulsar al presidente? Si el Centro del Matanza Sur existía cuando Hernández asumi3 como vicepresidente  por qué lo intentan expulsar dos años después?

**Laboratorio**  
**DEWEY**  
**LD**

**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

# SAMID PROMETE PAN A \$10

**El empresario de la carne, Alberto Samid, asumió el jueves 30 de enero como vicepresidente del Mercado Central y ya empezó a lanzar promesas de productos más baratos, como la del kilo de pan a \$10 (algo que Guillermo Moreno también prometió el año pasado y nunca se consiguió en las panaderías)**



**E**l año pasado en medio de un fuerte aumento del precio del pan, el por entonces secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, prometió que podría conseguirse en las panaderías el kilo a 10 pesos. Como tantas promesas del ex funcionario, no se cumplió y ahora el flamante vicepresidente del Mercado Central, Alberto Samid, retomó la idea pero además realizó otros anuncios en

centro de abastecimiento de La Matanza y aseguró que allí –donde asumió en representación de la Provincia de Buenos Aires- los productos "valen entre el 40 y el 50% menos" a la vez que precisó que "antes de 30 días" van a abrir otro local en La Plata, donde el pan va a valer \$10.

Consultado sobre el precio de los cortes de carne, dijo que la próxima semana van a bajar. "Primero aumenta un

materia de precios para dar inicio a su gestión.

Primero prometió "ferias móviles" de camiones con los precios del

20% y después baja", vaticinó.

Acerca del cumplimiento del plan Precios Cuidados, el empresario de la carne sostuvo que los supermercadistas tienen *"...suficiente colchón para bancarse el acuerdo, pero volvieron a aumentar..."* y agregó que *"...todo el que tenga un galpón..."* podrá recibir los productos del Mercado.

*"...No podemos pagar los argentinos 44 pesos un kilo de durazno. Comparto lo que dijo Capinitach que hay un abuso de sectores empresariales injustificado..."*, añadió.

Y concluyó: *"...Mi gestión va a estar centrada en llevar el Mercado Central a los barrios..."*.



## DE VACACIONES

Trabajando con nuestras revistas nos encontramos (de pura casualidad) con Silvio Napolitano y su familia en un parador de la Ruta 2 durante los primeros días del mes de enero.

Se iban de vacaciones y retratamos la cara de felicidad de esta familia panadera que tiene bien merecido un descanso.



**PANING**  
Ingeniería en Panificación



## HORNO USADO PANING\* BANDEJAS 60X80 CM.



**GARANTIA 6 MESES  
FLETE A CUENTA DEL CLIENTE  
\$ 47.000.- + I.V.A.**

\* Consultar plazo de entrega

**0341-4642170 - ventas@paning.com.ar**



**PANING**  
Ingeniería en Panificación



**Genesis**  
El 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**



## EL DICCIONARIO DE APODOS

- \* **BARRILETE VIEJO:** PORQUE NO TIENE NADA DE COLA.
- \* **CHICLE LAXANTE:** PORQUE HACE CAGAR A TODO EL MUNDO.
- \* **CHIMICHURRI:** SE HACE EL PICANTE, PERO SE DEJA COMER.
- \* **CHUPETE SIN HILO:** PORQUE SE CHUPA Y SE PIERDE.
- \* **CIENTO CINCUENTA:** GAMBA Y MEDIA.
- \* **CINTURÓN NEGRO:** PORQUE YA ENTREGÓ EL MARRÓN.
- \* **CISNE:** ES MÁS QUE GANSO.
- \* **CITIZEN FALSO:** PORQUE PARECE JAPONÉS PERO ES BOLIVIANO.

- \* **CITROEN:** NO TIENE PIQUE, PERO TAMPOCO SE CALIENTA.
- \* **COCA COLA:** SE CONSUME CON PAJITAS.
- \* **COCHE FÚNEBRE:** PORQUE ACOMPAÑA PERO NO ENTIERRA.
- \* **COCINA A LEÑA:** ES VIEJA, PERO CALIENTA.
- \* **COCINERO DERROCHÓN:** PORQUE LE GUSTA TIRAR EL FIDEO.
- \* **COCODRILO SIN DIENTES:** SE DEFIENDE CON LA COLA.
- \* **CODO AFUERA DEL COLECTIVO:** PORQUE LE ASOMA LA PELADA.
- \* **COLLAR DE RULEMANES:** PORQUE ES MUY MOLESTO.
- \* **COLLAR DE SANDIAS:** POR LO PESADO.
- \* **CONEJO NEGRO:** NO HAY MAGO QUE LO HAGA LABURAR.
- \* **CORBATA DE MUERTO:** SE LA PONEN DE LÁSTIMA.
- \* **CORCHO:** SI NO ESTÁ PEGADO AL PICO DE LA BOTELLA, ESTÁ TIRADO EN EL SUELO.
- \* **CORNALITO:** MITAD PESCADO, MITAD CORNUDO.



