

EL GREMIO PANADERO

y su GENTE



Servicios

Proveedores

Reportajes

Agenda de Actividades

Comunicados

Clasificados



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DEL OESTE**



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE LA MATANZA**

PAN DE MIGA

BLANCO Y NEGRO - ENTERO Y CORTADO

PANIFICADOS - GROUP

RO-NI

Calidad Superior

Una Empresa al Servicio del Cliente

Garantía de Calidad y Frescura.

Producciones sometidas a pruebas continuas donde pasan los controles más exigentes

Elegir **RO-NI** es elegir Calidad y Frescura

CUZCO 1947 - C. Madero

Pedidos al: 4453-1801

E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar

EDITORIAL

¿Cómo llamarlo sino Terrorismo?

Esta presente en cualquier lugar del mundo, aparece cuando menos se lo espera y lo sufren los cientos de víctimas. Pero dentro de tanta incertidumbre 'El Terrorismo' la única certeza que tiene es que va a destruir a cientos de personas inocentes y en consecuencia a sus respectivas familias.

Sin ir muy atrás en el tiempo encontramos el denominado Terrorismo en el atentado a Londres el pasado 7 de Julio. Que no solo obtuvo como resultado 53 víctimas fatales e inocentes; si no también que pocos días después hubo un asesinato a manos de la Fuerza Armada de Gran Bretaña a un ciudadano brasilero, aunque es ilógico fue por equivocación. En este caso particular apareció la tecnología por encima de las máximas autoridades, ya que lo que se pudo conocer en cuanto a imágenes y pequeños clips de video fue por medio de los tan innovadores celulares. Aquí si que no se cumplió en su totalidad la ley de democracia y libertad.

Pero porque se los denomina solamente atentados de terrorismo a los que suceden en países poderosos. Según el discurso dominante han sido víctimas inocentes las de las Torres Gemelas, las de Atocha y de Londres propiamente dicha, resultado del llamado Terrorismo. Entonces ¿qué clase de víctimas son las de Irak?, ¿qué clase víctimas son las de Pinochet?, ¿qué clase son las de la dictadura en la Argentina?, la lista, lamentablemente, puede continuar.

Si se refiere a Irak hay que decir que suman 300 mil víctimas entre desaparecidos y fallecidos. Hay que destacar que en algunos momentos los demócratas de todas partes debieron haber exigido que se acabe con los atentados y ataques masivos. Y no sugerido, exigido, mucho menos replicado, exigido.

¿Cómo hay que llamar si no Terrorismo al de EE.UU. contra Cuba que lleva como medio siglo?, ¿Cómo hay que llamar si no Terrorismo a los múltiples atentados con la intención de quitarle la vida al Presidente cubano, Fidel Castro? ¿Cómo hay que llamar a la Alianza oligárquica venezolana junto con EE.UU. que va en contra del pueblo venezolano que busca el

proceso de revolución por medio de Hugo Chávez?, ¿Cómo llamar si no Terrorismo a las víctimas que mueren de hambre o fallecen de enfermedades evitables que no se han evitado?

¿Cómo hay que llamarlo sino Terrorismo al ataque o daño contra cualquier ser humano?

A lo largo y ancho del mundo mueren y morirán víctimas inocentes. Resultados, principalmente, de un mundo desigual.

Aquí los medios de comunicación, la prensa, también están involucrados en estos casos aunque no lo quieran. Por que en cierto grado son cómplices del Terrorismo de Estado y de mercado. Por no catalogar a todos estos hechos como catástrofes, ya que la mayoría se pueden ubicar dentro de este rubro. Si así lo hicieran la cobertura sería muy cruel y además no alcanzarían, por ejemplo, ni a cubrir un cuarto de los ataques que recibió Irak.

Hay que tomar conciencia del Terrorismo porque esta presente en todos los marcos, pero también hay que aportar para poder evitarlo. Y desde el lugar del ciudadano por más que sea ínfima la contribución es valde. Por que no hay democracia y libertad sin justicia social.

Cristian Alejandro Gómez

STAFF

EL GREMIO PANADERO Y SU GENTE

Año 2 - Nº VII - Setiembre-Octubre de 2005

Directores-Propietarios

FABIO RUBÉN VIDELA - CARLOS A. VECCHI

Colaboración Periodística:

Telma Córdoba y Cristian Alejandro Gómez

Colaboraron en este número:

Lic. Dario Vivas - Lic. Horacio Ximelis - Jorge Albamonte

Tel. Redacción: **15-4084-1090**

E-mail: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin. Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor.

Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654 - grafica@netizen.com.ar



La Belustina

Materias primas para PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES
ENVÍOS AL INTERIOR

LEVADURA PRENSADA

levina

DEWEY

PRINDAL



SAF ARGENTINA S.A.



La Belustina



**Roque Sáenz Peña 2848
Lomas del Mirador**

Tel: 4699-1382 / Cel: 15-5305-9303

labelustina@hotmail.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

Jujuy 3288 - San Justo - Tel: 4651-1264 Telefax: 4484-8677

COMISION DIRECTIVA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

PRESIDENTE: Osvaldo García

VICEPRESIDENTE: Oscar Pesce

SECRETARIO: Hugo Lasca

PROSECRETARIO: Evaristo A. Tomba

TESORERO: Julio César Paz

PRO-TESORERO: Gabriel Stillitano

VOCAL TITULAR 1ro: Elvira Pillado

VOCAL TITULAR 2do: Juan Pereyra

VOCAL TITULAR 3ro: Víctor Addamo

VOCAL TITULAR 4to: Carlos Lemos

VOCAL TITULAR 5to: Alfredo Presta

VOCAL SUPLENTE 1ro: Oscar Romero

VOCAL SUPLENTE 2do: Mónica Malarino

VOCAL SUPLENTE 3ro: Walter Spiandorello

VOCAL SUPLENTE 4to: Roberto Faiella

REV. DE CTAS. TLAR. 1ro: Nicolás G. Battista

REV. DE CTAS. TLAR. 2do: Emma Laraignee

REV. DE CTAS. TLAR. 3ro: Francisco Stillitano

REV. DE CTAS. SUPL. 1ro: Miguel Ferriño

REV. DE CTAS. SUPL. 2do: Mario Nelson Barrios

ATENCIÓN COLEGA PANADERO

Les recordamos que los PAGOS del FONDO CONVENCIONAL tienen validez UNICAMENTE si se realizan con las boletas de depósito del BANCO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, caso contrario no se computan los pagos. SOLICITE SUS BOLETAS EN EL CIP DE LA MATANZA.

El Salón del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza

El lugar ideal para el festejo de sus eventos, caracterizado por su calidad, distinción y gran estilo.

Para que su reunión sea recordada siempre, agasaje a sus invitados en este importante predio, amplio y cómodo.

Escenario rebatible, luces, efectos especiales y una musicalización innovadora, hacen del Salón del CIP un lugar único para Ud. y sus seres queridos.

Con un gran lobby, espectacular cocina, gran parrilla.

Está situado en el corazón de San Justo, en una calle tranquila y cómoda para el estacionamiento.

Consulte valores o planes de pago para su alquiler a los teléfonos:

4651-1264 / 4484-8677

**MARGARINA
PARA REPOSTERIA**

Reciento

**FABRICA DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

**Av. Gral. PAZ 12383 - L. DEL MIRADOR
BS. AS. - ARGENTINA
TELEFAX: 4699-2177/79/3150**



POLCON
— naturalmente —

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PARA PANIFICACIÓN

ESENCIAS SABORIZANTES

POLCON CONO SUR S.A.

Administración:

Uruguay 469 - (1015) Buenos Aires

Telefax: (011) 4371-5692 / 5811-4690

E-mail: jjpol@netizen.com.ar

Fábrica:

A. Palacios 4562 - (1752) V. Insuperable

Telefax: (011) 4652-2955

E-mail: polcon@netizen.com.ar

Pcia. de Buenos Aires

Siempre hay algo más por aprender

El Licenciado en Seguridad e Higiene del Trabajo, Horacio Gustavo Ximelis, les hace llegar a ustedes el conocimiento de este nuevo proyecto que tiene que ver en cuanto al cuidado de la panadería en sí. Hasta con cursos de capacitación.

Matriculado Nacional y con 25 años de experiencia que los respaldan, Ximelis es el encargado principal de este proceso que propone el Centro de Panaderos de la Matanza. Además es docente en la Universidad de Flores y en la Fundación de la UOCRA, como también del Centro de Formación de la Cantábrica y docente de un instituto terciario ubicado en Avellaneda. Con toda su trayectoria y su enorme currículum, Horacio nos comentó como va a ser este proceso



Lic. Horacio G. Ximelis

que no vamos a meternos en el tema legal. Se va a preparar el denominado Legajo Técnico Base, el cual es uno de los puntos que establece la Ley de Seguridad e Higiene, para que después cada panadería si no sabe como realizar el legajo técnico tenga el que brindamos nosotros como base. Obviamente en cada caso particular se adaptará a cada panadería.

-¿Hay algún otro tipo de beneficio para el asociado?

-También se les va a brindar a los asociados y a su personal capacitación necesaria para que ellos estén informados en cuanto a derechos, beneficios, obligaciones, etc.

Si bien no está definido este tema en como se va a ejecutar si está establecido que se va a brindar.

-¿Cuáles van a ser los horarios de atención?

-Van a ser los días Jueves de las 13hs hasta las 17hs, lo que hay que aclarar es que la tarea no se va a realizar solamente acá, justamente una vez hecho el Legajo Técnico Base el objetivo es trasladarnos a todas las panaderías asociadas que van a ser los primeros atendidos. Igualmente cada panadería puede contar conmigo cuando lo necesite.

Cristian Alejandro Gomez

¿Cuál es objetivo primordial?

-La idea principal es empezar a coordinar en todas las panaderías afiliadas al Centro de Panaderos el tema de higiene y seguridad.

Esto se debe hacer porque hay una Ley Nacional que es la 19.587, la cual establece la higiene y seguridad en todos los ámbitos de producción.

-Y...¿Cómo se va a ejercer?

-Para que no represente al asociado un costo más el Centro va a tener el asesoramiento de mí persona y a través del mismo a todas las panaderías que lo requieran. Primero a los afiliados y luego a todos aquellos que la soliciten.

-¿En que va a consistir este asesoramiento?

-Primordialmente en dar respuestas a todas las dudas que pueda tener el panadero en lo que implica a como implementar la higiene y seguridad en el trabajo. Asesorarlos en cuanto a que deben hacer y a que no, vale aclarar

Empecemos a hablar de prevención en nuestro lugar de trabajo

El prevenir los accidentes laborales es un hecho posible, pero no sólo para los especialistas en higiene y seguridad en el trabajo, sino para todas aquellas personas que tiendan a eliminar o minimizar los riesgos y ayudar a evitar los infortunios laborales. La seguridad, la higiene y el cuidado del medio ambiente, nos afectan a todos y por tal motivo se necesita de la activa participación de todos nosotros.

Cuando se da un accidente y quedan secuelas del mismo (una incapacidad y/o hasta la muerte) las consecuencias se trasladan a toda la vida del infortunado y la de su familia (trabajo, hogar, estudio) ya que el ser humano es el único protagonista de todas las actividades.

Por lo tanto, la prevención debe comenzar en los primeros años de la infancia y luego ser un continuo a lo largo de toda la vida. Es por eso que debemos empezar a incorporar en nuestra mente elementos de juicio que logren modificar nuestra escala de valores, a través de la capacitación permanente.

A modo de conclusión, debemos dejar estipulado que la disminución de accidentes laborales, sólo se logrará por el camino de la prevención aplicada.

Lic. Horacio Gustavo Ximelis
Matrícula Profesional LHS 019



BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA Y
TOMATE TRITURADO
MUZZARELLA "LA TARANTELA"
ELABORACIÓN PROPIA

FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARAOZ 578
V. MADERO - BS.AS. - ARGENTINA

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441



PRODUCTOS PARA PANADERIAS - PIZZERIAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

Noche de Egresados en la Matanza

Otro objetivo cumplido para el sector del gremio panadero con una linda propuesta de capacitación que dio sus frutos. Pronto todos los graduados del curso estarán trabajando en diferentes panaderías.

La entrega de diplomas se realizó en el centro de panaderos de la Matanza organizado por el IMDES (Instituto de Desarrollo Social de la Municipalidad de La Matanza). Este curso de capacitación y de transformación fue dictado por dicha institución con la colaboración de la Fundación del Padre Mario Pantaleo, en el cual los alumnos se recibieron con el título de 'Ayudante superior de panadero y medio oficial en panadería' el cual tuvo una duración de tres meses y contaron con la colaboración de SAF Argentina.

Previo a la entrega de certificados se pudo apreciar un video institucional del desarrollo económico-social que vive la sociedad de la Argentina. Y posteriormente tuvieron la palabra el Señor Magario, Presidente del IMDES quien agradeció al Ministerio de Trabajo de la Nación principalmente, y a todos los que colaboraron para que este curso sea posible y tenga como fruto final una salida laboral. Ya que el mercado de la industria demanda mano de obra en forma constante. Para un futuro próximo prometió que habrá otro tipo de cursos para la especialización en las diferentes áreas de trabajo y en



Panorámica del salón



Autoridades del I.M.D.E.S.

especial para la mujer porque hay ciertos roles que no puede ejercer ya que son realmente muy duros. Y cerró su discurso con el siguiente lema **'...No queremos que los pobres sean más pobres, sino terminar con la pobreza en la Argentina...'**

Luego se dirigió a los presentes el Concejel Fernando Espinosa, representando al Intendente de la Matanza Alberto Balestrini, agradeciendo a todos los cursantes y sintiéndose reconfortado por que esta idea estaba trunca desde hace cuatro años y hoy

finalmente en el 2005 se hizo posible. Cerró sus palabras con una metáfora **'Las grandes cosas las hacen los locos, la critican los inútiles, y las disfrutan los pueblos'**.

Y por último el Secretario de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación, el Licenciado Alberto Belgui, comentó que estaba orgulloso de

estar en este curso de capacitación y desarrollo haciéndoles saber a los presentes que **'...la política pública debe estar a disposición del pueblo como sucedió en este caso...'**

El encuentro contó con la vista de muchísimas representantes de dife-



(Izq.) Oswaldo García - (Der.) Egresado de la escuela

rentes autoridades las cuales formaron parte de este proyecto y las cuales también estuvieron en el escenario entregando los certificados de graduación, ellos son los siguientes: el Presidente del Centro de Panaderos de la Matanza, Oswaldo García; el Presidente. de la F.A.I.P.A., Rubén Natalio Salvio; el Tesorero de F.A.I.P.A. y Vicepresidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, Emilio Majori; Director del ISPES, Rodolfo Barrionuevo; Gerente de la Cámara de Industria y Comercio, Martínez Frandam; Pte. de la Federación Empresaria, Edgardo Hur; Secretario General del Sindicato de Plástico, Carlos Coma; Representante de una de las Organizaciones Peronistas de la Matanza, Pablo Bosqui; Director Ejecutivo de la ONABE, Fernando Suárez; Director del Sistema Federal, Jorge Sotelo y la representante de la Terminalidad Educativa y Formación Profesional, Celeste Varela.

