



AÑO 15 - Nº 70
Junio del 2015

EL GREMIO PANADERO

*La Revista de
los panaderos*

LABORATORIO
Lesansi®



Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable
Refinada, Negra, Rubia / Almidón de Maíz
Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes
Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor
Baños Blancos y Negros
Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate
Grana Maní / Miel Industrial
Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

011-5294-6773

15-6092-6176 / Nextel 558*2549

Barragan 1259 - CIUDADELA

info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar

EL GREMIO PANADERO

AÑO 15 - N° 70
Junio del 2015

SUMARIO

CIP de Berazategui.....	4
CUISIL.....	6
Panadero y jugador de fútbol.....	8
Elecciones en Sindicato de Pasteleros.....	9
AGME en el CIPU Matanza Sur.....	10
Humor.....	12
Inseguridad en Santa Fe.....	13
INDUPAN-Sergio Kaliniuk.....	14
El mejor pan de Rosario.....	16
Sindicato de Panaderos de Tigre.....	18
Oulet de panificados.....	20
Nuevas oficinas de AGME.....	21
Humor.....	22
Torta Alemana más grande del mundo.....	23
Torta de 165 metros de largo.....	26
CIPU Matanza Sur.....	28
Gorgojos en Córdoba.....	30
CIP de Cuartel Noveno.....	32
Cerveza con sobras de panadería.....	34
Humor.....	36
Daniel Marichich, pionero del pan saludable.....	37
Pan más grande del mundo.....	40
Clasificados.....	42
Guía de Proveedores.....	44
Un "cacho" de cultura.....	46



EL GREMIO PANADERO agradece al **Sr. Daniel Marichich** (Panadería Biarritz - V. Ballestero) por acceder gentilmente a posar para la **foto de tapa**.

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

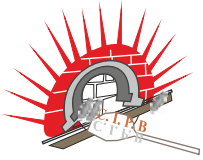
Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor.

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

DIRECTOR/PROPIETARIO: *Fabio R. Videla*

Tel.: (011) 15-4084-1090

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui) - Tel.: 4216-0591 / 4256-0634
panaderosdeberazategui@hotmail.com

EVITE MULTAS. CUMPLA CON LA ORDENANZA



En esta ocasión informamos a nuestros colegas sobre la necesidad de cumplir con la Ordenanza 4903/2013 que regula la comercialización y venta de pan en nuestro distrito.

Para que una panadería esté correctamente habilitada debe cumplir con los siguientes requisitos:

- **Cumplir con las obligaciones de Seguridad e Higiene tanto sea en el local de ventas como en la parte edilicia.**
- **Estar ubicada a no menos de 300 metros de cualquier panadería legalmente habilitada.**
- **Cumplir con el Código Alimentario Argentino.**
- **Contar con: cuadra de elaboración, depósito de harinas, cámara de fermentación, baños y vestuarios, lugar para carga y descarga (más de 30 metros cuadrados), depósito de**

materias primas

- **No podrán exhibir masas o postres sobre los mostradores (solo en vitrinas)**
- **Los canastos de pan no pueden estar en el suelo, deberán ubicarse sobre tarimas o bancos.**
- **El cliente no se puede servir por sí mismo los productos, el sistema de autoservicio está prohibido.**
- **La persona que despacha deberá usar uniforme y, en caso tener el pelo largo, tiene que tenerlo recogido.**
- **No podrá manejar dinero el personal que manipula pan u otro alimento.**
- **El personal de elaboración deberá usar pantalón, gorra y remera de color blanco o crema y de mangas cortas, además de cofia y/o barbijos.**

Colega panadero, según nuestra ordenanza los establecimientos que no cumpla con estos requisitos podrán ser clausurados, se les pueden labrar multas y son pasibles de decomiso de mercadería.

Nuestra intención es informar. Ante cualquier duda o consulta no dude en llamarnos. **CUMPLA Y HAGA CUMPLIR LA LEY.**



Osvaldo Fernández
Presidente CIP Berazategui



DAPHNE NATASHA KALINIUK cumple 6 años el 27 de junio. Su papá, Sergio Kaliniuk, quiso expresar públicamente el amor hacia su hija.

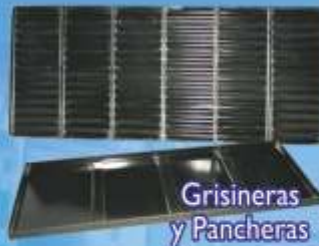
“Aun recuerdo el día en que naciste. Al sostenerte entre mis brazos supe que mi vida sería mucho mejor porque tú serías la razón de mi existir. Verte crecer es mi felicidad. Una hija como vos es un regalo de Dios. Feliz cumpleaños.”

Tu papá.

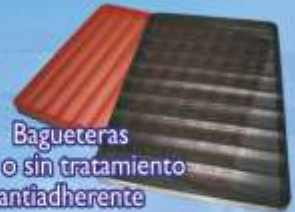


Omar Rodriguez SRL

“25 Años brindando calidad y confianza”



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

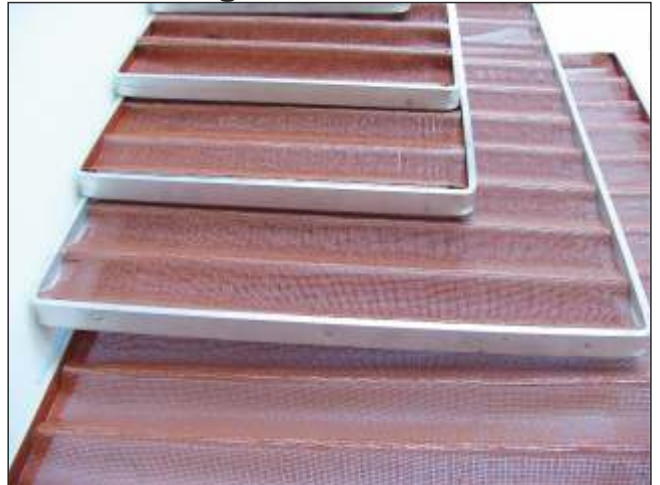
FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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



Nueva Baguetera Antiadherente

Desarrollada para bajar los costos de producción en panaderías, panificadoras y elaboración de congelados.