## PASTELEROS CERRARON LAS PARITARIAS PARA LA RAMA PIZZEROS



**E**l Sindicato de Pasteleros Mar del Plata firmó el primer acuerdo salarial en la ciudad y la Zona. Se trata de la Rama Pizzeros en la cual se acordó con el sector empresarial una suba salarial del 17,5 % por el periodo de 6 meses, desde el 1º de Enero hasta el 30 de Junio 2014.

**“...A partir del mes de junio comenzaremos a discutir los salarios del segundo semestre...”**, señaló Carlos Vaquero, secretario General del Sindicato de Pasteleros.

Asistieron a la firma del convenio por la parte sindical el propio Carlos Vaquero, Héctor Rojas, Secretario Gremial y los paritarios Vanesa Ruiz Díaz, Adrián Osorio y Matías Gutiérrez. Por el sector sindical estuvieron presentes el Dr. Carlos Gabriel Presti y Avedis Sahakian, de la secretaria Pizzeros y de la Asociación empresaria Hotelera, Gastronómica y confiterías de Mar del Plata respectivamente.

**“...Hemos firmado esta paritaria por 6 meses como es costumbre todos los años en nuestro gremio. Este 2014 con más razón producto de la inflación que venimos sufriendo en los últimos tiempos y el deterioro de los salarios los trabajadores.**

**Por lo tanto no es que estemos satisfechos porque nunca nos alcanza el dinero, los sueldos corren detrás de la inflación, pero de todas maneras no esta mal el aumento salarial acordado...”**,

## MAR DEL PLATA: PAREJA ROBÓ NEGOCIO Y PIDIÓ RESCATE POR UN TELÉFONO: DETENIDOS

Un hombre y una mujer que exigieron rescate por las pertenencias que le habían robado a la dueña de una



panadería ubicada en Luro al 6300 fueron detenidos luego que pautaran un lugar de encuentro para cobrar el dinero.

Personal de la comisaría sexta detuvo a Hugo Espíndola -de 35 años- y a Estela Bergamaschi de 26 cuando se acercaron a la esquina de Libertad y Tres Arroyos para obtener dinero a cambio de la devolución del teléfono que junto a otras bienes habían robado el día anterior en el establecimiento comercial.

Tras coordinar el intercambio con la víctima del robo se acercaron al lugar pero fueron aprehendidos por los efectivos policiales que monitoreaban la entrega. En su poder hallaron el teléfono, un anillo y un reloj de la comerciante.

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO  
TÉCNICO  
OFICIAL  
AUTORIZADO



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

# PANADEROS AFECTADOS POR LOS CORTES DE LUZ, TRATAN DE RECUPERAR LO PERDIDO

**La situación se repitió a lo largo del país, pero con más crudeza en Capital Federal y la provincia de Buenos Aires, padecieron hasta dos semanas por la falta de energía eléctrica y los reiterados apagones; ahora luchan para volver a ponerse en actividad**



*Sproviero, en un piquete, en Nazca y César Díaz*

**"...Estoy fundido..."**, es lo primero que dice Miguel Sproviero, dueño de la panadería Nueva Aloha, en Nazca y César Díaz, en el barrio Villa Santa Rita, mientras tira a la basura 60 docenas de facturas, en medio de un piquete de los vecinos que sufrieron la falta de luz durante 15 días. Sproviero cuenta que tuvo que tirar 300 kilos de "amasijos" de pan, pan dulce, facturas, masas y tortas.

**"...No sé cuánto dinero perdí, pero es mucho, contando la mercadería que se fue a la basura y los días que no abrimos. Creo que si me pongo a hacer la cuenta me largo a llorar..."**

La luz volvió la luz al barrio después de que una cuadrilla de Edesur hiciera los empalmes de los cables de una caja en Magariños Cervantes al 2900, donde los vecinos prácticamente habían secuestrado a dos técnicos de la distribuidora.