De esta manera el gremio panadero aporta su grano de arena para mejorar la situación económica-social que vive el país, y nada mejor que formar a todos aquellos que estén con ganas de perfeccionarse para tener una rápida salida laboral.

Cristian Alejandro Gómez

FRESCOMASA

MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO

en

PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE



OTORGA
MÁS FRESCURA
Y FLEXIBILIDAD
EVITANDO
EN EL TIEMPO
LA SEQUEDAD
Y DESGRANE

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC



Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar

Análisis desde La Matanza

El Presidente del Centro de Industriales de Panaderos de la Matanza, el Sr. Osvaldo García, dio su punto de vista de este curso. Con vistas a un futuro próximo de ir dejando errores en el camino, puliendo cada vez mas estas capacitaciones y con la difícil tarea de insertar a la mujer en el campo productivo de la panadería. Todo un desafío.

-¿Cómo se siente hoy la organización con este curso de desarrollo?

-Osvaldo García: Estamos muy contentos que se haya elegido esta actividad para desarrollar y que la gente lo pueda hacer junto con nosotros, pensamos continuar con esta labor y deseamos que todo esto se siga difundiendo. Este tipo de metodologías y la interacción de distintos sectores permiten obtener estos logros. Es realmente lo que se necesita para poder progresar.

-¿Qué les deja como resultado este primer logro a nivel capacitación?

-Este fue un primer intento que salió bien, en los próximos se va a ser un poco más selectivo. La gente está conforme, el Ministerio de Trabajo está también muy satisfecho con lo ejercido así como el Instituto de Desarrollo Social de la Municipalidad. Han surgido algunos inconvenientes que los supimos llevar adelante y estos se van a ir puliendo con el tiempo y en el transcurso de los siguientes cursos que también tendrán una duración de tres meses. Como idea final creo que vamos por buen camino.

-En uno de los discursos que se hicieron en la ceremonia se nombro a la mujer en el trabajo de la panadería ¿Usted que opina?

-Va a costar involucrarla en la parte productiva de la panadería por una cuestión de tradición y costumbre. En algunas tareas es un poco pesado el trabajo, pero creo que la colaboración femenina puede dar un aporte valorativo con respecto al trabajo de panadería. Refiriéndonos siempre a la organización, buenas prácticas de manufacturas, higiene y demás. Reitero, la cuestión va a estar en el tema productivo, pero todo es posible



Cristian Alejandro Gómez

(Izq.) Osvaldo García - (Der.) Egresada de la escuela

Palabras de Juan Pedro Oilhaborda

-Director de la revista Panader.com-

Con respecto al tema de la capacitación pienso que es un tema fundamental capacitar a la gente para insertarla al mercado laboral. En la década pasada se cometieron gravísimos errores y en consecuencia creo que se vive hoy esta realidad en la sociedad. Por ejemplo el hecho que se acabaran con las Escuelas Técnicas, las cuales eran un elemento fundamental que brindaban a la industria y al comercio un personal capacitado, esto hoy por hoy está perdido. Y las industrias se encuentran con que no hay capacidad en el personal y hacerlo les cuesta demasiado. Ojalá cursos como este se repitan muchas veces más, para que el cliente pueda obtener un buen producto, ya que es muy positivo para el sector de las panaderías

Servicio Técnico de Hornos Rotativos Julio Leal

Juan B. Alberdi 2535
San Antonio de Padua
Tel: 15-4421-5655

PARA PUBLICAR SU AVISO PUBLICITARIO EN ESTA REVISTA

SOLICITE PROMOTOR AL: (15) 4084-1090

E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

BIOENZIPAN

MEJORADOR
PARA PANIFICACIÓN

Aditivo desarrollado a base de enzimas naturales, emulsionantes y agentes oxidantes, destinado a la elaboración de productos panificados con levadura. Teniendo como finalidad, optimizar la calidad de los mismos.

BIOENZIM

BUCHARDO 2840 - VILLA LUZURIAGA
Telefax: 4443-3887 - bioenzim@radar.com.ar

LOS MARTES DE 9 A 12 HS.

"HACIENDO MIGAS" 92.9 MHZ. FM FANTASIA

El único programa del
Panadero y para toda la gente

- Música de los años 60', 70' y 80'.
- Concursos con muchísimos premios.
- Conducción Gustavo Dosantos.

Tel: 4669-6068 (radio)

Informes: 4626-2551 // 4467-2851 rotativas 24 hs.

Uno de los principales responsables, orgulloso y conforme con un nuevo objetivo cumplido

El Tesorero de F.A.I.P.A. y Vicepresidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, el Sr. Emilio Majori, analizó el proceso de capacitación y desarrollo. Siempre con objetivos por cumplir anticipó que en pocas semanas se dará comienzo a otro nuevo curso para perfeccionar a la sociedad y auspiciado nada menos que por el Ministerio de Trabajo de la Nación.

-¿Cómo se inició el proceso de capacitación y de que manera se desarrolló?

-Emilio Majori: Comenzó hace 10 meses más o menos, yo era presidente en aquel entonces y nos convocaron en el IMDES para hacernos llegar la noticia de que querían que colaboremos con el proyecto de capacitación de panaderos. Obviamente dijimos que sí, nos pusimos en marcha y recibimos la colaboración de SAF Argentina y puntualmente de Jorge Albamonte. Él justamente fue quien creó la base del proyecto, el cual luego fue presentado en el Ministerio de Trabajo de la Nación y posteriormente lo comenzamos a desarrollar entre todos. El desarrollo como ustedes saben se efectuó en la Fundación del Padre Mario Pasteleo, en González Catan, con un total de 60 capacitaciones. El cual se basaba en las actividades primarias que tiene que saber una persona para poder



(Izq.) Emilio Majori - (Der.) Raúl Magarino

trabajar en una cuadra, con el aporte de instructores muy idóneos.

-Y... ¿cómo vio este proceso al ser la primera experiencia?

-Creo que nos sirvió a todos, fundamentalmente al Centro de Industria de Panaderos de la Matanza y, por lo que pudimos hacer, siento que se cumplió. Todos los inconvenientes que surgieron lo tratamos de solucionar con nuestra experiencia y junto con el Técnico Albamonte el curso se pudo terminar y se lo hizo de la mejor manera.

-Con respecto a la distinción que le hicieron ¿Cómo se sintió?

-La plaqueta que recibí en la entrega de certificados de los graduados no me la hacen a mi solo, sino a todo el grupo de gente que trabajo para que esto fuese posible. Entre ellos Jorge Albamonte, a SAF de Argentina que donó la

levadura, remeras, birretes para los aspirantes a panaderos. Por lo tanto estamos todos conformes y con respecto al Centro de Panaderos pienso que lo pone en la cúspide de las instituciones del partido de La Matanza refiriéndose a responsabilidad, organización y un respeto muy grande hacia la comunidad. Por que para mi el Centro de Panaderos esta para integrarse a la comunidad y creo que lo logramos.

-Refiriéndonos a una posible salida laboral luego del curso ¿Qué se puede decir?

-Estamos trabajando para insertar a todos los graduados en las panaderías, algunos lo harán la semana que viene y otros lo harán en muy poco tiempo. Por otro lado ya esta el otro curso para poder instruirse, el cual es patrocinado por el Ministerio de Trabajo de la Nación.

Cristian Alejandro Gómez

Máxima pureza para sus productos.

- BACACAY 2851 C1406GDY - BS.AS. TEL: 4611-0100 - info@veronica.com.ar
- BDO. DE IRIGOYEN 834 B16098PN BOULOGNE - BS.AS. TEL: 4737-5740 boulogne@veronica.com.ar
- SANTIAGO 35 S2002LFA - ROSARIO TEL: 439-6332 / 0099 rosario@veronica.com.ar
- SAN MARTÍN 6157 B76048VW MAR DEL PLATA TEL: 477-4153 mardelplata@veronica.com.ar

Verónica
Le mejores para tu hogar.
www.veronica.com.ar

**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**
Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar



COPAMA

Nuestros Productos son Certificados por

QualityFoods

Ingeniería de Calidad en Alimentos

Una Empresa Confiable

45 Años al Servicio de la
Panificación y la Industria

MARGARINA "COPAMA" PARA HOJALDRE

Destinada a la preparación de hojaldre de panaderías o fabricación de galletitas hojaldradas o palmeritas. Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)

MARGARINA "CAVOUR" FINA

Con color y aroma a manteca. Ideal para la elaboración de facturas, scones, masas de levadura, pasta frolas y masas similares. Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)

MARGARINA "CAVOUR" PARA BATIDO

Especial para la fabricación de masas finas, bizcochuelos, crema de manteca y productos finos. Envasada en cajas de 5 kg.

GRASA VACUNA REFINADA "COPAMA"

Punto de fusión 40°/42°, desodorizada y aromatizada artificialmente a la manteca con color suavemente amarillo. Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.

MARGARINA "CAVOUR" PARA TAPAS

Destinada a la fabricación de discos de empanadas, pasteles y pascualinas. De color blanco. Envasada en block de 10 Kg.

GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

Grasa vacuna comestible. Con aroma a manteca y color amarillento. Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.

OLEOMARGARINA "CAVOUR"

Punto de fusión 36°/38°, color blanca y desodorizada. Ideal para la elaboración de galletitas y bizcochos. Envasada en cajas de 20 Kg.

GRASA VACUNA REFINADA "BLANKGRAS"

Punto de fusión 40°/42°, color blanca y desodorizada. Especial para masas de mayor estructura y galletitas tipo crackers. Envasada en cajas de 20 Kg.

OLEOMARGARINA "COPA"

Punto de fusión 36°/38°, desodorizada y aromatizada artificialmente a la manteca con color suavemente amarillo. Da a los bizcochos una terminación más dorada después de la cocción. Envasada en cajas de 20 Kg.

CAVIA 1039 - Lomas del Mirador
Telefax: 4699-2182/2187/1305

Planta Industrial
Ruta 3 Km. 44,400 - V. del Pino
La Matanza



ENTREGAS A GRANEL
EN CAMIONES ESPECIALES

www.copama.tk
copama@speedy.com.ar

Panaderías Saludables en La Matanza

El Centro de Panaderos de Matanza, ha comenzado una modalidad de trabajo con la cual quiere que la gente comience a ver a la panadería como un medio que colabora con la buena alimentación y quede desmitificada la idea que con el pan solo se ENGORDA.

Para ello junto a Saf Argentina S.A. fabrica de levaduras, mejoradores alimenticios y representante de productos funcionales (calcio- fibra blanca- Omega 9- vitamina E), ha comenzado con una campaña de elaboración de productos con calcio Natural de leche, en panaderías que acepten el desafío del concepto y donando a instituciones que necesitan consolidar la ingesta de calcio que hoy es deficitaria en un 60%.

Ya se ha avanzado en la fortificación de la harina con hierro, ácido fólico y vitaminas B.

Pero al problema de la anemia se le suma la obesidad, la osteoporosis y la hipertensión.



(Izq. a Der.) Evaristo Tomba; Jorge Albamonte; Hugo Lasca

Ante el insuficiente consumo de productos lácteos ya sea por costo o por costumbre, la alternativa de ingerir el equivalente en minerales de un vaso de leche a través de los productos panificados es un buen comienzo para mejorar la calidad de vida.

La elaboración de estos productos no solo asegura la Biodisponibilidad (asimilación efectiva del nutriente), sino que el costo es inferior a su fuente Natural (leche, queso, yogurt).

Por lo tanto el desafío es invertir para mejorar la calidad de vida y hacer crecer el sector, como lo hace día a día

en los supermercados, dando una imagen de seguridad y confianza, que solo el panadero del barrio en contacto con su gente puede brindar.

Jorge Albamonte
Asesor Técnico de SAF Argentina S.A.

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

 <p>Panadería EL NUEVO ARCO de: Ledesma Mauro EDISON 450 - R. Castillo (1755) Bs. As.</p>	<p>DARDO H. GRONDONA PANADERÍA Y CONFITERÍA La Boutique del Pan AUTOSERVICIO La Boutique</p> <p>Panadería y Confitería Autoservicio O. Andrade 610, Laferrere H. Luque 5811, Laferrere Tel.: 4467-0432 Tel.: 4626-8009</p>	<p>CONFITERÍA "Anti" 4484-3348 Av. A. Illia 3193 - San Justo</p>	<p>Panadería y Confitería CERVIÑO Elaboración Artesanal Servicio de Lunch Fábrica de Pastas MASAS - TORTAS - POSTRES CERVIÑO 3850 - San Justo 5232-4523 Gral. ACHA 428 - R. Mejía 4484-1162</p>
<p>PANADERÍA Y CONFITERÍA</p>  <p>SPIRO 5469 Gonzalez Catán</p>	<p>B Confitería Bonanza</p> <p>Av. J.M. de Rosas 123 Lomas del Mirador Tel: 4699-3941</p>	<p>CONFITERÍA Belén Tel: 4484-2120 Colombia y Guatemala</p>	<p>Panadería y Confitería La Reina de las Flores S.A.</p> <p>Servicio para todo tipo de eventos Ing. Huergo 38 - Lomas del Mirador Pcia. de Bs. As. 4652-2119</p>
<p>Panadería Confitería La Perla</p>  <p>Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p>Confitería Tío Juan Serv. de Lunch - Buffet Froit - Cenas</p> <p><i>En Capital Federal:</i> Av. Emilio Castro 5955 - Tel: 4641-9862 Av. J. B. Alberdi 5414 - Tel: 4635-8586 <i>En Lomas del Mirador:</i> Av. Mosconi 216 - Tel: 4699-0381</p>	<p>Panadería - Confitería y Cafetería</p>  <p>Elaboración propia Servicio de Lunch Masas, tortas, bombones</p> <p>Av. Juan Manuel de Rosas 663 (Ex Provincias Unidas) 4699-4523 - Lomas del Mirador</p>	<p>Panadería y Confitería Especialidad en Productos Panificados</p>  <p>LA NUEVA PAMPA de Antonio Pires</p> <p>MARCONI 2370 I. CASANOVA TEL.: 4485-9398</p>