La industria evoluciona constantemente y atentos a sus necesidades, Cuisil responde ampliando su gama de productos. Además de la ya conocida baguetera super reforzada, la marca de siliconas, láminas y moldes antiadherentes, lanza una nueva baguetera más liviana y de menor costo para ser utilizada tanto en panaderías y panificadoras como en preparación de alimentos congelados.

Así, Cuisil sumó a cartera de productos la nueva baguetera, siempre de acuerdo a las normativas definidas por el Ministerio de Salud y el Código Alimentario Argentino, las cuales fueron recientemente recertificadas.

Las láminas antiadherentes rectangulares y moldes para bollería, tales como pan de viena, hamburguesa, paninos, moldes para muffins y pastelería, están fabricados para ser utilizados en todo tipo de hornos y freezer y mantienen sus propiedades por más de 2.000 usos, por lo que son la solución a los problemas de adherencia de panificados y alimentos que padecen los productores del sector.

Al ser desarrollada en su totalidad con una malla siliconada antiadherente sobre una estructura metálica, la ventaja principal en comparación a las bagueteras pintadas o teflonadas, es que la calidad se mantiene con el uso. Así, se evita todo riesgo de que la pintura de silicona se despinte o el teflonado se levante en ciertas zonas, donde como consecuencia, los alimentos se peguen. También se evita que esa silicona desprendida se pegue a las preparaciones. La Baguetera Cuisil permanece en las mismas condiciones que cuando se adquiere, y mantiene sus propiedades antiadherentes evitando inconvenientes por el desgaste del uso.

Al incorporar la Baguetera Cuisil en las producciones se elimina por completo el uso de materias grasas como agente desmoldante, lo que impacta en los costos de producción, reduciéndolos. Tanto la rotura de productos, el uso de medios grasos, y el mayor tiempo de limpieza de recipientes provocados por la adherencia, tienen como resultado mayores costos. Estos se manifiestan como piezas rotas y desperdicio que no se destina a la venta, mayor tiempo de trabajo en preparación y limpieza, y gastos por la aplicación de grasas, rocío vegetal, y otros desmoldantes a las bandejas. En el caso de la preparación de alimentos congelados en el punto de venta, food service y restaurantes, Cuisil genera mayor practicidad, higiene y menos tiempo de dedicación a la limpieza de materiales.



Manteniendo los pilares de siempre: innovación, calidad y servicio, Cuisil, que estará presente en el stand 319 de Fithep Expoalimentaria 2015,

ofrece soluciones a la industria panaderil y alimenticia para que puedan trabajar mejor y elevar la calidad final de sus productos.

Más información: 0800-444-CUISIL (284745)



MARQUESINAS LETREROS LUMINOSOS

Soluciones para su Imagen Comercial



**PLANES DE
FINANCIACION**

4488-0660

COLOCACION EN TODO EL PAIS

Casi humilla al "rojo" y se fue a repartir pan

Sebastián Airaudo, arquero de Alianza Coronel Moldes, volvió a su trabajo horas después de la ajustada derrota ante Independiente por Copa Argentina. El equipo amateur estuvo cerca de la hazaña: ganaba 1-0, sufrió el empate a cuatro minutos del final del partido y perdió en los tiros desde el punto penal.

Alianza de Coronel Moldes estuvo a 4 minutos de hacer historia. Derrotaba mercedamente a Independiente, un grande del fútbol argentino, y avanzaba en la Copa Argentina. En una jugada aislada, sufrió el empate sobre el final del partido y luego cayó en la definición por tiros desde el punto penal.

Pese a la eliminación, el plantel, cuerpo técnico, familiares y amigos se juntaron en un bar del pueblo cordobés para festejar. Estuvieron cerquita de hacer historia. La amargura porque el partido se les escapó por poco no los superó.

Julio Airaudo, papá de Sebastián, el arquero de Alianza de Coronel Moldes, dialogó con Cadena 3 y contó que su hijo volvió a trabajar horas después del histórico partido contra el Rojo. "Él es repartidor de pan y cuando no está en el trabajo, entrena", contó.



Airaudo es futbolista amateur y panadero.

"Los chicos de aquí estaban muy motivados. Esto es una cosa de esas que no se viven siempre", admitió Julio, muy orgulloso de su hijo y del equipo, y consideró que dejaron "bien parada a la Liga de Río Cuarto y a Coronel Moldes".

"Nos costó bastante dormirnos pero ahora ya estamos todos trabajando de vuelta", indicó Julio, que agregó que Sebastián estuvo "tres años en Newell's y de allí pasó a River" y que "tenía un pie para ser vendido a Francia, pero se vino, no quiso irse".



Carlos Vaquero fue reelecto con el 75% del padrón de afiliados en el Sindicato de Pasteleros



Se llevó adelante la elección de autoridades del sindicato de Pasteleros por el período 2015-2019. El proceso contó con una lista única encabezada por el actual secretario general Carlos Vaquero (FOTO), quien seguirá en el cargo a partir del fuerte apoyo de los afiliados.

"...Fue una de las elecciones con más participación en el gremio lo cual nos llena de alegría y orgullo. Los compañeros participaron y ratificaron el camino que venimos siguiendo...", señaló Vaquero.

La votación tuvo la participación del 75% del padrón de afiliados que apoyaron a la lista de Carlos Vaquero. Consultado sobre cuáles serán los objetivos principales en este nuevo mandato al frente del Sindicato, Vaquero explicó que *"...lo principal será*

avanzar y terminar con el nuevo plan de viviendas que estamos encarando, defender como lo hicimos siempre los puestos de empleo y encarar con fuerza las negociaciones salariales. En otro orden seguiremos luchando por la deuda millonaria que mantiene el estado con nuestra Obra Social la cual a pesar de lo complicado de la situación continuará brindando el servicio como hasta ahora...", concluyó diciendo el reelecto Secretario General .