La cuadrilla había llegado para reparar esa instalación, pero quiso retirarse sin haber devuelto la energía eléctrica a los domicilios.

**"...Estamos trabajando a media máquina porque tenemos miedo de que nos vuelvan a cortar; eso nos pasó el 24 de diciembre, cuando por unas horas volvió la luz, nos pusimos a amasar pan dulce y**

**cuando quisimos cocinarlos ya no teníamos; tuvimos que tirar los 150 kilos..."**, recuerda el panadero.

Hace 15 años que Sproviero tiene la panadería con su mujer, en la que además trabajan diez empleados. **"...Les quedé debiendo los sueldos, el aguinaldo y las vacaciones. Voy a pagarles con lo que vaya juntando si podemos trabajar, aunque ya nos avisaron que mañana van a cortar de nuevo para seguir arreglando el cableado en el barrio. Perdí la confianza, pero no me queda otra que seguir amasando; cada vez que cortan, hago el reclamo en Edesur, me dicen que se va a solucionar y que ellos no tienen nada que ver..."**, dijo.



# BERAZATEGUI: ROBARON UNA PANADERÍA E INTENTARON VENDERLE EL BOTÍN AL DUEÑO DEL NEGOCIO

Tres delincuentes fueron detenidos, luego de haber desvalijado una panadería, de la que robaron diferentes objetos de valor, que después le quisieron vender a uno de los mismos dueños del comercio, quien a su vez es propietario de un negocio de venta de artículos de electrónica. El insólito suceso se registró en la localidad bonaerense de Berazategui y 2 de los marginales eran ex convictos, quienes también integraban una banda de falsos policías

Los hechos comenzaron cuando esos asaltantes lograron ingresar, luego de romper un vidrio, a una panadería situada en Antártida Argentina, entre avenida Valentín Vergara y 262, en Ranelagh, en el sur del conurbano provincial.

En esos momentos, el comercio estaba cerrado y los ladrones aprovecharon la situación para apoderarse de diferentes objetos de valor, entre ellos 2 balanzas, una cortadora de fiambre y 20.000 pesos. Además, los maleantes sustrajeron 7 cajas en las que había artículos de electrónica, ya que el lugar era utilizado como depósito por los dueños del local.



Posteriormente, uno de los ladrones, de 26 años, concurrió a vender parte de los elementos electrónicos a un comercio de este rubro, que está situado en el cruce de avenida Valentín Vergara y calle 19, en Berazategui.

Sin embargo, el propietario del negocio -Yamil Alvarez- resulta ser

uno de los dueños de la panadería y, con enorme sorpresa, reconoció esa mercadería como la que le había sido robada. El damnificado avisó de la situación a las autoridades de la comisaría 1ª de Berazategui, quienes detuvieron al joven.

Momentos después, los 2 cómplices del muchacho, que tienen 35 y 32 años, fueron apresados mientras se desplazaban a bordo de una camioneta Peugeot Partner blanca, determinándose que tenían antecedentes delictivos y que habían estado reclusos en las cárceles de Lisandro Olmos y Florencio Varela.

**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](mailto:info@caballeroortizpozzi.com.ar)  
[www.caballeroortizpozzi.com.ar](http://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](mailto:ventas@schepens.com.ar) [info@schepens.com.ar](mailto:info@schepens.com.ar)  
[www.schepens.com.ar](http://www.schepens.com.ar)

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

# EN ESTAS FIESTAS HUBO HASTA PAN DULCE PARA LOS PERROS

**Creció la oferta de productos para que las mascotas tengan su regalo en el arbolito. Hubo disfraces y collares refrigerantes para el calor**



*“...Este año, en el arbolito mi perro Jean Paul encontró una nueva y canchera bandana refrigerante, para lucirse y además estar fresquito en los días de calor...”*, cuenta Valeria Bernardi dueña de un bulldog francés de cinco años. Valeria no es la única, cada vez son más los dueños que decidieron comprarle a su mascota un regalo para Navidad. Las opciones fueron muchísimas: ropa, accesorios de diseño, juguetes y objetos inteligentes, hasta comida gourmet y pan dulce.