AGRADECEMOS LA COLABORACION DE LAS SIGUIENTES PANADERIAS

PANADERÍA y CONFITERÍA "San Francisco" C. Casares 4873 - LAFERRERE	PANADERIA EL PROGRESO de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán	PANADERÍA "Avenida" Av. Seguí 5746 I. Casanova Tel: 4625-3490	Panadería "San Francisco" G. Merou 7529 Laferrere
Panadería & Confitería "Sol di Napoli" S. Nacional 2106 Laferrere	PANADERÍA "SANTA MARÍA" Las Heras 799 - R. Mejía	Panadería - Confitería Heladería "Artesanal" Brandsen 4035 San Justo Tel: 4482-3826	PANADERÍA "Mi Gran Sueño" Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369
PANADERÍA "SAN CARLOS" Lavalle 272 - R. Mejía	PANADERÍA Y CONFITERÍA "LAS LEÑAS" Hortiguera 7356 Oro Verde	Panadería y Confitería "La Gran Buenos Aires" Pan a Horno a Leña - Serv. de Lunch M. Marcón 3025 - Tel: 4484-3322	PANADERÍA y CONFITERÍA Atendido por sus Dueños ITAR Arieta 1759 - V. Luzuriaga
PANADERIA "SANTA RITA" CARLOS CASARES 1424 4690-4246	PANADERÍA "ROMA" Madariaga 3502 San Justo	Panadería y Confitería "La Victoria" Rotisería - Fca. Pan de Miga Larrea 1001 Tel: 4653-9569	Panadería & Confitería "La Virgen del Valle" Servicio de Lunch para eventos especiales Australia 25 - Tel: 4482-6124
PANADERÍA "Carolina" Infanta Isabel 6066 G. Catán	PANADERÍA "JOHANA" de Torres Olimpio Hualfin 2166 R. Castillo	Panadería "Las Violetas" Achupallas 6461 - B° Dorrego	PANADERÍA & CONFITERÍA "Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía
Panadería - Confitería "GUADALUPE" Av. Luro 5550 - Laferrere	PANADERÍA "SANDRA" J. M. de Rosas 6634 I. Casanova	PANADERÍA & CONFITERÍA "Crovara" Crovara 5655- I. Casanova	Panadería La Victoria de Juan R. Braco Reparto de: Pan Francés - Facturas - Prepizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256
PANADERÍA "LOS PINOS" Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339	PANADERÍA & CONFITERÍA "PUSKA" Brandsen 1261 Ramos Mejía	CONFITERÍA "SELECTA" De Gisela Haerig Chavarria 1750 - R. Castillo	
PANADERÍA & CONFITERÍA PAMPA Pampa 4069 - San Justo	PANADERÍA ARTESANAL "Verónica" R. Lista 593 - R. Castillo		
PANADERÍA y CONFITERÍA "EZEQUIEL" Granville 535- R. Castillo	PANADERÍA y CONFITERÍA "Santa Rosa" Hualfin 1853 - R. Castillo		


HARINAS
Cristiana
 MATERIA PRIMA PARA PANADERÍA
 PIZZERÍA
 Cristianía 3884
 I. Casanova Entregas a domicilio Tel.: 5264-8240

**Sr. PANADERO
 RECUPERE \$\$\$**


**CAMBIE SU PAN
 RALLADO
 POR HARINA
 O EFECTIVO**

25 AÑOS A SU SERVICIO
SR. CARLOS
 Telefax: (011)4651-9145
 Atendemos en todo el país

Trayectoria y Responsabilidad

lo respaldan, una combinación difícil de encontrar

Abalado por su sinceridad y trabajo, Juan Carlos López, Concesionario Oficial de CALSA, quiere seguir progresando en su depósito ubicado en la calle Edison 3457 de Isidro Casanova donde suministra materias primas a confiterías y panaderías desde hace más de 30 años. Un hombre que tiene ganas de seguir sumando con el objetivo de que sus clientes estén a gusto.

-¿Cómo se dio la oportunidad de trabajar en CALSA?

Juan Carlos López: Fue fortuito. Estaban pidiendo distribuidores y yo en ese momento no sabía ni para que se utilizaba la levadura, pero gracias a la gran responsabilidad de la empresa hice cursos de capacitación y luego se salió a vender.

-¿Hace cuanto tiempo comenzó y como fue la primera experiencia?

-Hace ya 30 años, un largo periodo. Comencé con un reparto en la zona de La Matanza, de la barrera de Isidro Casanova para el lado de Rafael Castillo cuando la Ruta 3 todavía era angosta, era una zona muy buena por que el consumo era muy importante, son zonas muy apropiadas para trabajar.



Juan J. López



Juan J. López e Hijos

-¿Cómo se fue consolidando en el rubro?

-Y con el correr de los años necesitaba una base de operaciones. Porque primero lo tenía en mi casa y luego se compro esto que se utilizaba como depósito en su momento. Después se abrió al público cuando, lamentablemente, proliferaron los depósitos porque el panadero no tenía el poder adquisitivo para obtener la mercadería. Ya van a ser alrededor de 20 años que estoy en este depósito y tenemos la idea de ampliarlo para una mejor performance.

-¿Qué tipo de productos se están cubriendo en este momento?

-Todo tipo de materia prima de confitería, panadería y ahora ampliamos nuestra variedad de productos porque queremos que los clientes se vayan con un poco de todo: sal, azúcar, aceite, aceitunas, muzzarella, ricota, dulce de leche, membrillo, azúcar negra, impalpable, incluyendo los laboratorios de primera marca. Todo lo que se pueda llegar a imaginar uno en cuanto a materia prima. Sin olvidar la base de toda la línea de productos de CALSA, lo cual es una gran entrada al mercado y estoy agradecido porque yo sinceramente antes estaba en un trabajo que no tenía nada que ver con esto (N. de la R.: trabajó en OCA), por eso lo único bueno que tenía era un camión que fue lo que me facilitó la entrada a la empresa.

-¿El reparto que tiene actual qué zonas abarca?

-El reparto cubre todo Isidro Casanova, González Catán, todo Laferrere, parte de Rafael Castillo, y parte de Ciudad Evita. Esa es toda la zona que me adjudica CALSA.

-¿Qué nota en general en cuanto al respeto que le tienen a su persona?

-Uno tiene su manera de ser y yo jamás me abusaría de nadie o tampoco engañaría a alguien. Es una conducta de vida que lleva cada uno a su manera y esas cosas se ven trasladadas en el tiempo. Me puedo equivocar como cualquiera, pero jamás le haría daño a una persona.

-¿Cómo ve al panadero 'hoy'?

-Lo noto con poca rentabilidad, en la zona, con respecto al precio que se esta vendiendo el pan. Anteriormente el panadero hizo la diferencia y en consecuencia nosotros también. Pero es posible revertir esta situación con el aporte de todos.

Cristian Alejandro Gómez



Desarrollo de productos a su medida

- Gel Emulsionante para Batidos
- Gel Emulsionante para Helados
- Emulsionante en Pasta para Panificados
- Aditivos
- Crema Pastelera Instantánea
- Crema Pastelera en caliente
- Polvo de Hornear
- Mousse de Chocolate
- Mejorador Diastásico
- Propionato de Calcio

LABORATORIO PROPIO

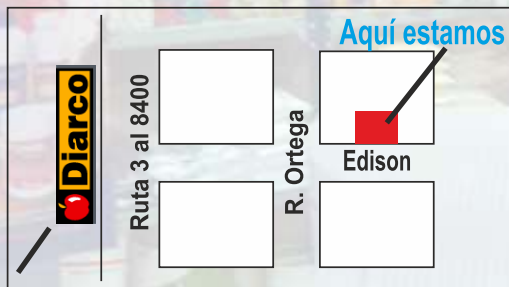
C&R S.R.L.
 Alfredo Palacios 3598 (B1752BOF). | Lomas del Mirador | Pcia. de Buenos Aires. | Tel.: (011) 4652-9263 | e-mail: ventas@labaguet.com
www.labaguet.com

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS - CONFITERÍAS
PIZZERÍAS - FÁB. DE PASTAS



Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.
Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanlopez@fibertel.com.ar

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo
Tel: 4441-1200 - E-mail: omarrodriguezsr1@yahoo.com.ar
info@omarrodriguezsr1.com.ar www.omarrodriguezsr1.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Uruguay 153 - Morón - Tel: 4629-3792 - Telefax: 4627-8729

El CIPDO les informa:

El municipio de Morón se encuentra realizando actualmente inspecciones en panaderías, sucursales y despachos de pan controlando principalmente las condiciones de Seguridad e Higiene y el uso indebido de Bromato de Potasio. Ante cualquier infracción o ante la detección de esta sustancia prohibida los inspectores clausuran los establecimientos y realizan la denuncia penal correspondiente.

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO Nº. 231/94

ARTICULO 37 (PRESENTISMO): Se establece un premio equivalente al 10% de la remuneración básica a abonarse conjuntamente con la remuneración al que tendrán derecho los trabajadores con asistencia perfecta, sin ningún día de ausencia en el mes. La ausencia del trabajador por razones de enfermedad o de fuerza mayor también le hará perder su derecho al presentismo. Sólo se exceptúan las ausencias por accidentes y/o enfermedad derivada del trabajo en los términos de la Ley de Accidentes de Trabajo Nº 24.028. Será también requisito para la percepción del concepto de presentismo que el trabajador no incurra en más de tres llegadas tarde (más de diez minutos de demora cada una) en el mes.

RENOVACIÓN PARCIAL DE LA COMISIÓN DIRECTIVA

De acuerdo a la Asamblea Extraordinaria realizada el día 14 de Julio del 2005, se renovaron parcialmente los cargos vacantes de la Comisión Directiva del CIPDO, la cuál detallamos a continuación:

PRESIDENTE **Daniel C. Insua**

SECRETARIO **Alberto Alonso**

TESORERO **Juan Scardillo**

VOCAL TITULAR 1º **Crescencio Abbate**

VOCAL TITULAR 2º **César Leonardi**

VOCAL TITULAR 3º **Javier Silva**

VOCAL TITULAR 4º **Santos Ezeurra**

VOCAL TITULAR 5º **César Lorenzo**

REV. CTA. TITULAR 1º **Pedro García**

REV. CTA. TITULAR 2º **Raúl Mandia**



ASESORIA CONTABLE

Dra. Graciela Bennardo

Entrevistas los Lunes de 9 a 13 hs y
Jueves de 18 a 20 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729
Cel: 15-5933-7479



ASESORIA JURIDICA

Dr. Rodrigo Manzano

Entrevistas los Lunes de 11 a 13 hs y
Jueves de 20 a 22 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729 /
Cel: 15-5600-8888

ASESORIA PREVISIONAL Jubilaciones, Pensiones, Moratorias,
Reajustes de haberes // **Sr. Raúl Perez** // Lunes de 9 a 13 hs
Tel.: 4629-3792 / tel/fax.: 4627-8729

EL CIPDO LE OFRECE AL COLEGA PANADERO



ASESORIA GREMIAL

Sr. Daniel Insúa

Lunes a Viernes de 10 a 13 hs
Tel.: 4629-3792 / Tel/fax: 4627-8727



ASESORIA NOTARIAL

Escribano Raúl Malatini

Lunes a Viernes 12 a 18 hs en
Belgrano 183 2do "A" Morón
Tel.: 4628-1320

TRIGO De ORO Coop. de Trabajo Ltda.

De la Tierra entre del Fruto y Circunvalación
Paseo de Compras L 40
Mercado Central de Bs. As.
Villa Celina (1772)

QUINTA RECREATIVA

Colegas Panaderos: En poco tiempo más comienza la Temporada 2005/06 en la Quinta Recreativa del CIPDO. Para que Usted y su familia puedan pasar días a pleno y disfrutar de todas las instalaciones existentes es que les recordamos que deberán tener en sus Carnet adheridas las correspondientes fotos. Es fundamental que esta disposición sea cumplida para evitar inconvenientes en su entrada.

NO DEJE DE HACERLO



DE INTERES PARA EL PANADERO

Sr. Colega:

Asóciese. Es necesario que cada día seamos más. Si logramos juntarnos seremos invencibles.

No lo olvide, participe. Usted conoce el Convenio Colectivo de Trabajo. Usted conoce qué es el Fondo Convencional Art. 45. Usted conoce el Subsidio de Sepelio.

Venga al Centro y asesórese. Después es tarde para buscar culpables. El único responsable es Usted. No es posible que esté frente a una pequeña industria sin conocer cómo debe manejar el dinero que tanto le cuesta ganar a Usted y su familia.

Concurra al Centro de Panaderos, es suyo. Allí tendrá todo el asesoramiento que necesita.

La Comisión Directiva



Distribuidora Tablada

Distribución y Venta de Harinas
Semolín y Materias Primas

LE TAURO





LEVADURA PRENSADA

levina

Av. Grovara 2725 - (1766) Tablada
Pcia. de Buenos Aires
Telefax: 4652-9800 / Tel: 4655-1201

LAS MÁS FUERTES Y ECONÓMICAS DEL MERCADO

SOBADORAS



TECNO-PAN

Tomamos su máquina usada en parte de pago
Financiación y Asesoramiento Técnico

Exposición y Ventas: Vidt 6325 - Ferrari
Tel: 0220-499-5645 - Cel: 15-5703-4550

ESCALA SALARIAL

	HASTA 500 KG.	501 a 700 Kg	más 701 Kg	
CATEGORIA	BASICO (\$)	BASICO (\$)	BASICO (\$)	Dto.1347/03
Oficial Maestro	734,00	1101,00	1468,00	100,00
Medio Oficial	684,00	1026,00	1368,00	100,00
Ayudante	659,00	988,50	1318,00	100,00
Peón	524,00	936,00	1248,00	100,00
Cajero/a	704,00	1056,00	1408,00	100,00
Dependiente	659,00	988,50	1318,00	100,00
Repartidor	659,00	988,50	1318,00	100,00

PRESENTISMO: 10% de la remuneración básica

ANTIGÜEDAD (Art. 8 C.C.T. 231/94): 1 a 5 años: 1% de la remuneración por año de trabajo

5 a 15 años: 1,5% de la remuneración por año de trabajo // más de 15 años: 2% de la remuneración por año de trabajo

COMUNICADO DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE

Informamos a la comunidad panadera y en especial a nuestros asociados que hemos implementado un servicio de ASESORIA PREVISIONAL INTEGRAL GRATUITA PARA SOCIOS Y FAMILIARES DIRECTOS, en especial con JUBILACIONES, PENSIONES, MORATORIAS, REAJUSTE DE HABERES y todo lo relacionado con derechos y obligaciones.

Atenderemos en nuestra sede social todos los días Lunes hábiles de 9 a 13 horas.

Este nuevo servicio se ha implementado a los efectos de cubrir todos los aspectos, teniendo en cuenta especialmente las nuevas disposiciones que han comenzado a regir el 1ro. de Febrero del corriente año.

Será cubierto por profesionales de reconocida capacidad y su coordinador será el Sr. Jorge Raúl Perez, conocido asesor y periodista del sector, con más de medio siglo al servicio del industrial panadero artesanal.

Este es un paso más en la reorganización definitiva del CIPDO, el que está a disposición de sus socios y su familia.

Por la Comisión Directiva: Daniel Insúa

SUSCRIPCION

El CIPDO informa a las panaderías que debido a los elevados costos de impresión y de distribución, los responsables de la publicación se ven forzados a solicitar una contribución anual de \$30 en concepto de suscripción.

La Comisión Directiva

PULPAL PARA BRILLO - GUINDAS ARTIFICIALES - LEVADURAS
AZÚCAR IMPALPABLE Y NEGRA - GRANILLO DE AZÚCAR
ALMIDÓN DE MAÍZ - MERMELADA DE MEMBRILLO



Esencias, Colorantes y Aditivos para:



Las Dos Marcas...