An advertisement for Paraleva yeast. The background is red. On the left, a hand holds a stack of three boxes of Paraleva yeast. The top box is labeled 'Levadura Fresca Paraleva'. Below it, another box is labeled 'Levadura Fresca Paraleva'. The bottom box is labeled 'Levadura Fresca Paraleva' and has 'Contiene 20 unidades de 500 g al envase' written on it. In the top left, it says 'DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO de Levaduras Paraleva' with a globe icon. In the top right, there is a logo for 'Ripam S.R.L. DISTRIBUIDORA' featuring a chef's hat and a yeast roll. In the bottom right, it says 'UNICAMENTE ATENDEMOS MAYORISTAS Y PANIFICADORAS' and provides the address 'ALEM 1447 - (1712) CASTELAR Pcia. de Buenos Aires' and phone numbers 'TEL : 4627-5876 // 4629-4959'.



PABLO RAU VISITÓ EL CIPU MATANZA SUR Y MOSTRÓ EL FUNCIONAMIENTO DE LA SOBADORA A.G.M.E.



Invitado especialmente por las autoridades del CIPU Matanza Sur, los representantes de AGME expusieron la amasadora que fabrican.

La habitual reunión de los Viernes se transformó en un evento a través del cual los panaderos de Matanza Sur tuvieron la oportunidad de ver el funcionamiento de una máquina de última generación y, asombrados, se pusieron de acuerdo en formar un grupo cerrado de más de 20 colegas que tendrán esas máquinas en sus cuadras de elaboración.

Como podemos observar en las fotos los panaderos de La Matanza demostraron mucho

interés en la máquina y resaltaron su conformidad por la calidad, el precio y la financiación.

Un éxito. Nuestras felicitaciones para nuestros auspiciantes de AGME y para los panaderos del CIPU Matanza Sur que renovararán su maquinaria.



**Pablo Rau
Jorge Martínez**

15-3539-4439

15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

Malabia 4302 - San Justo

NUEVA SOBADORA

Máquina inscrita en el I.N.P.I. (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) bajo en N° 87339 - Patente A.G.M.E.

**LA MAS SEGURA
DEL MERCADO !!!**

- * Botón de ARRANQUE y PARADA.
- * Exclusivo "BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES" con retroceso temporizado



UNICA !!!

- * 2 Motorreductores con tracción directa.
- * SIN RUIDOS MOLESTOS: Bujes y rasquetas de teflón.
- * SIN MANTENIMIENTO: no posee engranajes, ni correa. Sin cadena.
- * Sobado parejo y silencioso.
- * MENOR esfuerzo y MAYOR rendimiento.

SERVICIO TÉCNICO

**ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**HORNOS
VULCANO**

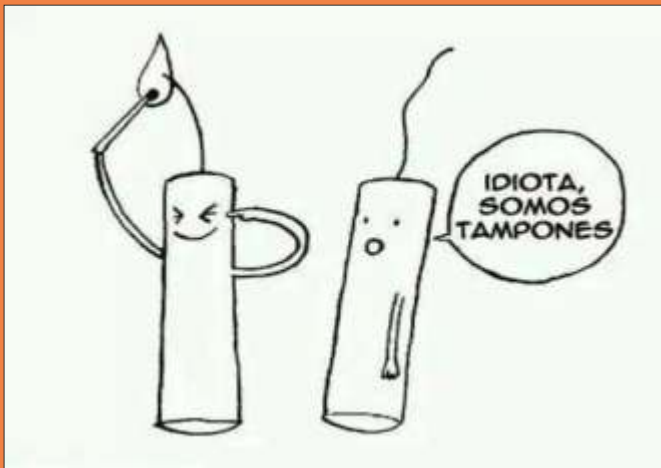


**Pablo Rau
Jorge Martínez**

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com
Malabia 4302 - San Justo

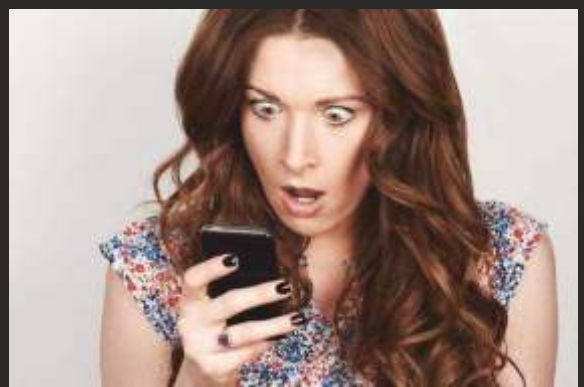


No hay mejor
remedio que
la risa



Una viejita está en el colectivo comiendo maní y le dice al pasajero que está sentado delante de ella:

- Señor, ¿quiere maní?
- Ahhh, bueno. Gracias.
- Señor, ¿quiere más maní?
- Bueno, gracias señora.
- Señor, tenga un poco más.
- Gracias abuela.
- Tome un poco más.
- No abuela, gracias. Usted se lo compró para comerlos y me da pena que se quede sin nada.
- No hay problema joven, es que no tengo dientes... **YO SOLO LES CHUPO LA SAL.**



¿Qué es un pre-infarto?
Es cuando te tocás el bolsillo y no sentís tu celular.

¿Y un infarto?
Es cuando te das cuenta que tu pareja lo tiene en la mano y no está bloqueado.

- ¿QUÉ TIENE ELLA QUE NO TENGA YO?
- ¿TENÉS PARA ANOTAR?



Porque Cupido usa pañal?

Por que en veces la CAGA!!

- ¿Querés que cuando me lo meta en la boca te mire a los ojos?

- Señorita, compórtese y sople el alcoholímetro por favor.





Robó una panadería, se arrepintió y devolvió el dinero

El insólito hecho se registró en la localidad santafesina de San Guillermo. Una empleada señaló a Cadena 3 que el ladrón envió una carta al dueño del local, pidiendo disculpas.