La boutique canina Mondo Cane creó una línea de indumentaria navideña. La misma incluye disfraces de reno o de angelito, ropa de gala (\$ 115), pequeños accesorios como gorritos navideños, moños, corbatines y juguetes (alrededor de \$ 40) o zapatillas navideñas (se venden de a cuatro y cuestan \$ 150). Sandra Michelle, representante de la firma asegura que *“...este fenómeno de los productos caninos para las fiestas se da en congruencia con una forma de vida que cada día incluye más a las mascotas como parte de la familia o, en muchos casos,*

*como única familia, tomando las costumbres, modas y estándares de vida de los humanos...”*.

En esta línea, la boutique canina Amores Perros, de Karen Reichardt, ofreció su “outfit navideño”: vestidos de tafetán (\$ 195) y cuellos de camisa y collares (\$ 120). También ofrecieron el “pack Santa”, que incluía gorro y bandana (\$ 99).

Mondo Cane también ofreció productos inteligentes como remeras con tratamiento anti mosquitos (\$180) y toda una línea de objetos refrigerantes, como collares, bandanas y colchonetas, que bajan la temperatura entre 10 y 15 grados. Aún no se fabrican en la Argentina y tienen un costo aproximado de \$ 300.

Por otra parte, la empresa GoloCan ofreció un novedoso pan dulce para perros. Según explica Agustín Silvestre, vocero de la marca, este pan dulce está elaborado sin azúcar ni cacao y tiene aroma a chocolate. Está hecho a base de harina de carne, de pollo y de trigo. No posee ningún tipo de fruto seco. Se vende actualmente en veterinarias a un precio que ronda los \$ 28 la unidad.

Dentro de sus productos navideños GoloCan también se comercializó una línea de bocaditos finos: en distintas presentaciones y mix de sabores,

como por ejemplo jamón, queso y espinaca; manzana, frutilla y durazno; chocolate con leche; carne, pollo y chocolate. El costo de los estuches de 200 gramos ronda los \$ 18.

Pet-FoodsGourmet, en cambio, ofreció comida fresca y sin conservantes para perros: arrollados de carne, albóndigas de pollo o de carne (\$ 30), hamburguesas (\$ 5 por unidad), paté (\$ 15) y opciones y hasta sushi (\$ 5 por unidad). También prepararon delicatesen, como muffins, cookies (\$ 10), budines y pan dulce (\$ 14) y tortas de cumpleaños que, dependiendo la presentación, pueden tener un costo de \$ 70.

También dentro del rubro gastronomía canina, Delicias y Ladrillos se define como una pastelería artesanal para mascotas. Según cuenta su dueña, Carolina Correale, trabajan junto a veterinarios nutricionistas para asegurarse de que ningún ingrediente pueda hacerle daño a los animales. *“...Si un cliente nos comenta que su mascota tiene intolerancia a alguna materia prima, la cambiamos y adaptamos la receta a su problema. Usamos harinas libres de gluten y, por la intolerancia de los animales a la lactosa, fabricamos una leche a base de almendras. Los sabores los logramos utilizando cortes de carne magra, pechuga de pollo, entre otros...”*, comenta.



# LA CONFITERÍA DEL SINDICATO DE PASTELEROS

La confitería del Sindicato de Pasteleros en la calle Sarmiento casi Yatay es uno de los secretos mejor guardados de Buenos Aires. ¿En qué otro lugar se puede comprar una torta de excelente chocolate belga (Valrohna o Belcolade), bizcochuelo de almendras y cremoso de limón por \$135 pesos, o \$29 en su versión individual? ¿Y un stollen navideño repleto de frutas secas por \$95? La relación precio-calidad de esta confitería que abrió sus puertas al público general el 1 de mayo del año pasado (antes sólo atendía a afiliados del sindicato) es inmejorable. Y no sólo en las tortas, sino en cada uno de los productos que venden, desde los sandwichs hasta las masas secas, las tartas o los macarones.

Si uno pasa caminando por Sarmiento y no conoce de su existencia, difícilmente detecte el local. No hay cartel en la puerta y desde la calle no se ve el interior, diseñado con líneas simples y modernas. Catorce mesas ocupan el salón. No hay menú. Uno va al mostrador, se tienta y pide en la caja. Todos los empleados son egresados de la escuela del sindicato, que agrupa a pasteleros, pizzeros, heladeros, alfajoreros y confiteros.

Al frente del local se encuentra Diego Agrest, con paso televisivo por Todo dulce en Utilísima y 12 años de experiencia como profesor: coloquialmente define como zarpadas todas las preparaciones. “El estándar es muy alto porque somos la cara del sindicato”, dice.