ARLYS

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

Panaderías
Confiterías
Reposterías
Heladerías
Fábrica de Productos Alimenticios

Laboratorio Fleibor S.R.L.
30 de agosto 162 - (1766) Tablada
Telefax: 4652-8035 (Rot.)
E-mail: fleibor@speedy.com.ar



Distribuidora
Belgrano
HARINAS
Y MATERIAS PRIMAS

15-5104-3362

LA GACETA 695 4697-5685

MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

PARA LOS PANADEROS ASOCIADOS AL CIPDO

"ASESORAMIENTO ESPECIALIZADO DE MEDICINA LABORAL"

Al cierre de esta edición estaba a la firma el acuerdo entre ACTO MEDICINA PARA EMPRESAS y el CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL OESTE.

Nos informó el Presidente del CIPDO que la cobertura abarcará a los asociados de los Partidos de Morón, Hurlingham, Moreno, Ituzaingó, Merlo y General Rodríguez. Este es un beneficio arancelado, con valores más que accesibles, que tiene como objetivo primordial ayudar a los Industriales Panaderos con el control de ausentismo domiciliario y en consultorio, además de ofrecerles los exámenes preocupacionales de Ley, ingreso y egreso.

Ante casos de Control de Ausentismo Domiciliario, el Industrial Panadero deberá solicitar el servicio e informar el nombre y apellido, dirección y localidad del trabajador; una vez que el trabajador se reintegre a las tareas habituales se deberá exigir el certificado correspondiente, que el médico le dejó al paciente/empleador.

Los Exámenes Preocupacionales, Periódicos y de Egreso, serán realizados por Médicos Especialistas en Medicina Laboral, según lo establecido por Ley e incluyen un Examen Clínico completo.

Para más información comuníquese a las oficinas del CIPDO (4627-8729/4629-3792)



SALÓN DEL CIPDO

Un lugar para festejos

Descuentos Especiales
para los asociados al CIPDO

Consulte precios y planes de pago

4629-3792

4627-8729

**PARA PUBLICAR SU AVISO
PUBLICITARIO EN ESTA REVISTA
SOLICITE PROMOTOR AL: (15) 4084-1090
E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar**

MOLINO HARINERO "LOMA BLANCA"

HARINAS Tipo "000" - "0000" - SEMOLIN



**EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD**

Tel: 4647-0168/0268

Nextel: 167*1328 - Cel: 15-5881-8833

E-mail: grupo_admiral@yahoo.com.ar

GRUPO ADMIRAL S.A.

TUCUMÁN 1650 - PISO 3 Of. 27 - (1050) Capital Federal



MEMORIAS DE DON ÁNGEL DI STEFANO

Haciendo memoria sobre los años 40 existía LA FORA (gran sindicato), por lo regular las cuadrillas eran grandes, de 7 hombres -5 al torno y 2 al horno-, la taza era de 70 kg. por hombre, un amasador, un primer ayudante, un segundo, un estibador y un maquinero. Entraban a las tres de la tarde. El amasador, el primer ayudante y el segundo entraban la harina (en bolsas de 70 kg.); el primer ayudante hacía la cancha con 14 tachos de agua y 7 puñados de sal, el amasador con la masa madre hacía el recinto y el ayudante hacía factura de maquinero, el segundo ayudaba a todos; el estibador arrollaba los tendillos y el maquinero limpiaba las latas y cargaba la hornalla con leña para calentar el horno. Cuando al amasador le parecía fundía el recinto y largaba la cancha. Echaban la harina y cuando el amasado estaba listo sacaban la masa de la máquina; el segundo ayudante limpiaba el torno y lo engrasaba, entre el maquinero y el segundo limpiaban la máquina y la engrasaban. El primer ayudante amasaba el criollo, lo pasaba por la sobadora y lo cortaban. Si al amasador le parecía le daba una o dos peladas, se usaba el chiqui (era un ritmo de trabajo). Luego se le daba un descanso al amasado para recién en ese momento aprovechar y tomarse unos mates o mate cocido. Luego se empezaba a cortar el mismo entre el amasador y el primer ayudante mientras el

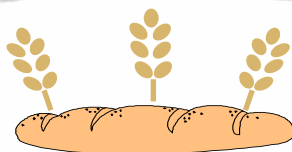


DON ÁNGEL DI STEFANO

segundo hacía los bastones, el estibador y el maquinero estiraban los bollos en tablas con bolsas abajo y cuando terminaban de cortar el amasador guardaba la masa para la levadura del día siguiente. Cuando se empezaba a levantar el amasado el amasador, en primer ayudante y el segundo por un lado, y, del otro lado el estibador y el maquinero estiraban y sacaban las 120 tablas. Un rato antes el primer ayudante amasaba el pan alemán y lo colocaba en un cajón apropiado para que fermente. Finalizada esta tarea el estibador y el maquinero barrían la cuadra. A las 3 de la mañana entraba el maestro quien barría el horno y colocaba los tachos al horno junto a la hornalla y el palero que era el encargado de destapar el pan si era necesario. Armaban el pan, saboreaban unos mates y se iban a cocinar. El maestro era muy delicado al volcar el pan en los canastos todos con los cortes hacia arriba, el palero ayudaba y una vez finalizado el trabajo el palero barría la cuadra y colgaba los tendillos. LA VESTIMENTA DE LOS PANADEROS CONSISTIA EN CHIRIPA BLANCO, ALPAGATAS Y GORRO. EL MAESTRO Y EL PALERO VESTIAN TAMBIEN CHIRIPA. YO, EN EL 40... YA ERA ESTIBADOR PALERO.

ÁNGEL DI STEFANO

DISTRIBUIDORA MAFI



MAFI S.R.L.

**Materias Primas para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



ATENDEMOS REPARTIDORES

Distribuimos en Capital Federal y Gran Buenos Aires

ARAOZ 14 - VILLA MADERO - Tel: (011) 4454-8518

E-mail: distrimafi@hotmail.com



SAF ARGENTINA S.A.



LEVADURA PRENSADA

levina

PURATOS



TAXONERA S.A.

Emeth



PROIN

HARINAS
CORES

DULCE DE LECHE

MAFDUL



Renovarse es VI-LU

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia, su negocio podrá verse más atractivo, con una mayor perspectiva de ventas y dándole un marco más apropiado a la presentación de todos sus productos. Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas



VI-LU S.R.L
Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

*Consulte nuestros
planes de pago*

Casa Central: Ayacucho 949 (1722) S. A. de Padua, Merlo, Bs. As. - Tel/Fax: (0220) 4832168 / 4855768
Exposición y Ventas: Av. Jujuy 731 (1229) Capital Federal - Tel/Fax: 4932-6154 / 4932-4477
e-mail: vilu@sion.com

AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES PANADERÍAS

PANADERIA & CONFITERÍA "SU PAN" REPARTO A DOMICILIO FÁBRICA DE PAN INGLES B. de Irigoyen 1735 - Morón Tel: 4628-9183 // 4489-3035	PANADERIA & CONFITERÍA "San Javier" de Manuel Castrillo Sarratea 165 - Morón	PANADERÍA - CONFITERÍA SAN PEDRO Elaboración Artesanal Av. Eva Perón 3002 Morón - Tel: 4697-2477	Panadería y Confitería "Lourdes" Curuchet 2670 - Castelar
Panadería - Confitería <i>El Sol de Morón</i> Creadores del PAN DULCE A LA CREMA Bme. Mitre 1355 - Morón	Panadería y Confitería "María del Rosario" Av. del Libertador 2921 Moreno	PANADERÍA - CONFITERÍA MERENGUE San Martín 380 - Morón Tel: 4629-4614	Panadería Artesanal "DON IGOA" Av. del Libertador 2823 - Moreno
CONFITERÍA - BOMBONERÍA AGÜERO Servicio de Lunch AGÜERO 1102 - Morón Tel: 4696-4638	PANADERÍA Y CONFITERÍA "El Nuevo Candeal" Olivera 2102 - esq. Villegas Ituzaingó - tel: 4623-8713	PANADERÍA Y CONFITERÍA "LA PEQUEÑA" BALCARCE 2265 - MORÓN Tel: 4696-9963	Panadería y Confitería "EL PILAR" Av. José M. Paz 1789 Ituzaingó
Panadería y Confitería "La Reina" Bustamante 2834 - Hurlingham	Panadería y Confitería "Jacecla" E. Castro 1089 Haedo 4443-3417	Panadería y Confitería "El Buen Gusto" E. del Campo 1464 Haedo	Panadería y Confitería "Pangua" Ferrari 346 Palomar Tel: 4751-8136
Panadería y Confitería "La Nueva Príncipe" Villegas 1850 Hurlingham	Panadería y Confitería "Abril II" F. De Late 103 V. Tessei	Panadería "La Florida" Mascagni 2953 Hurlingham	Confitería La Catalana MASAS - TORTAS - TARTAS - BOMBONES SERVICIO DE LUNCH G. FASOLA 201 - HAEDO (N) Tel: 4659-2746
Panadería y Confitería "Espiga de Oro" Solari 3548 Morón	Panadería y Confitería "Pandulio" J. B. Justo 682 - Luján	Panadería y Confitería "Marconi" Marconi 1843 Palomar	
Panadería "La Gran Victoria" Eva Perón 4745 Morón	Panadería y Confitería La Base Eva Perón 2335 Morón 4697-6969	 <h1 style="margin: 0;">KAR-MA</h1> <p style="margin: 0;">Distribuciones S.R.L.</p> <p style="margin: 0;">MATERIAS PRIMAS PARA:</p> <p style="margin: 0;">* PANADERÍAS * CONFITERÍAS</p> <p style="margin: 0;">* PIZZERÍAS Y AFINES</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <small>LEVADURA PRENSADA</small> </div> <div style="text-align: center;">  SAF ARGENTINA S. A. </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <small>LEVADURA SECA INSTANTANEA</small> </div> <div style="text-align: center;">  <small>LEVADURA SECA INSTANTANEA</small> </div> <div style="text-align: center;">  <small>Levadura instantánea natural</small> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <small>REFINERÍA DEL CENTRO S.A.</small> </div> <div style="text-align: center;">  <small>TASSARA</small> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <small>TAXONERA S.A. MATERIAS PRIMAS PARA PASTELERÍA Y CONFITERÍA</small> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p style="margin: 10px 0 0 0;">Av. Ricardo Balbín 3197 - Merlo (1722)</p> <p style="margin: 0 0 0 0;">Pcia. de Buenos Aires</p> <p style="margin: 0 0 0 0;">Tel.: (0220)4800380</p> <p style="margin: 0 0 0 0;">E-mail: karmadist@aol.com</p>	
Panadería y Confitería "Don Gino" Elaboración Propia Masas - Sandwichs y Tortas Ventas por Mayor y Menor Balcarce 304 Morón 4489-1603	PANADERÍA Y CONFITERÍA "20 de Junio" <i>Las Delicias de Rodolfo</i> Tel: 4697-1535 Av. Eva Perón 3361 - Morón Marconi y Don Bosco - R. Castillo Cristianía y Granville - I. Casanova		
Panadería y Confitería Fábrica de Pastas "La Romana" Rosales 1464 Haedo	Panadería y Confitería "El Molino" Libertad 1900 - Luján		
PANADERÍA Y CONFITERÍA <i>FLOR del SUR</i> ATENDIDA POR SUS DUEÑOS ELABORACIÓN ARTESANAL PAN - FACTURAS - MASAS - TORTAS Av. Eva Perón 2371 (ex Pierrastegui) MORÓN	 Panadería Confitería "LA PLAZA" Servicio de Lunch AV. DE LA CALLE REAL 317/21 MERLO Tel: 0220-400-0548		



Hablando de todo un poco...

Se realizó la reunión Trimestral de F.A.I.P.A. que tuvo lugar en la sede de APACA. El Sr. Hugo Natale, Secretario General de la Federación nos comentó los temas de interés que trataron inclusive la novedad de la firma del Nuevo Convenio Colectivo, lo cual casi es un hecho.



IGUALDAD PARA TODOS:

Uno de los puntos mas importantes a los que nos referimos fue a los problemas que acuden las distintas filiales del interior que son los que se vienen luchando desde hace un tiempo como la clandestinidad existente hoy en día, la venta de pan sin pagar ningún tipo de tributo y la venta debajo del costo lo que desemboca en la competencia desleal.

UN OBJETIVO CON BUEN RUMBO:

También nos referimos a las tratativas que se están haciendo con el Gobierno para evitar el aumento del pan debido al incremento de costos energéticos y a las multas de la Secretaria de Energía. Este ultimo tema se esta tratando con la secretaria de Defensa al Consumidor con el objetivo de que se den por nulas dichas multas.

NORMAS NUEVAS, CONVENIO NUEVO:

Nos avocamos al Convenio Colectivo con el propósito para que riga a nivel Nacional, ya que hay Provincias que están todavía bajo un convenio del año 1975. El actual es armonioso,

muy similar al que se esta aplicando en la Provincia de Buenos Aires desde al año 1994 y su principal tendencia es solucionar los inconvenientes con respecto a las categorías profesionales de los trabajadores de la panadería, ya sea desde los horarios hasta que tipo de productos se pueden hacer. Es inevitable aclarar que este Convenio abarca a toda la gama de trabajadores de Panadería, de esta manera se involucra a todo los tipos de negocios que actúen como productores de la panadería y en consecuencia el personal va a estar regido por el mismo.

Si bien todos los beneficios que involucra dicho Convenio para el sector obrero pueda parecer una carga más para el panadero, hay que destacar los obreros son merecedores de los mismos. Y creemos que estas nuevas normas van a terminar con la denominada *Industria de Juicio* que todavía sigue actuando en algunos sectores del interior del país.

IMITANDO AL VIEJO CONTINENTE:

Otro de los temas de acaparamiento fue la propuesta de Rubén Salvio, con el hábito que

existe en algunos países de Europa, referido a establecer la *Semana del Pan* en los primeros siete días del mes de Octubre ya que el 10 es el **Día del Panadero Industrial**. Con la idea de que las filiales en las distintas provincias cronogramen la semana con distintas actividades teniendo como base la degustación de productos. Como también esta la propuesta de poner una carpa en una plaza publica con fabricación de productos a la vista del público y que se entregue en forma gratuita a los visitantes. La principal meta es promocionar todos los productos de la panadería, fomentarlo como costumbre y hacer una promoción efectiva del gremio.

RECUERDO PARA UN TRABAJADOR:

Se realizó un minuto de silencio por el fallecimiento de Luis Charmey, Delegado de la Provincia de Buenos Aires designado por el Distrito de Merlo.

Cristian Alejandro Gómez



AGRADECIMIENTOS DE RUBÉN SALVIO

En mi carácter de Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines junto a toda mi Comisión Directiva quiero expresarles el más profundo agradecimiento a todas las empresas que colaboraron en la Feria de FITHEP para el Segundo Campeonato Nacional de Panadería Artesanal, el cual fue un éxito total; por eso estamos enormemente agradecidos a todos los que aportaron, trabajando permanentemente y contribuyeron para que se obtenga el mejor de los frutos al esfuerzo realizado en bien de nuestra Industria.