INSEGURIDAD EN SANTA FE

El insólito hecho se registró en la localidad de San Guillermo, provincia de Santa Fé.

Las primeras informaciones aseguran que dos individuos, aprovechando la distracción de una empleada, ganaron la caja y se alzaron con el dinero de la recaudación del día.

Horas más tarde, la madre del dueño del local damnificado recibió un sobre con una carta y la totalidad de la plata sustraída.

María José, una de las empleadas de la Panadería Bertolino, señaló que en el sobre además había una carta en la que los delincuentes pedían disculpas.

“...Le dejaron un sobre, pidiendo disculpas y el dinero. Dijeron que estaban arrepentidos y si podíamos levantar la denuncia porque corrían riesgo sus trabajos...”, dijo la mujer.

Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



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



SERGIO ROLANDO KALINIUK

(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378
sergioindupan@yahoo.com.ar



POR QUÉ ELEGIR INDUPAN



Sr. Sergio Kaliniuk

*** Usted es uno de los representantes de INDUPAN en Buenos Aires, ¿por qué eligió esa empresa?**

Primero por la calidez humana de quienes integran la empresa, son personas dedicadas a satisfacer las necesidades del panadero con 50 años de trayectoria en el mercado. Los materiales con los que fabrican son de primera línea y sus productos son exportados a todo el Mercosur, eso me dio la pauta de la calidad de máquinas y hornos.

*** ¿Qué respuestas recibe de la gente?**

La mejor, los panaderos de

Buenos Aires y Capital Federal –después de mucho trabajo– comenzaron a reconocermme como “la cara visible” de INDUPAN y eso me enorgullece. Recibo constantes pedidos de cotización de máquinas y hornos que vendemos.

Los clientes que compraron INDUPAN se muestran más que satisfechos y me recomiendan de “boca en boca” lo que demuestra que continuamos por el buen camino.

Personalmente creo que los clientes confían en SERGIO KALINIUK –como representante de INDUPAN– porque saben que entiendo perfectamente que los dueños de las panaderías son familias de trabajadores que realizan un sacrificio diario para mantener sus comercios y, ese sacrificio, debe ser acompañado por proveedores que estén a la altura de las circunstancias.

*** ¿Cómo maneja el servicio post-venta?**

Contamos con técnicos contratados que se encargan de solucionar cualquier inconveniente que surja y son los encargados del mantenimiento de las máquinas y hornos que comercializamos.

*** Específicamente, ¿qué productos ofrece INDUPAN a los panaderos?**

Hornos en todas la medidas, trinchadoras, sobadoras, armadoras de masa, batidoras, cortadoras, divisoras, laminadoras, bolleras y amasadoras.

*** De todos ellos, ¿cuál se destaca?**

Indudablemente el Horno Doble, ya que es el único en el mercado que

ATENCIÓN

En la nota que le hicimos a Sergio Kaliniuk se habló de un tema de mucha importancia para los panaderos que no quieran ser sorprendidos en su buena fe. De hecho hubo personas que fueron desvinculadas de la firma INDUPAN y visitaron establecimientos ofreciendo máquinas y hornos con características similares a la de la firma de Rosario.

Ante estos acontecimientos SERGIO KALINIUK comentó que ex mecánicos y ex vendedores, muy conocidos por cierto, convencieron a un reducido grupo de industriales para que compren esos productos de otras marcas y, ante las fallas de esos productos o la inexistencia del servicio post-venta, reclamaban a INDUPAN.

Es por eso que aclara que “...soy representante directo de INDUPAN en Buenos Aires, ante cualquier duda llamen y con gusto los visitaré...”

tiene esa capacidad de cocción. Muchos de mis clientes se están volcando a ese horno porque, además de la capacidad, cocina simultaneamente 2 carros de pan de 70#90, es decir 280 KILOGRAMOS DE PAN por horneada. Además tiene dimensiones reducidas para su UTILIDAD, un quemador con capacidad calórica muy superior al tamaño de la cámara de cocción, una plataforma que inmoviliza los dos carros de enganche INFERIOR con traba, la vaporización es muy eficiente para obtener un pan artesanal inigualable y -como en todos los productos INDUPAN- tenemos repuestos originales durante toda la vida. Es lo mejor que he visto, confiable, seguro y de muy bajo mantenimiento.

* *¿Cómo hacer para acceder a los*

productos de INDUPAN?

Simple, tienen que llamar a los teléfonos **(011) 15-5842-0515**, **(011) 15-4992-9421**, a la radio **ID 605*3378** o vía mail a **sergioindupan@yahoo.com.ar**.

Personalmente los asesoraré para que tengan el horno o la máquina que su panadería necesita directamente de **INDUPAN**, sin intermediarios.

PROMO HORNO DOBLEMAX DE INDUPAN

Único en el mercado, es más económico ya que su costo es mucho menor que dos hornos individuales y ocupa menos espacio.

Solicite asesoramiento llamando al

011-15-5842-0515 o al 011-15-4992-9421

ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar



HORNO DOBLEMAX DE INDUPAN

SERGIO ROLANDO KALINIUK

(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378
sergioindupan@yahoo.com.ar

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA Y CONFITERIA





CONOCÉ AL ELEGIDO COMO MEJOR PAN DE ROSARIO

En el marco de la última edición de la Feria Internacional de la Alimentación (Fiar), se realizó en el Metropolitano el Primer Campeonato de Panificados donde se eligió el mejor pan de la ciudad. La panadería Marquez (una panadería “de barrio” ubicada en la zona norte de la ciudad, en calle Baigorria al 2067 cuyo dueño se llama César Quiroz) se alzó con el premio.



¿Como fue la experiencia? ¿En qué consiste el “pan picada”, que presentaron?

- La consigna era “un pan que represente a Rosario”. Pensando en eso, cuando uno se junta con amigos y demás, lo más común es hacer una picada. Entonces se me ocurrió poner todos los ingredientes de la picada directamente adentro del pan. El “pan picada” incluye jamón, paleta, aceitunas, salame, queso, Morrón.