Por estos días aún se consigue pan dulce en tres tamaños (un 250 gramos cuesta \$35; medio kilo, \$70 y el kilo, \$130), cuya receta Agrest no quiere revelar, salvo por un detalle: no se utilizan saborizantes, aditivos artificiales ni realizadores de sabor. El pan dulce viene cargado de frutas abrillantadas; al que no sea amante de este ítem, mejor optar por el stollen. Además hay turrone, garrapiñadas, budín tirolés –con chocolate y almendras– y unas rosquitas con masa quebrada de canela adictivas. Y, como siempre, las tortas, el sello de la confitería: torta forastera, bombón, cheesecake y postre tiramisú. Un secreto que pronto no lo será más.



**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

## **LE PAIN QUOTIDIEN SE PREPARA PARA INAUGURAR TRES LOCALES MÁS EN ARGENTINA**

**La firma gastronómica internacional basada en la elaboración de pan orgánico y pastelería artesanal que llegó al país en 2012 con planes de establecer 15 tiendas, se alista para abrir nuevas sucursales. ¿Dónde?**



Le Pain Quotidien, la firma gastronómica basada en la elaboración de pan 100% orgánico y patisserie artesanal que tiene presencia en cerca de una veintena de países, se prepara para abrir tres nuevas sucursales en Argentina.

A sus locales que actualmente funcionan en la ciudad de Buenos Aires, en los barrios de Palermo (Salguero 307), Palermo Soho (Armenia 1641) y Belgrano (Sucre 2145), se suman las próximas aperturas en Distrito Arcos (primer shopping a cielo abierto de la ciudad de Buenos Aires emplazado en Palermo), en el barrio de Recoleta (Posadas y Rodríguez Peña) y una tercera en el partido de Tigre, Gran

Buenos Aires, más específicamente en Nordelta.

La cadena cuenta con cerca de 200 locales en el mundo. Fue en octubre de 2012 cuando se produjo el desembarco en Argentina, con planes de inaugurar quince tiendas en el país. Desde la empresa se alistan para estos tres nuevos corte de cintas, con posibilidad de seguir sumando más bocas durante 2014.

Le Pain Quotidien nació a finales de 1980, cuando Alain Coumont, un reconocido chef que trabajaba en un restaurante de Bruselas, al no encontrar un pan de calidad para ofrecerle a sus clientes, empezó a prepararlo él mismo.



# GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista: **EL GREMIO  
PANADERO**

## **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

## **CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLANERAS - RAVIOLERAS/FABRICAS DE HORNOS - 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" París 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

## **LETREROS 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 HALLADO**

"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 HORNOS 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



# DICCIONARIO LOCO

- Cacareo: Excremento del preso.

- Cachibache: Pequeño hoyo en el pavimento que está a punto de convertirse en bache.

- Cachirulo: Cabello ondeado, que no llega a ser crespo.

- Calabaza: Conocido vegetal comestible tan grande e inteligente como la cabeza de un hombre.

- Cálculo: Polvo blanco para las nalgas.

- Camaleón: Cama del rey de la selva.

- Camarón: Aparato enorme que saca fotos.

- Campo nudista: Lugar donde caminando horas y horas no ves una sola cara.

- Canario: Perro de raza blanca.

- Candado: Perro entregado en adopción.

- Candidato: Persona que obtiene dinero de los ricos y votos de los pobres para protegerlos a unos de los otros.

- Caníbal vegetariano: Caníbal que sólo come la planta del pie, la palma de la mano y el tronco del cuerpo.

- Cerebro: Órgano que sirve para que pensemos que pensamos.

- Chinchilla: auchenchia de un lugar

para chentarche.

- Cintura: Lugar del cuerpo donde termina lo humano y empieza lo divino.

- Coima: Ayuda humanitaria a un amigo que casualmente tiene algo que uno quiere.

- Dentista: Personaje milagroso cuya sola presencia nos quita el dolor de muelas.

- Desilusión: Cuando el bonito trasero no coincide con la espantosa cara que se dio vuelta.

- Diplomático: Persona que te dice que te vayas a la mierda de un modo tal, que quedas ansioso de que empiece el viaje.

- Dolor de cabeza: Anticonceptivo más usado por la mujer moderna.



# 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**



**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



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