Se agradece especialmente a la gente de la Provincia de Buenos Aires, Capital Federal, del Chaco, de Santa Fe, de la Pampa, de Rosario y todo el interior que de una manera u otra estuvieron codo a codo a fin de llevar adelante este evento.

Una satisfacción importante fue que el Sr. Jean Paul Broutin, Secretario General de Europain de Francia, asistió al torneo y designó como Sede del Próximo Campeonato Latinoamericano de Panadería a la República Argentina en la Feria de FITHEP en el 2007.

Nada de esto hubiese sido posible sin el apoyo, la contribución y el esfuerzo de todos, para este cometido y en especial mi agradecimiento a la Flia. Galibert, y la Srta. Laura Galli que siempre estuvieron a nuestra disposición.

Vaya para todos mi afecto y mi reconocimiento más sincero

RUBEN NATALIO SALVIO
Presidente de F.A.I.P.A.



**EL MEJOR PRECIO
DE LA ZONA!!!**

Atención a Pizzerías,
Fábricas de Pastas
y Confiterías.

Av. Gral. Rojo 3999 - (Ruta 21) - Laferrere
Tel: 4626-8416 / 15-4986-1963

CARTA DE ANGEL DISTEFANO A RUBÉN SALVIO

Buenos Aires, 20 de Julio de 2005

Estimado Rubén Natalio Salvio:

Me dirijo a usted y toda su Comisión con el agrado de saludarlos en este día tan especial, El Día del Amigo. Señor Presidente de la Federación Argentina de Panes y Afines le mando esta pequeña artesanía hecha con mucho amor (ver foto) como todo le que me refiere a la industria que tanto amo. Se que es poco en cuanto a todo lo que usted hace por el gremio industrial de los panaderos.

También le mando una pequeña memoria de aquellos tiempos.

En estos días que vivimos hoy es muy importante ser amigo y Usted para mi lo es.

Sin quitarle más tiempo a usted y a todos sus colegas me despido con un estrecho abrazo, desde ya muchas gracias por su atención.

Ángel Distefano y Dominga Vega



Artesanía de Don Ángel Distéfano

AGRADECIMIENTO DE RUBÉN SALVIO

Estoy muy agradecido por la carta y el obsequio recibido por Angel y Dominga Distefano, fue una emoción muy grande recibir de ellos ambas cosas y las palabras con las cuales se dirigieron a mi persona son un halago, y más viniendo de quien viene. En cuanto al regalo que es algo hecho por Don Angel que sé que todo lo hace con mucho amor y más cuando el destinatario es un amigo. No se si soy merecedor del amor, cariño y afecto que me brinda Distefano, de un hombre tan querido por todos como es él. Y que se haya fijado en mí significa un orgullo enorme que me llena de alegría. Además en el momento de leer la carta, debo decirlo como hombre, se me ha escapado alguna lágrima.

Ruben Natalio Salvio

FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



BATIPLANE

**AMASADORAS - BATIDORAS
PLANETARIAS Y
PASTELERAS - SOBADORAS**



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



Una de cal y otra de arena

Una charla con sensaciones diferentes para Rubén Natalio Salvio, Presidente de F.A.I.P.A. en donde se pudo encontrar por un lado a un hombre orgulloso del gremio de los panaderos por la realización de un nuevo Congreso y por otro con cierta preocupación por la huelga del sector molinero. Igualmente espera lo mejor para ambas situaciones.

-¿Cuándo y dónde se va a realizar el congreso?

-Se va a realizar el 24, 25, y 26 de Octubre, en el Hotel Astor de Mar Del Plata.

-¿A qué va a estar abocado el Congreso?

-En el Congreso se hará renovación de las autoridades y se van a exponer las diferentes ponencias de todos los Centros de Panaderos presentes para ser tratadas por las distintas comisiones que van a ser participes. Este Congreso es para la Federación Industrial Panadera de la Provincia de Buenos Aires y estarán invitados especialmente los ex-presidentes y presidentes honorarios con sus respectivas familias.

-¿Qué deben hacer para poder participar los Centros de Panaderos interesados?

-Tienen que ir enviando a la Federación los delegados que los van a representar dentro de este evento y los encargados que podrían llegar a integrar una posible Comisión que será fruto de dicho Congreso para regir los destinos de la Federación de la Provincia de Buenos Aires. Y no se olviden que están las chequeras a disposición de los que quieran participar.

-¿Cuál es el objetivo de este Congreso?

-La idea es que estén todos presentes, que participen todos los Centros, que nadie se quede afuera. Cuanto mas personas sean es mejor para tener distintos puntos de vista y diversidad de propuestas, que obviamente vamos a escuchar a todas por igual. Y en consecuencia queremos formar el mejor plantel, la mejor Comisión para que puedan decidir los destinos de la Federación en los próximos dos años.

-Ya concluido el tema del Congreso, y cambiando el rumbo de la charla ¿Cómo comenzó el conflicto existente hoy en día con el pan?

-Comenzó el viernes 5 de agosto con una huelga por tiempo indeterminado por parte de los obreros molineros, pertenecientes a la Unión Obrera de la Molinería. Con dicho anuncio se hizo pública la posibilidad de un desabastecimiento en las panaderías sabiendo que hay muchas que trabajan con poco stock y hasta hay algunas que se manejan al día o compran en los depósitos. En consecuencia se desabastecerá a los clientes de cada panadería respectivamente.

-¿Existe algún otro rumbo?

-Si, cabe otra posibilidad que tiene que ver con que los depósitos ante dicha falta de materia prima aumenten los precios en forma desmedida y esto terminaría con una modificación en los precios. Justamente este proceso no es el que queremos que ocurra. Por eso pedimos una conciliación a las máximas autoridades, ya que este desabastecimiento no favorece ni a los panaderos y tampoco al público.

-¿Con qué meta se hace esta huelga?

-Lo que se busca es que se blanquee todo el personal en negro como también los molinos que estén trabajando en dicha condición, que se baje el IVA del harina a un 10,5 % para que en consecuencia la brecha entre el clandestino y el molinero bien constituido no sea tan grande.

-¿Cuál es el riesgo que se corre?

-Y tengamos en cuenta que los que están en negro no se manejan con el



Rubén Salvio Pte. de F.A.I.P.A.

21% y los que están al día con los papeles sí, en definitiva los establecimientos que trabajan con todo en regla van a terminar siendo muy pocos y van a continuar proliferando los que realmente tienen que ser minoría, o sea, los que no están inscriptos en los papeles. Hay que destacar que de 150 molinos el 40% esta en negro, por lo cual se tiene que hacer un control exigente para que la totalidad este en blanco.

-¿Qué sectores son los más perjudicados?

-Y...no solo afecta al sector de la molinería que esta en blanco, si no a que se sigan cayendo industrias panaderas, panaderías que son destruidas por los colegas que trabajan en negro. En la industria son un total del 70%, en otras palabras, afectan a todos los sectores de este gremio que ha mantenido durante tantos años más de 300 mil puestos de trabajo. A pesar de tanta adversidades.

Cristian Alejandro Gómez

YEMAX®

SUSTITUTO DE HUEVO

BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO



Peso Neto 20 kg.

para la elaboración de:

- FACTURAS
- PAN DULCE
- BUDINES
- ALFAJORES
- MASAS SECAS

OTRO PRODUCTO DE

LECITEC

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
Telefax: (011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar



Se va la segunda....y última

Tras el primer convenio entre F.A.I.P.A. y la automotriz Volkswagen y por una gran cantidad de pedidos, ya esta en marcha el segundo círculo de la empresa alemana para que los industriales panaderos puedan adquirir en cómodas cuotas un nuevo rodado.

Ante el éxito obtenido por F.A.I.P.A. en el cierre del grupo especial Volkswagen Argentina. Se le comunica a todo el gremio panadero que dicha empresa decidió abrir un nuevo círculo con similares características, debido a la gran cantidad de colegas que no pudieron ingresar al ya finalizado y un exceso masivo de pedidos.

Esta gran propuesta de Volkswagen Argentina no puede ser descartada, ya que el presente convenio es por segunda y última vez.

Las pautas más destacadas son las siguientes:

-Al suscribir una solicitud con entrega programada, usted esta adquiriendo UN PLAN ADJUDICADO ya que cuenta con una fecha certera en la cual recibirá su unidad.

-Se entregaran dos unidades en forma mensual, una por sorteo y otra por licitación, hasta la cuota n° 23 inclusive. La entrega masiva de todas las unidades se hará en la cuota N° 24.

-Cumpliendo con el pago del 30% de su unidad en cuotas accesibles, en pesos y sin intereses, usted ya estará en condiciones de retirar su vehículo.

-La unidad es suscribir es el Fox 3 puertas full con volante multifunción, llantas de aleación, aire acondicionado y reproductor de CD.

-CUOTAS:

_ Suscripción \$540

_ Cuotas de \$260.75

-Podrá cancelar en forma anticipada las cuotas que usted desee sin gastos, pudiendo de esta manera pagar la unidad en menor cantidad de tiempo.

-Se tomará su vehículo usado al mejor valor del mercado para licitar, cambio de moneda o anticipar cuotas.

-Igualmente en el momento de adjudicación podrá elegir el modelo de la empresa que usted mas desee.

-Podrá pagar el cambio del modelo de la unidad si esta es mayor en valor. Hasta en 90 días o con un usado.

-Asesoramiento gratuito a cargo de la empresa en el caso de venta o transferencia del contrato.

-A los suscriptores que presenten un nuevo adherente gozaran de importantes beneficios al retiro de la unidad.

- Este plan es de 70/30 de un Fox 3 puertas full, es decir que a lo largo de los 84 meses del mismo usted paga el 70% del valor del vehículo, el 30% restante podrá abonarlo al momento del pedido de la unidad a pesar de estar este porcentaje completo.

Para más información o suscribirse puede comunicarse a los siguientes teléfonos:

(011) 4307-6908 F.A.I.P.A

(011) 4233-5547 / 15-4076-7995

Señor Carlos Romano - Representante de Volkswagen Argentina

Establecimiento Salinero PASO DEL REY

45 años de experiencia en
Molienda y Fraccionamiento
de Sal Comestible e Industrial

VENTAS DIRECTAS A PANADERÍAS
ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES



Bme. Mitre 224 - (1742) PASO DEL REY

Buenos Aires - Argentina

Tel: (0237) 466-4237 - E-mail: salinera@infovia.com.ar

Distribuidora Real

LÍDERES EN HARINAS Y MATERIAS PRIMAS
PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS

Salvado	Sal	Tomates
Margarina	Aceitunas	triturados
Grasas	Dulces	Harinas



Emeth

LEVADURA FRESCA
PARALEVA

ROLIDAR s.a.

ENTREGAS A DOMICILIO
Av. Calle Real 1669/71 - Libertad
Telefax: 0220-494-0004

**PARA PUBLICAR SU AVISO
y/o SUBSCRIBIRSE A ESTA REVISTA
SOLICITE PROMOTOR AL:**

(15) 4084-1090

E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar

PARÁBOLA

Narración de un suceso fingido, del que se deduce, por comparación o semejanza, una verdad importante o una

CUIDADO CON LA FORMA DE DECIR LA VERDAD

Cierta vez un rey soñó que había perdido todos los dientes.

Luego que despertó, mandó llamar a un adivino para interpretar el sueño...

-Que desgracia Señor!!! –exclamo el adivino– Cada diente caído representa la pérdida de un familiar de su majestad.

Enfurecido, el rey llamó a los guardias y ordenó que aplicasen cien latigazos en el hombre. Pidió luego que trajesen otro adivino a su presencia y le contó el sueño... y el nuevo adivino dijo al rey:

-Gran felicidad está reservada para ti, alteza. El sueño significa que habrás de sobrevivir a todos tus parientes...

-Inmediatamente, la fisonomía del rey se iluminó con una sonrisa, y él mandó dar cien monedas de oro al adivino.

Cuando el hombre salió del palacio, uno de los cortesanos le dijo admirado:

-No es posible! La interpretación que usted hizo fue la misma hecha por su colega. No entiendo por qué al primero el rey le pago con cien latigazos y a usted con cien monedas de oro.

-Recuerde mi amigo –dijo el adivino– todo depende de la manera de decir las cosas...

Que la verdad debe ser dicha en cualquier situación, no hay dudas. Pero la forma como ella es comunicada es lo que provoca, en algunos casos, grandes problemas, ya sea en la empresa como en nuestra vida particular.

Rincón de Humor

- Se encuentran dos amigas luego de varios años y una le cuenta a la otra:

- Mi marido es marino mercante; está 11 meses embarcado y un mes en tierra...

La otra le pregunta: - ¿Y cómo hacés para aguantar?

- Fácil –dice la primera – del mes que está en tierra, 15 días los pasa en casa de su madre.

- El jefe del Depto. de Personal de la empresa, le justificaba a un joven soltero el por que no sería contratado...

- Disculpe, pero en nuestra empresa sólo trabajan hombres casados.

- ¿Por qué? ¿Acaso son más inteligentes que los solteros?

- No, pero están más acostumbrados a obedecer.

- Después de todo, detrás de un hombre de suceso, siempre hay una mujer... y detrás de un hombre fracasado hay por lo menos dos...

- ¿Por qué las mujeres no pueden jugar al ajedrez? Porque no pueden estar cinco minutos sentadas y calladitas y menos pensando.

- ¿En qué se parecen las flores y los pechos de una mujer? En que tienen que ser de plástico para que el tiempo no los marchite.

Los Dioses y la Felicidad

Existe una historia antigua, muy interesante, sobre los dioses y la felicidad. Cuenta esta historia que los dioses tenían mucho miedo de que el ser humano fuese perfecto. Pues, si así fuese, no precisarían mas de ellos. Resolvieron entonces reunirse para decidir qué hacer; y el más sabio de los dioses dijo:

-Vamos a entregarle al hombre todo lo que podamos, menos el secreto de la felicidad.

-¡Pero, si los humanos son tan inteligentes, van a acabar descubriendo ese secreto también! –dijeron los otros dioses a coro.

-No, eso no va a suceder –dijo el sabio. – Vamos a esconder la felicidad en un lugar donde ellos jamás van a encontrarla: dentro de ellos mismos...

-La felicidad está dentro de cada uno de nosotros. Es preciso que cada uno de nosotros sepa cómo encontrarla. Es un error estar buscándola a la vuelta de la esquina.

La actitud en esa búsqueda es fundamental. Si uno no está haciendo lo que le gusta hacer, despertarse cada día en la mañana va a tornarse cada vez más difícil y eso es un gran problema en un mundo cada vez más competitivo. Precisamos amar lo que hacemos; sino, ya nos levantamos con desventaja.

Hay un proverbio oriental que dice: "Si usted quiere saber como fue

su pasado, mire quien usted es hoy. Si quiere saber cómo va a ser su futuro, mire lo que está haciendo hoy".