No es el menú mas recomendable para una dieta...

- Si, es muy cargado, pero es exquisito.

¿Qué trayectoria tiene la panadería en Rosario?

- Tiene una linda trayectoria, el próximo 15 de mayo va a cumplir 44 años, y yo hace 36 años que trabajo acá.

¿Cómo está la situación del

consumo?

- En este último año ha bajado mucho el consumo, se nota mucho la crisis económica en la que estamos viviendo, pero se trata de subsistir.

¿Con qué estrategia se enfrenta el pan de las panaderías a la producción masiva de, por ejemplo, los supermercados?

- La calidad es la diferencia. Ahora hay muchos aditivos, harinas preparadas, pre-mezclas que abaratan mucho los costos pero la calidad no es la misma, y lo que uno consume sería más químico que natural.

¿El “pan picada” es un pan que ustedes tienen incorporado en el menú de la panadería?

- Fue creado especialmente para la competición, pero ahora lo estamos empezando a insertar en la venta de la panadería. Se lo estamos dando de probar a los clientes, y tuvo una aceptación muy buena.



Desde hace 40 años
una empresa de
Juan Carlos Lopez

PASCUAS
2015



mapriconf

DISTRIBUIDOR OFICIAL

calsa*



*"Acompañando siempre
a toda la industria panaderil"*

¡¡¡Felices Pascuas y Comienzo de Temporada!!!

MAYOR SURTIDO Y CALIDAD: variedad de materias primas y accesorios

SALÓN DE VENTAS: todos los productos al alcance de tu mano

MEJORES SERVICIOS: Entrega Programada pensado para tu mayor comodidad

www.mapriconf.com.ar  4466-2818 / 4485-4972

 **Hacete Fan de Mapriconf!**

Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.



SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

Teléfono: (011) 4744-0992 Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325 - San Fernando

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.



Algunos de los presentes en la Asamblea



José Wetzel (Secretario General S.O.P.S.T.E.)

INFORMAMOS A NUESTROS COMPAÑEROS

ASAMBLEA DEL 20 ABRIL 2015

SE APROBÓ MEMORIA Y BALANCE

Cumpliendo con nuestros estatutos realizamos la Asamblea General Ordinaria contando con la presencia de las veedoras del Ministerio de Trabajo, nuestro contador, asesores letrados y los compañeros panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar.

Por unanimidad se aprobó Memoria y Balance y aprovechamos la oportunidad para presentarle a nuestros dirigidos la nueva comisión directiva.

Vale la pena destacar que nuestros balances dieron un importante saldo a favor a pesar de iniciar las obras de refacción de nuestra filial, lo cual ampliaremos en las siguientes páginas.

Nuestro Secretario General, el compañero José Wetzel, fue elegido para presidir la mesa de la Asamblea y, finalizada la misma, pudimos disfrutar de un excelente asado entre compañeros para distendernos, compartir experiencias y -lo más importante- estrechar lazos como compañeros de trabajo que somos.

PANADERO RECONOCE ATENTAR CONTRA LOS JUGADORES DE RIVER



Tras conocerse las imágenes del momento preciso de la agresión a los jugadores de River, Adrián

"Panadero" Napolitano, reconoció su culpabilidad y la Policía rápidamente se presentó en sus tres panaderías y en su domicilio para realizar un allanamiento. Mientras tanto, el juez de la causa lo eximió de prisión. Su casa, ubicada en Santiago Plaul 1015 (Lanús) tuvo la presencia de un móvil policial; mientras que la mayor acción se vivió en la sucursal de la 'Ideal', situada en Perón y Balbín. Allí, varios efectivos de la Policía Federal Argentina se presentaron para requisar el lugar. Cabe destacar que la panadería y confitería tiene también otra sucursal en la zona, localizada en Remedios de Escalada y Rucci, que sufrió pintadas por parte de algunos hinchas.



AJK Sistemas

Un mundo de soluciones en seguridad electrónica



Cámaras de Seguridad

- Controle la producción desde su celular.
- Monitoreo nocturno sin necesidad de personal extra.
- No acuda ante falsas alarmas, acceda desde su casa sin necesidad de ir a la planta.

Control de Acceso

- Control de asistencias vía internet.
- Control de acceso a sectores restringidos.
- Cerraduras magnéticas.



Gracias **Burner** y a todos sus clientes por confiar en nuestros servicios y productos

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A

info@ajksistemas.com.ar
 [15-3203-3500](tel:15-3203-3500)
www.ajksistemas.com.ar
 [0810-220-0255](tel:0810-220-0255)





mapriconf

DISTRIBUIDOR OFICIAL

"Acompañando siempre a toda la industria panaderil"

40 años juntos

calsa*

SUPER PROMOS!!!



PARA ESTA TEMPORADA ENCONTRÁ TODO LO QUE NECESITÁS EN UN SOLO LUGAR

Una empresa de Juan Carlos Lopez



Hacete fan en FACEBOOK

Encontrá Productos y Recetas Demostraciones y Beneficios de ser Fan!!!

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972 - www.mapriconf.com.ar
 Tomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.

LLEGAN LOS 'OUTLETS DE ALIMENTOS': VENDEN PRODUCTOS MAS BARATOS Y CERCA DE SU FECHA DE VENCIMIENTO

Funcionan con la modalidad del 2x1 y se consiguen los mismos productos que en el supermercado, a mitad de precio. La modalidad está afianzada en otros países

Se trata de productos que están cercanos a la fecha de vencimiento y, por lo tanto, no pueden ser comercializados en los canales habituales, como por ejemplo las grandes cadenas de supermercados. Dentro de esta nueva propuesta también se venden productos de la marca Lactal, que pertenecen al mismo grupo.

Hasta ahora, el concepto de "outlet" se aplicaba a rubros como ropa o electrodomésticos, pero en tiempos de inflación y estrategias de consumo cada vez más sofisticadas para cuidar el bolsillo, comenzaron a surgir en la ciudad de Buenos Aires los primeros "outlets de alimentos". Este mes, se inauguraron locales con el nombre de "Outlet de panificados", donde se venden panes envasados de primeras marcas –Bimbo y Fargo– a mitad del precio que se consigue en el supermercado.

La modalidad de venta que motoriza este negocio es la del 2x1. Por el precio que en un supermercado se adquiere un producto, en estos locales se

pueden comprar dos.

Con el nombre de "Outlet de Panificados", uno de estos locales está ubicado en la estación Leandro N. Alem, del subte B, una zona muy transitada durante todo el día. Otros locales similares funcionan en la zona de Constitución y también en la zona Sur del conurbano.

Allí se pueden encontrar ofertas, como dos paquetes de pan de panchos Bimbo a \$ 20, cuando en otros puntos de venta el precio es por paquete es de 20,49 pesos. Otra de las posibilidades es adquirir dos paquetes de "Rapiditas" de 12 unidades a \$ 40 (en el supermercado cuesta \$ 36,81 cada paquete).

Lo mismo sucede con los panes

lactales en sus distintas versiones. Al llevar dos se paga el precio de uno.

Desde la empresa afirmaron que "diariamente llegamos a nivel global a más de dos millones de puntos de venta con un modelo de distribución directa, en sintonía con las necesidades particulares de cada canal, cliente y consumidor. Nos mantenemos pendientes de las oportunidades y nuevos esquemas de venta".

La propuesta de outlets que acaba de poner en marcha el Grupo Bimbo –que en la Argentina es dueño de las marcas Bimbo, Fargo y Lactal–, ya cuenta con experiencia en otros países. Es el caso de España, por ejemplo, donde los outlets de panificados con productos cercanos a su fecha de caducidad, se ubican cerca de escuelas, una forma de garantizar que se registre un alto tránsito de consumidores, sin generar una competencia desleal a los comercios de la zona.

Dentro del mercado argentino, el rubro de alimentos y bebidas es uno de los más golpeados ante la baja del consumo.





NUEVA OFICINA DE ATENCIÓN AL PÚBLICO



Para un mejor servicio a nuestros clientes inauguramos nuevas oficinas de atención al público, las mismas están ubicadas en la calle Malabia 4302 esquina Guatemala, San Justo. Visítenos o llame a los teléfonos: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 ID: 680*6711 / 534*1292



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- Asesoramiento personalizado directo (sin intermediarios).
 - Inversión Segura.
 - Empresa 100% registrada.
- 40 años liderando el mercado avalan nuestra trayectoria.

Show Room de 140 mts abierto de lunes a viernes de 9 a 17 hs.

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

Teléfonos: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar



No hay mejor
remedio que
la risa

¿CÓMO SE DICE?

- ¿Cómo se dice "arquero" en árabe?:
tatajolabola.

- ¿Cómo se dice "diarrea" en árabe?:
alud al-kagar.

- ¿Cómo se dice "divorcio" en árabe?:
se aleja la almeja.

- ¿Cómo se dice "escupir" en árabe?:
ahí va-la-baba.

- ¿Cómo se dice "necesito un baño" en
árabe?: mohamed.

- ¿Cómo se dice "perro" en árabe?:
sultán.

- ¿Cómo se dice "poner talco en los
zapatos" en árabe?: sacaré sa'baranda?

- ¿Cómo se dice "trollo" en árabe?:
ahivalbalín.

- ¿Cómo se dice "calzoncillo" en
chino?: ah huang tahue vhos.

- ¿Cómo se dice "estoy contento" en
chino?: toy chocho.

- ¿Cómo se dice "diarrea" en chino?:
taca Gao.



- ¿Cómo se dice "exitado" en chino?:
yaminabo taduro.

- ¿Cómo se dice "hacer el amor" en
chino?: alcolchon chin calchones.

- ¿Cómo se dice "hombre delgado" en
chino?: fla ku ching.

- ¿Cómo se dice "minifalda" en chino?:
cachi chele ve.

- ¿Cómo se dice "nudista" en chino?:
chin-calchón.

- ¿Cómo se dice "obeso" en chino?:
cho-chan.

- ¿Cómo se dice "resorte" en chino?:
toing.

- ¿Cómo se dice "señorita" en chino?:
nota usá.

- ¿Cómo se dice "señora" en chino?: ta
usá.

- ¿Cómo se dice "suegra" en chino?:
¡Línchenla!

EN ESPERANZA (SANTA FÉ) HICIERON LA TORTA ALEMANA MÁS GRANDE DEL MUNDO



En la 10ª Fiesta de las Colectividades por la Municipalidad de Esperanza la panadería LA ALIANZA, panadería LA VICTORIA y el Maestro Pastelero FERNANDO GOROSITO presentaron LA TORTA ALEMANA MÁS GRANDE DEL MUNDO, receta de la Colonia Esperanza. Con el objetivo de dar a conocer la identidad gastronómica de la ciudad, de transmitir y revalorizar las comidas que forman parte de la historia de la Primera Colonia Agrícola Organizada, mostraron una torta que es de todos, que nació y trascendió los límites de la colonia.

La torta alemana de Esperanza es un sabor que identifica a esa localidad y es el souvenir de las personas que visitan esa ciudad santafecina.

En un desafío conjunto, los panaderos desde la madrugada elaboraron más de 113 tortas con un peso total de 480 kg. Utilizaron 200 kg de harina, 10 kg de leche en polvo, 100 litros de crema, 100 kg de azúcar, 360 huevos, 20 kg de margarina, esencia de vainilla, y 10 kg levadura; y la torta luego de la medición del escribano Mario Bianchi midió 45,64 metros, con un ancho de 70 cm.

La torta -que degustaron los presentes- se entregó a las colectividades para su venta y parte de la misma tuvo destino a los comedores escolares como acción solidaria en la ciudad.