La actitud es algo que rige nuestras relaciones. No se puede exigir mucho de una persona con la autoestima baja.

De manera resumida, podemos definir la autoestima como la actitud que una persona tiene con relación a sí misma, considerando el respeto propio, su auto confianza y la responsabilidad personal en relación a sus actos.

Una persona con elevada autoestima está mejor preparada para lidiar con los problemas que surgen en el trabajo; es normalmente más flexible y también más creativa.

Es importante recordar que una actitud positiva genera a nuestro alrededor idénticas respuestas.

Con esta actitud es que le sumamos dos páginas a esta Edición. Que la disfruten.

**Las notas de esta páginas son
gentileza del Lic. Darío F. Vivas de**

TAXONERA

Materias primas para panificación, pastelería y heladería
www.taxonera.com

HARINAS

RyR

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS,
FÁBRICAS DE PASTAS Y
PIZZERÍAS**

**ruta 3 Km. 27,700 -esq. Da Vinci
G. de LAFERRERE - Tel: 4626-4654
Nextel: 167 * 3733**

CABALLERO ORTIZ & POZZI

S.A.

1925-2005

Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortíz & Pozzi es más negocio!!!



**Envases
Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales**

**Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
Pcia. de Buenos Aires - Argentina
E-mail: pcaballeroortiz@sinectis.com.ar**

Brito Hnos.



La mejor opción en hornos rotativos...

Maquinarias de primera calidad...

HR-30



Ideal para
industrias
de alta
producción.
Aprox. 120 Kg.
de pan por hora.

HR-15



Ideal para
industrias
de mediana
producción.
Aprox. 60 Kg.
de pan por hora.

HR-9



Ideal para
supermercados
y despachos.
Aprox. 35 Kg.
de pan por hora.

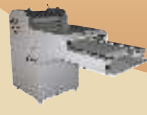
HR-7



Ideal para
pequeños
mercados y
cocción de
precocidos.
Aprox. 25 Kg.
de pan por hora.



Trinchadoras
compacta



Armadoras



Sobadoras



Batidoras



Amasadoras



Ralladoras

Bajo costo operativo...

Monteagudo 5003 - (1665) José C. Paz - Bs. As. - Argentina
Tel: 02320-436262

<http://www.britohermanos.com.ar>

E-Mail: ventas@britohermanos.com.ar

CONTROL DEL ENRIQUECIMIENTO DE HARINA DE TRIGO CON HIERRO Y VITAMINAS

Se logró la firma del decreto para controlar el enriquecimiento de harinas. Dificultando de esta forma la comercialización de harina en forma clandestina y favoreciendo la salud de la población.

De acuerdo con la Ley 25630, la harina de trigo destinada al consumo humano que se comercializa en el mercado nacional, sea ésta de producción nacional o importada, para su consumo directo o procesada debe estar adicionada con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y nicotinamida con el objeto de prevenir y resolver deficiencias en la alimentación.

Para asegurar este objetivo las autoridades de F.A.I.P.A., el Ministerio de Salud a través de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (A.N.M.A.T.), en coordinación con las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales y el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria firmaron recientemente la Disposición 2280/2005 que establece un procedimiento único para la fiscalización de procesos de producción y niveles de nutrientes que necesariamente deben contener las harinas enriquecidas y los productos con ellas elaborado.

Se controlarán, además de los molinos, los establecimientos fraccionadores de harina, los sitios de venta al por menor de todo el país y depósitos. Se inspeccionarán también las plantas de elaboración de productor farináceos y los sitios de venta al por menor, fundamentalmente de pan y pastas secas.

Todos los establecimientos elaboradores de harina autorizados del país deberán estar registrados y Además tendrán la obligación de registrar y archivar la documentación que avale el origen y la calidad del núcleo vitamínico.



REFRIGERACIÓN
ESPERANZA

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES
NUEVOS Y USADOS
BAZAR GASTRONÓMICO

Av. del Libertador 1987 - (1744) Moreno
Tel: (0237) 469-2316 / Cel: 15-4434-3604
E-mail: a_esperanza@hotmail.com



SERVICE Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA Máquinas nuevas y usadas.

MECAPAN

Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel.: (011)4674-4455
Web Site: www.mecapan.com.ar
E-mail: mecapan@mecapan.com.ar



Bateas para Batidoras y Amasadoras de Acero Inoxidable

Fabricamos bateas para todas las marcas y medidas del mercado.

CAAGUAZU
CAAGUAZU S.A.
Av. Eva Perón 3260
Lanús Este - Buenos Aires
Tels.: (011) 4246-5236 / 4220-5246
Web Site: www.caaguazu.com.ar
E-mail: caaguazu@caaguazu.com.ar

Otra opción para tener una buena salud

SAF Argentina S.A. una empresa del Grupo LESAFFRE tiene como objetivo la incorporación de un ingrediente funcional, como el calcio Natural de leche, en productos panificados.

Con todo a favor para estimular la vida sana se encaminan a triunfar en el mercado con estos nuevos productos, el TRUCAL y ULTRACAL.

Constantemente LESAFFRE GROUP busca innovar y progresar en cuánto a la investigación y desarrollo. Más allá de ser innovador siempre respeta la tradición y por otro lado crear productos con el fin de perpetuar el pan de hoy con los sabores del pasado.

En esta oportunidad Jorge Omar Albamonte, asesor técnico de SAF Argentina S.A., les hará conocer a ustedes todo lo necesario sobre este nuevo producto.



Lic. Jorge Omar Albamonte

-¿Qué es el Trucal?

Es calcio Natural de leche, obtenido por decantación ácida y filtración del suero de queso.

Si bien le llamamos calcio, el producto trucal, es la matriz mineral de la leche ya que tiene las mismas proporciones de Magnesio, Zinc, Potasio, etc., que la leche.

En lo que se refiere a la panificación no modifica la reología de la masa ni modifica sabores, lo que hace del trucal un producto apto para cualquier tipo de alimento.

-¿Cuáles son los beneficios que proporciona?

-Es muy importante porque regula la presión sanguínea, contribuye a evitar la tendencia a la obesidad y reduce el riesgo de osteoporosis. Todo esto gracias al calcio Natural, el cual tiene mayor biodisponibilidad (absorción real por el organismo) que los calcio sintéticos.

En Argentina la deficiencia de calcio en la población es de un 60%, siendo que aproximadamente deberíamos consumir un litro de leche o 100 gs de queso o un litro de Yogurt por día.

En el caso de las mujeres en edad de la menopausia o embarazadas la cantidad se duplica.

-¿Y los objetivos?

-La meta es incorporar nutrientes con deficiencia en nuestra dieta diaria, sin cambiar los hábitos de alimentación de la población; no cambiar el sabor, ni la textura de los productos panificados y no cambiar los métodos de trabajo. Y por otro lado que sea posible para todos llegar a la dosis diaria de calcio recomendada por la OMS que designa en menores 1200mgs por día y en adultos de 800 a 1000mgs por día.

-¿En que tipo de panificados se puede utilizar?

-Específicamente en: pan francés, pan lactal, galletas, pan ingles, bollería, tortas, piononos, alfajores y budines y se incorpora directamente sobre la harina al comienzo del amasado o mezclado.

Al ser minerales no sufre ningún deterioro por la cocción, hervor o congelación.

-¿Cómo puede ser la cantidad de Trucal a utilizar en los panificados?

-Puede ser desde el 25% hasta el 100% de la dosis diaria requerida y va a depender del valor del producto en el cual se incorpore.

Incorporando ULTRACAL, cada 100 gs de producto tenemos el 30 % de la DDR.

Con el TRUCAL, cada 4 gs tenemos 1 gramo de calcio incorporado al producto.

-Para finalizar ¿Cuál es el costo en relación a los productos

lácteos?

-Principalmente hay que entender que no se está frente a un nuevo mejorador, y que el pan que vendemos deja de ser el pan corriente.

Estamos ofreciendo el pan y la leche juntos al precio del pan. Pero no pan barato, sino el precio de un alimento.

De más está decir que hay yogures que en pequeñas cantidades fortificados, cuestan como un litro (y se venden).

Podemos decir que un vaso de leche cuesta \$0,30, y que 30grs de queso o 200cc de yogur cuestan \$0,25. Con estos datos concluimos en que cualquiera de estas proporciones aporta entre el 25% y 30% de la DDR de calcio lácteo, mientras que el costo de la DDR en cualquier producto fortificado con Trucal es de \$0.08. Esta de más decir que hay una gran diferencia.

Cristian Alejandro Gómez

PANADERÍA & CONFITERÍA "LA HISPANO ARGENTINA"

Elaboración de Pan Rallado

Ruta 3 Km. 36,700 - Virrey del Pino
02202-440219 02202-441752



Sprinter



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12
A. Bonzi - Buenos Aires - Tel: (011) 4442-6004
www.cigue.com.ar - informacion@cigue.com.ar

ADITIVO MACIA

para Panificación sin bromato



*Si, yo crecí y mi familia también,
lo único que se achica es la dosis
del aditivo, ahora solo hasta 5 Grs.*



*... y recuerde el reemplazo de Bromato es un tema de grandes, pero los chicos
muchas veces encuentran soluciones simples a los problemas difíciles.*

*Por eso Macia Hnos. es desde hace 40 años una Empresa chica con grandes soluciones
para la industria panadera y al igual que los niños tenemos una natural y espontánea honestidad,
que la manifestamos respetando a nuestros mayores.*

LOS CLIENTES

CULPINA 744/46 - (1406) Capital Federal

Tel.: 4612-3507 - Telefax: 4612-6365

www.maciahnos.com - E-mail: ventas@maciahnos.com

SALTA:
Bonifacio Monge S.R.L.
J. M. Leguizamón 391
Tel: (0387) 421-1907

S. S. de JUJUY:
Isidro Gómez Giménez
Lamadrid 484
Tel: (0388) 422-3807

CIPOLETTI:
Rodolfo Viano
Ruta 22 Km. 1215
Tel: (0399) 477-1536

NEUQUÉN:
Rodolfo Viano
San Martín 1590
Tel: (0299) 448 0946

POSADAS:
Francisco Moroz
Tucumán 2228
Tel: (03752) 43-3912

CONCORDIA:
Walter Pereyra
Irigoyen 1670
Tel: (0345) 421-1713

PARANÁ:
Gabriel Varisco
Alte. Cochrane 1046
Tel: (0343) 424 2694

FORMOSA:
Santomé Mirta A. Gómez
Corrientes 376
Tel: (03717) 42-7390

GUALEGUAYCHÚ:
Juan M. Razzetto
P.J. Colombo 520
Tel: (03446) 42-6298

ROSARIO:
Morello S.R.L.
Rodríguez 3349
Tel: (0341) 433-2116

LOBOS:

Luis R. Zabala

Belgrano 554 - Tel: 02227-422501

MENDOZA:
Sr. Funes
Schestakow 3030
Tel: (0261) 15-453-9186

CHACO:
Schmid Fernando
Av. San Martín 140 - Resistencia
Tel: (03722) 15548081

ISIDRO CASANOVA - Bs. As.:
La Harinera
Av. J. M. de Rosas 7764
Tel.: (011) 4694-6662

LOMAS DEL MIRADOR:
Distribuidora Las Lomas
Las Heras 3052 (Bs. As.)
Tel.: (011) 4699-4554

Siempre hay emprendimientos por cumplir cuando uno quiere llegar al objetivo final

Juan Carlos Chalier, Presidente de la Cámara Empresaria Panaderil de San Martín, va a realizar un gran proyecto en conjunto con el Municipio de dicho partido. Ya declarado de Interés Municipal tiene todos los condimentos para ser un éxito.

Este proyecto nació principalmente por parte de Juan Carlos Chalier y se denominó como 'Exposición para Pymes' a realizarse del 1 al 4 de Septiembre, de 15 a 22 hs. en el Parque Irigoyen, ubicado en Avenida General Paz y 25 de Mayo. El cual será de entrada libre y gratuita. En una charla, realizada en la sede de la Cámara Empresaria Panaderil, con un exquisito asado de por medio y una atención más que cordial el presidente de dicha institución contó con lujos de detalles las bases de este gran emprendimiento.



levadura y también harina. Y además están las 2° línea.

-¿Quiénes van a ser los invitados?

-Esta dirigida el panadero del partido que va a ser invitado en su totalidad, a pesar de ser socio o no. Para que vea cual es la importancia de un centro de panaderos a través de un hecho trascendente como este, el cual no es fácil de llevar a cabo. Y por otro lado también están invitadas todas las autoridades para que nos conozcan en nuestro espíritu de trabajo que va más allá de la institución. Y finalmente para todo el sector

panadero de Capital Federal y Gran Buenos Aires que va a ser invitado a nivel dirigenal. Va a estar abiertos para todos aquellos que estén interesados ya que es poco común un evento similar al que estamos proyectando.

-¿Cómo surge la idea de sumarse a la exposición?

-La idea comienza cuando nos concede una audiencia el Doctor Ricardo Ivoscus, Intendente del Partido de General San Martín, a los pocos días de la anterior muestra que habían realizado a la cual no pudimos asistir porque se llevaba poco tiempo de vida con el centro. Y luego enviamos una carta a la intendencia con algunos de los materiales que precisábamos para poder organizarnos y finalmente fue concedido un espacio de 42 m2 en el predio al aire libre.



-Para finalizar ¿Una reflexión?

-Decirles que con mucho esfuerzo logramos la reapertura de este Centro hace menos de un año, que junto con el San Honorato y esta Exposición, es el tercer evento que realizamos. Transmitirles que todo se puede hacer. Es difícil cualquier emprendimiento pero ninguno es imposible, lo esencial es la voluntad y aplicación al trabajo. Nosotros como Centro queremos que se sepa que los único que nos hace falta es la colaboración, de que cuando vamos a una panadería podamos ser atendidos y

escuchados. Porque lo que tratamos de llevar es un aporte para el panadero, ya que esa es la función primordial de un Centro de Panaderos.

Cristian Alejandro Gómez

-¿Con qué equipamiento van a contar?

-Ya esta resuelto lo más importante que es la instalación de máquinas y hornos. Y en cuanto a lo que tiene que ver con la carpa tiene un piso de madera con iluminación y todo lo necesario para dotar al lugar de trabajo que estamos estableciendo.

-¿Cuál es la idea dentro de la carpa?

-La idea es elaborar ahí adentro como se trabaja en una panadería, básicamente todo lo que es panificación y también de la parte dulce vamos a efectuar algo seguramente. Con el objetivo de que el público pueda apreciar como se trabaja dentro de una panadería y además va a poder degustar los productos que obviamente se van a producir a la vista de los concurrentes.

-¿Con qué apoyo se cuenta para que este proyecto sea posible?