INDUSTRIAS Zunino *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera
Amasadora Rápida
Estampadora
Hornos Rotativos

www.industriaszunino.com

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

Casa Michero
Fábrica de Útiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

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

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

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

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



Hornos Rotativos



En sus versiones:
35 Kg. Hora
60 Kg. Hora
120 Kg. Hora

Complementos

Carros y Bandejas



Churreras



Batidoras



Grupos Electr6genos

EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Sobadoras



Sobadoras Pasteleras
Sobadoras Panaderas

Amasadoras



Convencionales de:
25 Kg. de harina.
35 Kg. de harina.
30 Kg. de harina.
100 Kg. de harina.
150 Kg. de harina.

Formadores de masa



Trinchadores para mediana producción.
Trinchadores para gran producción.
Armadoras y Cortadoras.



VISITE NUESTRO Salón de Ventas



El mejor Servicio Post-Venta



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917
(1613) Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624
www.britohermanos.com.ar

UN PASTELERO ELABORA UNA TORTA DE ELCHE DE 165 METROS DE LARGO



El pastelero ilicitano Daniel Patiño ha elaborado el viernes 1 de mayo la torta de Elche más grande del mundo, con 150 metros de largo, y de la que se repartieron más de 15.000 raciones. Este dulce tradicional tiene como ingredientes principales la almendra y el merengue, y la elaborada en esta ocasión ha superado el anterior récord de 80 metros logrado por el mismo pastelero en 2012.

Patiño trabajó mañana y tarde durante los 15 días anteriores al 1º de mayo para dar forma a esta gran tarta, contó con la colaboración de alrededor de 20 personas entre pasteleros y ayuda extra para el montaje de la mesa, que se extendió a lo largo de toda la plaza del municipio de esa ciudad y una parte de la calle Corredora, que tuvo que ser cortada al tráfico para este inusual acontecimiento en esa localidad española.

La alcaldesa de esa ciudad, Mercedes Alonso, fue la encargada de realizar el primer corte del dulce, tras el cual numerosas personas se acercaron a degustar una porción. Para darle forma a esta tarta de Elche de más de 1.000 kilos, se han empleado 4.000 huevos, 300 kilos de azúcar, 75 kilos de almendras, 40 kilos de harina, más de 1.000 litros de almíbar y mucho merengue.

La elaboración no ha dejado indiferente a nadie por su “magnífico” sabor, y por eso muchos no han dudado en saltarse la dieta por un día, e incluso repetir plato, porque “un día es un día”. El proceso para la tarta de récord comenzó con la realización de 101 panes de bizcocho meloso, con el sabor característico de la almendra, y partidos en tres para unirlos a lo largo y lograr los 150 metros de tarta. Posteriormente fueron recubiertos con una gran cantidad de merengue y flores de oblea, además de imágenes comestibles de la ciudad o de dulces elaborados por el propio Patiño.

La iniciativa surgió en 2012 para homenajear a su padre, el conocido pastelero ilicitano José Patiño fallecido dos años antes, quien no llegó a realizar uno de sus sueños, elaborar la tarta de Elche más grande del mundo.



Torta de Elche

Ganá tiempo y dinero con siliconas de Cuisil

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

utilízalo suelto o pegado, en bandejas nuevas y usadas!



**CONOZCA NUESTROS
PRODUCTOS EN:**



FITHEP
Stand 319

Cuisil

La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía.

Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.

Desarrollos a medida.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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



¿HASTA CUANDO?

Estoy de acuerdo en que los trabajadores tengan un 40% de aumento salarial, pero estoy totalmente en contra de que ese aumento lo paguemos solo los que tenemos a nuestros trabajadores correctamente registrados. No están siendo equitativos con los panaderos de La Matanza ni el sindicato ni los inspectores del Ministerio de Trabajo.



Las últimas inspecciones de las tuvimos noticia solo fueron realizadas a personas con las que al parecer tenían problemas personales o a los establecimientos que tenemos todo en regla. Pero en la periferia o en los barrios marginales no hicieron ninguna y, justamente allí, nos encontramos con establecimientos que mojan muchas bolsas por día. Al denunciarlos recibimos como respuesta que, como es una zona peligrosa o una calle tierra, no pueden ir, recibir esta réplica pareciera que nos empuja cada vez más a la clandestinidad. Esto nos indica que si cerramos nuestros establecimientos y nos trasladamos a una zona humilde o más alejada de la ruta vamos a poder trabajar sin pagar nada y abaratar costos.

Sabemos quienes son los clandestinos, hacemos las denuncias y no recibimos respuestas satisfactorias ni de nuestra casa madre, ni del sindicato ni del Ministerio de Trabajo. Hasta sabemos de dirigentes que apañan a algunos colegas que están haciendo “macanas”. El panadero que es clandestino y amasa una buena cantidad de bolsas por día tiene una ganancia extra de un equipo y medio de harina por mes, eso es muy desleal y nadie hace nada por solucionarlo.

Desde el CIPU Matanza Sur sabemos que hay un 60% de panaderías clandestinas dentro de nuestro partido y, denunciar esto, espero que no sea motivo para que –los mismos de siempre- volvamos a recibir inspecciones de “resentimiento”.

La Ley tiene que ser pareja para todos, La Matanza pertenece a la provincia de Buenos Aires y los dirigentes provinciales tendrían que ocuparse también de nuestro partido. No se puede solucionar los problemas de los vecinos si no solucionamos los problemas que tenemos en casa.

José R. Hernández
VICEPRESIDENTE CIPU MATANZA SUR

TALLERES
el rápido

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO



PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y AFINES

4686-1322 / 4687-5035
CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL

CAVIWA
Tostadero de Maní



CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

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

UNA INVASIÓN DE GORGOJOS ATACA LAS PANADERÍAS DE CÓRDOBA

Panaderos aseguran que las inusuales condiciones climáticas lo han permitido. Son inofensivos, pero alarman a los consumidores.