- En primer lugar me apoyan mis pares de Comisión Directiva, que es lo fundamental. Luego las empresas que hacen el giro comercial nuestro a las que siempre recurrimos, como en el San Honorato de Mayo. Dentro de las de 1° línea se encuentran: Rot-Carr, Saf Argentina, Calsa, Puratos, Molinos Cañuelas, Danica, Argenit S.A.y Panificadora San Martín, las cuales colaboran con



TALLER "LOS AMIGOS"

HORNOS USADOS Y REPARADOS
CON GARANTÍA - TODAS LAS MARCAS

de Paco Rodriguez

COMPRA VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS



ZAPIOLA 2888 - SAN JUSTO
Tel: 4441-4544



Diseño y fabricación de:

Frontlight Backlight Marquesinas

CARTELES LUMINOSOS

Ploteados para vidrieras y vehículos



Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado · 4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com

¿COMO ELEGIR EL LOCAL IDEAL?

Seguramente ha pasado por alguna panadería con un letrero que dice "Se Vende o Alquila" y ha pensado inmediatamente que ese local sería una excelente oportunidad para poner un nuevo local o traspasar el actual. Esta decisión es fundamental para el buen desarrollo comercial de su negocio, por lo que debe ser muy bien pensada en un tiempo prudente para elegir correctamente y tener una óptima negociación con el arrendatario.

Primeramente debe tomar en cuenta aspectos básicos como la conveniencia de ubicación geográfica, tipo de posibles clientes que frecuentan la zona, situación de la competencia y zonificación municipal entre muchos otros.

Sabiendo bien qué es lo que su negocio ofrece en productos y servicios, es recomendable hacer un estudio preliminar del entorno para levantar datos o fuentes de información. Algunas pautas se la podría facilitar el Centro de Panaderos de la zona.

Dependiendo del tipo de clientes, la ubicación de la zona puede ser en un lugar céntrico, de gran movimiento comercial, lo que les dará acceso a clientes estables, en horarios amplios y características propias, pues por lo general viven en sectores cercanos. También pueden presentarse los que trabajan en tiendas próximas, quienes van variando sus lugares de compras o gestiones administrativas. Las entidades públicas, hospitales, centros de registros, bancos, tienen gran afluencia de personas de distintas características y durante todo el día.

Tenga en cuenta que su competencia debe haber realizado este mismo ejercicio y sabe que la zona es rentable. Ante esto, el gran favorecido es el cliente pues tendrá más alternativas para elegir dónde consumir sus productos de panadería y confitería. Aquí es



Foto gentileza VI-LU S.R.L.

donde usted debe diferenciarse para que prefiera ir a su negocio y no el de la competencia, centrando su atención en el "servicio". Un trato amable y rápido es el mejor amigo de su cliente.

"Recuerde que un cliente disgustado significa 10 clientes menos, y, un cliente contento traerá 3 clientes nuevos."

DISTRIBUIDORA "AVENIDA"

VENTA DE HARINAS Y PRODUCTOS
PARA PANADERÍAS - PIZZERÍAS
Y FÁBRICAS DE PASTAS

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

Av. SAN MARTÍN 2768
LOMAS DEL MIRADOR

4657-6211 / 4488-5986



¿CONOCE LOS HABITOS DE SUS CLIENTES?

Para competir en un mercado cada vez más difícil es fundamental que todo buen industrial conozca a su clientela, sus gustos, preferencias y rutinas de compra.

El público de las panaderías está formado por un conjunto de personas muy dispares como amas de casa, niños, jubilados, estudiantes y obreros entre otros. Sin embargo, la gran subdivisión que se hace de él es la de clientes habituales y ocasionales.

Los clientes habituales son los que ya confían en el establecimiento, conocen el producto que se ofrece y están de acuerdo con el trato que se les da. La retención de ellos será rentable, porque éstos generan una comunicación boca a boca positiva, mucho más eficaz que cualquier otra publicidad que se pueda hacer. Son, por lo tanto, los mejores promotores, sin que ello represente un gasto para la panadería. Además, al haber tomado confianza en el local, compran más y más variedad, y su fidelidad los convierte en guías de futuras innovaciones.

Los clientes ocasionales son aquellos que entran a la panadería atraídos por la oferta expuesta en la vitrina o por la "tentación". El objeto de distinguirlos permite que el industrial panadero se preocupe de ganar la confianza de ellos para convertirlos así en futuros clientes habituales.

Estos dos grupos que hemos definido como clientes habituales y clientes ocasionales, realizan compras de diferentes características. En el cliente habitual prácticamente la totalidad de sus compras se producen por hábito, o sea, la reacción es casi automática, porque el producto ya se conoce y se tiene confianza en él. En el segundo caso el individuo compra por impulso, por lo que

intervienen otros factores como la vitrina, presentación del local, variedad de productos, entre otros.

Hecha la distinción entre ambos clientes se hace evidente señalar que el industrial panadero debe conocer a fondo a su público fiel, ya que son ellos los que conocen las debilidades y fortalezas que tiene su panadería. La regla de oro que no hay que olvidar es que es más fácil mantener un cliente que hacer uno nuevo.

ANIMAL DE COSTUMBRES

Los hábitos de compra reflejan el cuándo, cómo y por qué los clientes compran sus productos de conveniencia. Es decir, aquellas elaboraciones que, como el pan, se consumen frecuentemente. Para saber cómo se comportan los compradores habituales, nada mejor que conocer sus hábitos de compra y preferencias.

La forma de conseguirlo es sencilla. Lo primero es tener claro quiénes son los habituales de la panadería, para lo cual necesita preguntar a los vendedores o cajeras del local. Para hacer un seguimiento de la clientela periódica se puede realizar un fichaje de ella ayudados de alguna promoción como excusa. Por ejemplo se puede sortear cualquier producto entre todos aquellos clientes que hagan una compra por un monto mínimo y llenen una ficha personal donde constarán sus datos. Estos datos pueden utilizarse posteriormente para enviarles una tarjeta en el día de su cumpleaños o invitarlos

a desayunar a la panadería el día de su Santo. El cliente, sin duda, agradecerá esta atención.

A través del fichaje de los clientes también se puede comunicar algún acontecimiento especial de la panadería o el lanzamiento de uno o varios productos nuevos; además de ofertas de la semana, del mes, o fechas comerciales determinadas donde se ponen a la venta productos y especialidades de temporada como: Navidad, Día de la Madre, Mes de los Santos, Día del Niño, etc.

Para los más atrevidos, tener este sistema puede servir para poner en marcha una tarjeta personalizada de compra. Este sistema comienza a ser utilizado muy comúnmente por los comercios y otras empresas, en donde se pueden ir acumulando puntos para hacer rebajas en ventas posteriores o llevar algún producto gratis.

OJO INQUISIDOR

Teniendo esta información el segundo paso es descubrir qué productos son los preferidos por ellos, cuándo los compran y con qué periodicidad y qué productos no encuentran en la panadería y desearían comprar. Para ello lo más fácil y obvio es preguntarle directamente al consumidor. Una fórmula es confeccionar un pequeño cuestionario con una orientación de preguntas dependiendo de lo que desee conocer. Con esta información, una vez



Damián Benitez

**Metalúrgica
CRB**

**Reparación y Venta
de Maquinarias para
la industria panaderil**

Tel: 4691-1954 // 2968 - Cel: 15-5161-9086

JALEAS Y MERMELADAS
MASSARELLI S.A.



LARAMIE

PASO 2060 - (1752) LOMAS DEL MIRADOR
Telefax: 4653-6091 - Tel: 4488-1319
laramie@speedy.com.ar

analizada, se podrá obrar en consecuencia, y por tanto seguir en la misma línea que se ha llevado o corregir las cosas que no se estén haciendo bien.

Unas 50 o 100 fichas son suficientes para tener una idea acabada de las direcciones a seguir. Las encuestas pueden ser realizadas por los mismos empleados del local o por terceros ajenos a ella. En cualquier caso, es conveniente que se hagan a lo largo de todo un día y eligiendo a los clientes de una forma aleatoria; por ejemplo, haciendo una entrevista cada diez clientes habituales que hayan entrado ese día al local.

La idea es conocer al cliente habitual y luego poder ofrecerle lo que realmente desea, o mimarlo a través de pequeños gestos o atenciones. También es muy importante el aporte que pueden entregar a la panadería, ya que tienen una opinión formada de ella y conocen perfectamente cuáles son sus puntos buenos, malos y medios. Así, el

industrial panadero, además de obtener una excelente promoción con cada una de estas personas, podrá generar nuevas herramientas e ir aplicándolas para hacer que sus compradores sean cada día más fieles y conseguir que los clientes ocasionales se conviertan en un incondicional visitante. A continuación entregamos un ejemplo de cuestionario y ficha al cliente, para que comience a "investigar" a su público:

Datos personales:

Nombre / Teléfono / Dirección
 Fecha de nacimiento / Estado civil
 Número de hijos / Profesión

Cuestionario:

- ¿Qué productos compra habitualmente en la panadería?
- ¿Qué tipos de panes y facturas

compra?

- ¿A qué hora y con qué frecuencia suele comprar en la panadería?
- ¿Está conforme con el horario comercial? ¿Qué horario le gustaría?
- ¿Encuentra siempre los productos que busca?
- ¿Qué productos no ha encontrado y le gustaría que existieran en el local?
- ¿A qué distancia está la panadería de su hogar?
- ¿Le gustaría que tuviera servicio a domicilio?
- ¿Compra productos de panadería en otro establecimiento? ¿Por qué?
- ¿Qué servicio le gustaría que brindara la panadería que hoy no tiene?

Preocupa la dieta poco natural de los argentinos

Hipócrates, considerado el padre de la medicina, pronunció hace casi 2500 años una frase que se volvería célebre: "Que tu alimento sea tu medicamento".

Los alimentos son, en su mayoría, demasiado industrializados y, a menudo, contienen grasas y proteínas de cierto tipo, que, en exceso, producen enfermedades. La recomendación es simple: volver a las frutas, verduras y semillas, que contienen elementos básicos para una nutrición sana.

Un buen desayuno naturista se puede componer de una cucharada de té de semillas de lino, sésamo, girasol, cinco almendras y tres nueces, junto con una manzana (o banana u otra fruta), levadura de cerveza y el jugo de un limón, todo procesado en la licuadora y acompañado con alguna infusión caliente.

"Este desayuno tiene todos los nutrientes y produce sensación de saciedad -asegura Albertinazzi-. Se puede variar agregando pan (siempre integral, porque tiene fibras y se absorbe más lentamente), un poco de miel o de alguna mermelada natural, o algo de azúcar, que en poca cantidad no es tóxica y es preferible a endulzantes no naturales."

Fuente: www.lanacion.com.ar

PARA PUBLICAR SU AVISO PUBLICITARIO EN ESTA REVISTA
SOLICITE PROMOTOR AL: (15) 4084-1090
E-MAIL: elgremiopanadero@yahoo.com.ar



DISTRIBUIDORA "JOSÉ"
 DISTRIBUIDOR OFICIAL

Materias primas para panaderías, confiterías pizzerías y fábricas de pastas

J. M. De Rosas 5499
 San Justo **4484-8177**

Atención únicamente a mayoristas FRANCISCO PAGANO E HIJOS S.A.



Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel
 Queso Quartirollo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

PRODUCTOS LACTEOS

LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL
 Telefax: 4854-3696 // 4856-4780

Irreemplazables a la hora de panificar



SAF ARGENTINA S. A.

Alicia Moreau de Justo 2050 1er. Piso of. 107 (1107) Buenos Aires, Argentina. Tel. 4315-3400. Fax.: 4312-4680
EN URUGUAY: KENIL S.A. Elías Regules 4863 (Sayago) 12900 Montevideo, Uruguay. Tel.: (598 2) 357 3736 / 3739



Productos ARGEL

Fábrica de Margarinas y Chocolates

Río Negro 86-Ramos Mejía / Tel: 4658-4573 -Fax: 4458-1869

ESTA SATISFECHO CON LO QUE ESTA USANDO?

La respuesta está en probar y comparar.

Aquí estamos nosotros para ayudarlo con nuestros mejores productos, servicios, consejos y conocimiento. **PRUÉBENOS**



MARGARINA DOBLE HOJALDRE

Para Hojaldres crujientes y tiernos en Cremonas
Facturas - Tortas y porciones

FASTRAS

MANTIECANIA

MARGARINA MASA Y BATIDOS

Fabrique las mejores Medialunas de Manteca
Pastafrolas más ricas y sabrosas
Tartas de Ricota y Masas Dulces.



OLEOMARGARINA

Cocine Churros y Bolitas,
Empanadas y Souflés
espectacularmente dorados y tiernos.

CRIMOMIAR

FASTRAS

BAÑOS DE CHOCOLATE

Extraordinario refinado aportan mejor sabor,
gran fluidez, rápido secado y óptimo poder cubriente.
Pruébelos son fantásticos



Grasas alimenticias - Desmoldantes para latas y bagueteras
Polvos para hornear - Tiernizantes para Pepas y Galletitas
Esencias para Alta Temperatura Concentradas
Dulce de Leche - Membrillo - Miel de Caña - Aceites Hidrogenados.

LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA PANADERIA

Los locales de panificación resultan ser ambientes con alto nivel de contaminación ambiental por la presencia de bacterias, hongos y plagas de insectos y roedores. Por esta razón, se requiere de la aplicación rigurosa de limpieza y desinfección que reducirá el riesgo de contaminación de los alimentos y la infestación por plagas.

El personal encargado de hacer la limpieza en la panadería comprende estos conceptos pero recordemos que hay una diferencia entre limpieza y desinfección. Luego de limpiar, se debe desinfectar para reducir las bacterias presentes.

Al preguntarnos si sabemos limpiar seguramente todos responderemos que sí. Es importante recordar que toda operación de limpieza y desinfección comprende las siguientes fases:

-Prelimpieza: Eliminación de residuos gruesos de las superficies

-Limpieza principal: Aplicación de solución de detergente para desprender la capa de suciedad y bacterias, y mantenerla en solución o suspensión.

-Enjuague: Eliminación del detergente y la suciedad suspendida con agua.

-Desinfección: Destrucción de las

bacterias con un desinfectante químico (cloro, yodo, etc.) o con medios de desinfección como el agua caliente o vapor.

-Enjuague final: Elimina los restos del desinfectante.

-Secado: Es recomendable orear que emplear paños.

Todas las superficies en contacto con los alimentos en todas las fases de producción deben ser desinfectadas. No olvidemos limpiar y desinfectar toda aquella superficie que entró en contacto con materias primas crudas antes que sean utilizadas con alimentos cocidos o listos para consumirse, para de esta manera prevenir la contaminación cruzada.

Si no limpiamos bien, es posible que queden restos de alimento o suciedad donde podrían desarrollarse las bacterias. Si a su vez quedan restos de detergente, la desin-

fección no será eficaz, ya que el desinfectante perderá su efecto, reaccionando primero con los residuos orgánicos o el detergente.

No debemos mezclar el desinfectante con el detergente, no los desinfectantes entre sí, ya que podríamos perder la acción desinfectante, además debemos separar los materiales de limpieza por áreas para prevenir la contaminación cruzada.

“Es importante trabajar con procedimientos escritos, para de esta manera uniformar o estandarizar la forma en que se debe realizar la limpieza. No olvidemos que es nuestra responsabilidad trabajar en nuestras panaderías con superficies, equipos y ambientes limpios y desinfectados.”

NO PERMITA QUE CLAUSUREN SU PANADERIA

Recuerde que está prohibido el uso de bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos

En la actualidad se ha creado un “mercado negro” manejado por personas inescrupulosas que comercializan esta sustancia, sin ningún tipo de control, dejando en manos de los panaderos la entera responsabilidad por este delito.

Los industriales panaderos formales deben estar atentos a estos hechos, teniendo un papel importante al poder denunciarlos.

Tengamos presente que para la comunidad, la panadería será siempre el punto débil hacia donde se dirigirán la mayor parte de controles, inspecciones y sanciones. ¿Para qué poner en peligro el negocio que es el sustento de sus familias y empleados? Actualmente existen harinas y mejoradotes de marcas reconocidas que están

certificadas y exentas de bromato. Usted no debe ser partícipe silencioso.

Amigo lector, se están incrementando los controles y las sanciones para aquellas panaderías que estén jugando con la salud de los consumidores. Estamos seguros que será un excelente motivo para trabajar acorde a la ley y evitar multas y sanciones e incluso el cierre definitivo de su establecimiento.

“No haga caso al informal y defienda su negocio. No permita que sea clausurado o sancionado. No arriesgue su estabilidad laboral por aumentar el volumen del pan. Emplear bromato de potasio bajo cualquier modalidad es un delito penado por la ley.”

FÁBRICA DE HORNOS Y COCINAS
“GASTROINDUSTRIA DEL SUR”
 Chaco 1259 (Lanús Oeste)
 Tel.: 4225-6623 / 4372-1327

AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS
TODO PARA EL PANADERO
 Atención Distribuidores importantes descuentos
 LLEGAMOS A TODO EL PAÍS
 Compramos, vendemos, permutamos y financiamos
 (cheques, tarj crédito, tickets)
 gastroindustriadelsur@hotmail.com



DISTRIBUIDORA
DON BOSCO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS,
 PIZZERIAS Y ARTICULOS DE REPOSTERIA

DON BOSCO 3098 \ TEL 4696-3742
 (1754) SAN JUSTO

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



**HORNOS
CONVECTORES**
PARA PANADERÍAS y CONFITERÍAS

Burner

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL
TEL/FAX: (011) 4911-2302/1675
www.burner.com.ar

Valencia
AUTOSERVICIO MAYORISTA



30 Años al Servicio del Panadero y Gastronómico



Emeth

LEVADURA FRESCA
PARALEVA

Av. Del Libertador 4985 - Las Catonas - Moreno
Tel: (0237) 481-3300 / 401-7200 valenciaycia@hotmail.com



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO



**NUEVA
MINIARMADORA**

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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

GUIA DE PROVEEDORES

BATEAS PARA AMASADORAS Y BATIDORAS

"CAAGUAZU S.A." Av. Eva Perón 3260. Lanús Este. TEL.: 4246-5236 / 4220-5246 E-mail: caaguazu@caaguazu.com.ar
www.caaguazu.com.ar

CAMIONETAS Y UTILITARIOS

"CIGLIUTTI GUERINI S.A." Camino de Cintura y Aut. Riccieri-Puente 12. A. Bonzi. La Matanza. Tel.: 4442-6004 www.cigue.com.ar E-mail: información@cigue.com.ar

CARPINTERIA MECANICA Y METÁLICA

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo. La Matanza. Tel. 4441-1200. E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"GASTROINDUSTRIAS DEL SUR" Chaco 1259. Lanús Oeste. Tel.: 4225-6623/4372-1327 E-mail: gastroindustriadelsur@hotmail.com

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

"TALLER LOS AMIGOS" Zapiola 2888. San Justo. La Matanza. Tel.: 4441-4544

"TULLIO ESPERANZA" Av. Del Libertador 1987. Moreno. Tel.: 0237-4692316

FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 E-mail: batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús Este. Tel.: 4246-7859 <http://elcorrentinosrl.e.net.ar> E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

"ROT-CARR" Av. B. P. Galdós 9529. P. Pedestá. 3 de Febrero. TEL. 4769-7494//4739-4002. www.rotcarr.com.ar e-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

"TECNOPAN" Vidt 6365. Ferrari. Tel.: (15) 5703-4550//0220-499-5645

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA PARA REPOSTERIA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735 E-mail: josecardone@speedy.com.ar

"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305 www.copama.tk E-mail: copama@speedy.com.ar

"PARALEVA-DISTRIBUIDORA RICARDO LOPEZ" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 E-mail: ricardolopez_paraleva@hotmail.com

"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846

"RECIENTO" Av. Gral. Paz 12383. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2177/79/3150

FABRICA DE HORNOS

"BURNER" Cahi 676. Capital Federal. Tel.: 4911-1675/2302 www.burner.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

"ROT-CARR" Av. B. P. Galdós 9529. P. Pedestá. 3 de Febrero. Tel. 4769-7494//4739-4002. www.rotcarr.com.ar e-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

FABRICA DE INSUMOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. La Matanza. Telefax 4652-5216 / 4655-1441

"BIOENZIM" Buchardo 2840. V. Luzuriaga. Tel/fax.: 4443-3887 E-mail: bioenzim@radar.com.ar

"CABALLERO ORTIZ Y POZZI" H. Irigoyen 5160. Lanús O. Telfax: 4241-3449/4834 E-mail: pcaballeroortiz@sinctis.com.ar

"C&R" A. Palacios 3598. L. Del Mirador. La Matanza. TEL.: 4652-9263 www.labaguet.com E-mail: ventas@labaguet.com

"CONFIDUL S.R.L." Llavallol 1694. Haedo. Telefax 4659-455

"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305 www.copama.tk E-mail: copama@speedy.com.ar

"ESTABLECIMIENTO SALINERO VETERALE" Bmé. Mitre 224. P. Del Rey. 0237-4664237 E-mail: saliner@infovia.com.ar

"LACTEOS VERONICA" Bacacay 2851. Capital Federal. Tel.: 4611-0100

"MASARELLI S.A." Paso 2060. L. del Mirador. TEL.: 4653-6091 / 4488-1319 E-mail: laramie@speedy.com.ar

"LABORATORIOS DEWEY" Gral. Hornos 333/41. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200/7197 Fax.: 4652-6190 E-mail: labdewey@infovia.com.ar

"LABORATORIO FLEIBOR" 30 de Agosto 162. Tablada. La Matanza. TEL.: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail: lecitec@ciudad.com.ar

"MACIA HNOS." Culpina 744. Capital. TEL.: 4612-6365/3505 www.maciahnos.com

"MOLINO HARINERO LOMA BLANCA" Tucumán 1650. Cap. Tel.: 4647-0168/0268/(15)5881-8833 E-mail: grupo_admiral@yahoo.com.ar

"POLCON CONO SUR S.A." A. Palacios 4562. V. Insuperable. TEL.: 4652-2955 / E-mail: polcon@netizen.com.ar

"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. TEL. 4658-4573 Fax. 4661-3846

"PRODUCTOS LACTEOS SIKU" Luis Viale 333. Capital. TEL.: 4854-3696 / 4856-4780

"RECIENTO" Av. Gral. Paz 12383. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2177/79/3150

"SAF ARGENTINA S.A." A. M. de Justo 2050 1ro. Of. 107. Tel.:4315-3400 Fax: 4312-4680

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIA Y CONFITERIAS

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. De Padua. Merlo. Telefax 0220-483-2168 / 485-5768 E-mail: vilu@sion.com

MARQUESINAS E INSTALACIONES DE DURLOK

"MACS PUBLICIDAD". Alem 1750. M. Coronado. TEL.: 4842-5783 E-mail: macspublicidad@hotmail.com

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

"DISTRIBUIDORA AVENIDA" Av. San Martín 2768. L. Del Mirador. Tel.: 4657-6211/4488-5986

"DISTRIBUIDORA BELGRANO" La Gaceta 695. Morón. TEL: 4697-5685 Cel. 15-5104-3362

"DISTRIBUIDORA JOSE" Av. J. M. De Rosas 5499. San Justo. La Matanza. Tel.: 4484-8177

"DISTRIBUIDORA KARMA" Av. Ricardo Balbín 3197. Merlo. Tel.: 0220-4800380 E-mail: karmadist@aol.com

"DISTRIBUIDORA KOPAN" Av. Crovara 3571. La Tablada. La Matanza. Tel. 4699-7211. Montes de Oca 1769. Cap. Fed. Tel. 4303-6406/7898 www.kopam.com

E-mail: Fabian@kopam.com.ar

"DISTRIBUIDORA LA BELUSTINA" R. S. Peña 2848. L. Del Mirador. La Matanza. Tel.: 4699-1382 Cel.: 15-5305-9303 E-mail: labelustina@hotmail.com

"DISTRIBUIDORA MAFI S.R.L." Araoz 14. Villa Madero. TEL.: 4458-8518 E-mail: distrimafi@hotmail.com

"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. Lomas del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-4554/3161. E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar

"DISTRIBUIDORA MARCELA" Av. Gral. Rojo 3999 (Ruta 21). Laferrere. La Matanza. Tel. 4626-6173 / 15-4986-1963

"DISTRIBUIDORA REAL" Av. Calle Real 1669. Merlo. Tel.: 0220-494-0004

"DISTRIBUIDORA TABLADA" Av. Crovara 2725. La Tablada. La Matanza. Tel. 4655-1201 Telefax 4652-9800

"DISTRIBUIDORA VALENCIA" Av. Libertador 4985. Las Catonas. Moreno. TEL.: 0237-481-3300/401-7200 E-mail: valenciaycia@hotmail.com

"HARINAS CRISTIANA" Cristiana 3884. I. Casanova. TEL.: 5264-8240

"HARINAS R Y R" Ruta 3 Km. 27,700. Laferrere. La Matanza. Tel.: 4626-4654

"JUAN CARLOS LOPEZ" Edison 3547. I. Casanova. La Matanza. Tel.: 4466-2818 E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar

"PRODUCTOS ARGEL" Río Negro 86. R. Mejía. La Matanza. Tel. 4658-4573 Fax. 4661-3846

PAN DE MIGA

"RO-NI" Cuzco 1947. Cdad. Madero. La Matanza. Tel. 4453-1801 E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar

PAN RALLADO

"CARLOS" Tel.: 4651-9145

"LA HISPANO ARGENTINA" Ruta 3 Km 36,700 V. Del Pino. Tel.: 02202-440219/441752

SERVICIO TÉCNICO

"DAMIAN BENITEZ" Tel.: 4691-2968/1954//15-5161-9086

"JULIO LEAL" J. B. Alberdi 2535. S. A. De Padua. 15-4421-5655

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

"TECNOPAN" Vidt 6365. Ferrari. Tel.: 0220-483-3121

CLASIFICADOS

SOBADORA PANADERA

Rodillo de 600 _ Transmisión a cadena _ Motor 5HP_ Tabla de Madera_ Usadas

TEL: 4674-4455 / 155 -499-3100

BATIDORA ARGENTAL

De Mesa _ capacidad 20lts_ Batidores (3)_ Bateas (2) _ Usada TEL: 4674-4455 / 155-499-3100

AMASADORA BORGHI

Capacidad 1 Bolsa_ Batea de Fundicion_ Usada_ TEL: 4674-4455

AMASADORA REDONDA

Capacidad 15kg de masa_ Velocidades 2_ Con reja protectora_ Usada_ TEL: 4674-4455 / 155-499-3100

EXTRUSORA DE FIDEOS G-PANIZ

Capacidad 15kg_ Cortantes de fideos de diversas características_ Nueva_ TEL: 4674-4455 / 155-499-3100

BATIDORA DE RÓTULA

Capacidad 36lts_ Batea de Acero Inoxidable_ Usada TEL: 4674-4455 / 155-499-3100

BATIDORA SPAR

Capacidad 60lts_ Batidores 3 (amasador, batidor, espiral) _ Batea en Acero Inoxidable_ Nueva

TEL: 4674-4455 / 155-499-3100

HORNO CONVECTOR TEDESCO TURBO POWER

Capacidad 8 Bandejas_ Monofásico_ Nuevo_ TEL: 4674-4455 / 155-499-3100

ANAFE

4 hornallas Baño Maria plancha acanalada Nuevo TEL: 46744455 / 155-499-3100



Levaduras Paraleva

DISTRIBUIDORA Ricardo López

**ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

Alem 1447 - (1712) Castelar

Pcia. de Buenos Aires

Tel: 4627-5876 - Cel.: 15-5665-4294

E-mail: ricardolopez_paraleva@hotmail.com

**VENTA DE AZÚCAR - HARINA
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS
CONFITERÍAS - PIZZERÍAS - COMESTIBLES**



**Av. CROVARA 3571 - Tel: 4699-7211
(B1766CCE) La Tablada - Pcia. de Buenos Aires**

**MONTES DE OCA 1769 - Tel: 4303-6406/7898
(C1270ABE) Barracas - Capital Federal**

**Web: www.kopam.com.ar
Mail: fabian@kopam.com.ar**

ROT-CARR

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá
3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar



HORNO 70 X 90 (Grande)

Características:

Estructura de acero inoxidable.
Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.
Tablero digital.
Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.
Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.
El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro

MEDIDAS:

70 x 90 - Grande
45 x 70 - Mediano
45 x 70 - Mini
40 x 60 ó 45 x 55 - Junior con ó sin cámara de fermentación



CÁMARA FERMENTADORA



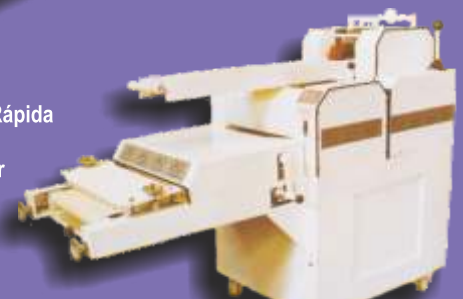
SOBADORA PASTELERA MEDIANA



BATIDORA DE 20 L



AMASADORA CON MANDO



TRINCHADORA JUNIOR

OTROS PRODUCTOS

Amasadora de Mesa - Amasadora sin Mando - Amasadora Rápida
Sobadora de Mesa - Sobadora Pastelera mediana
Cortadora de Masa - Armadora Compacta - Armadora Junior
Trinchadora Junior - Trinchadora Compacta
Ralladora para pan de 1 y 2 bocas
Grisinera Manual - Grisinera-Panchera eléctrica
Batidoras de 10, 20 y 30 litros.
Peladora y Rebanadora para Pan Miga
Cortadora de Tallarines
Distintos modelos de Moldes Marcadores en Aleación de Aluminio



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

Materias primas para panaderías y confiterías



Bacalar



Carnevali Hnos. S.A.

Emeth



Dánica



SAPORITI



SAF ARGENTINA S. A.



LA TARANTELA



SAN SIMON

PRODUCONF

Las Heras 3052 - (B1752BBV) Lomas del Mirador
Buenos Aires - República Argentina
Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161
E-mail: distlasmomas@ciudad.com.ar