Cada vez son más. Diminutos y en cantidad, los gorgojos invaden algunos comercios, preferentemente si hay pan de por medio.

Muchos cordobeses ya notaron el fenómeno cuando visitaron la panadería del barrio y pudieron observar como los pequeños insectos buscan hacer sitio en cada rincón.

Vale aclarar que los insectos tienen predilección por el pan francés. Llamativamente no atacan facturas ni criollos.

Desde las panaderías aseguran que se debe a las condiciones climáticas que tuvieron en los últimos meses. Muchas lluvias, humedad alta y la falta de bajas temperaturas a pesar de haber superado las barreras del verano hace más de un mes.

"...Encima no tenemos ninguna helada. Si tuviéramos suerte de tener alguna en la semana, desaparece todo...", aseguró Nestor Romero, ex presidente del Centro de Industriales Panaderos.

El empresario se encargó de llevar tranquilidad a los



consumidores, señalando por un lado que las panaderías deben realizar sus desinfecciones cada 20 días y que, de todos modos, el gorgojo es completamente "innocuo" y su presencia no significa ningún riesgo para las personas.

"...En la harina no viene. Lo hacen a través de la bolsa, cuando esta es cosida...", contó Romero, agregando que también depende de las zonas de donde provenga el paquete.

GORGOJO NEGRO

El gorgojo negro es un insecto pequeño, de cuerpo aplanado y poca movilidad, que se multiplica cuando se levanta la cosecha de soja y que en los días más calurosos de otoño llega hasta las ciudades y se mete en el plato más sensible: el pan.

Si bien su verdadera identidad es una incógnita para muchos de los especialistas, la mayoría coincide en que se trata del gorgojo Khapra, científicamente llamado *trogoderma granarium*. Entre las familias del Gran Córdoba tiene un nombre más simple: "el gorgojo del pan", porque le encanta introducirse en la miga para obtener alimento blando y abundante.

Cuando empieza a hacer frío, desaparecen, pero cada año es más frecuentes y, lo peor, más abundantes. Incluso resisten el calor del horno si se elabora pan con harina que lleva un tiempo guardada en la alacena o el depósito. Aparecen cuando el pan está listo y lo cortás. ¡Qué asco!

Según había explicado durante "la plaga" del 2012 Juan Carlos Sedrán, ingeniero agrónomo y



coordinador para Córdoba, Santa Fe y Santiago del Estero del programa Agrolimpio, “...es un caso complejo, todos los años hay más; debería intervenir la gente de la UNC e investigar seriamente el tema...”.

Para Sedrán, cuando el termómetro supera los 30 grados en otoño, se dan las condiciones que este insecto necesita para ser plaga. “...Es lo que llamamos el triángulo de vida: alimento, temperatura y refugio. Consiguió tener las tres variables y pasó de ser un bicho aislado por ahí, a otro perjudicial que molesta a las zonas urbanas...”, detalló.

Para Ricardo Suárez, director de Ambiente de Río Ceballos, “...el trogoderma granarium está asociado a cualquier semilla, pero especialmente de soja, que en estos días se acumula en los silo-bolsa, por ejemplo. Tiene pocos predadores (insectos o pájaros) y eso hace que se multipliquen sin control cuando hace calor. Es muy simple: tener un monocultivo también genera un monoinsecto...”.

En el Centro de Industriales Panaderos, las consultas son permanentes respecto de cómo hacer para erradicarlo.



Oscar Ojeda, de la Panadería "LA VILLA" de Paso del Rey renovó todas las herramientas de su casa asesorado por SERGIO KALINIUK de INDUPAN. Oscar comentó “...en Sergio confío absolutamente, siempre respondió en tiempo y forma; es un amigo...”

Para cambiar las máquinas de su panadería solicite asesoramiento llamando a:

SERGIO ROLANDO KALINIUK

011-15-5842-0515 o al

011-15-4992-9421

ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

BACALAR S.R.L.

LA TARANTELA
EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

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

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

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com



Quienes formamos parte del CIP de Cuartel Noveno continuamos trabajando por nuestros colegas.

Como es nuestra costumbre nos reunimos todos los Miércoles. En dichas reuniones almorzamos entre colegas y exponemos las dificultades que aquejan nuestra zona y, entre todos, buscamos las soluciones.

Muchas veces los problemas los solucionamos hablando entre colegas panaderos, pero cuando no encontramos la solución ideal (sobre todo con el problema de los clandestinos), elevamos la denuncia correspondiente al Municipio y dejamos que las autoridades tomen cartas en el asunto.

Continuamos presentes en los operativos de control de pan que ingresa de otros distritos para que, como lo hacemos nosotros, cumplan con las disposiciones vigentes: que tengan boleta de procedencia, que sea transportado en bolsa de primer uno y que se reparta en camionetas habilitadas y manejadas por choferes uniformados de blanco y con libreta sanitaria.



CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925



SI

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

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

Controles de temperatura para hornos de panadería



NF-2



NG-2



NW



NL-2

Dosificador de agua para amasadoras rápidas



LF-06



CR-D

- ☎ (011) 4485-3764
- 📍 Paris 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As
- ✉ info@dinter.com.ar
dinter11@hotmail.com
- 🌐 www.dinter.com.ar



DINTER

PANING

RENOVATE!



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes
 Modelos en FULL y STANDARD.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes
 Modelos en FULL y STANDARD.



Convector 6 bandejas 45x70 cm.



Convector 10 bandejas 45x70 cm.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes.



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes

Consulta por formas de pago y diferencias de modelos.

Buenos Aires 3773
 Rosario - Santa Fe

ventas@paning.com.ar
 (0341) 464-2170

INDEPENDIZATE!

Génesis
 Un inicio diferente



ARTESANOS BELGAS ELABORAN CERVEZA CON SOBRAS DE PANADERÍA

APASIONADOS BELGAS DE ESTA POPULAR BEBIDA, QUE HAN PUESTO EN MARCHA UN PROYECTO DE ELABORACIÓN ARTESANAL QUE INCLUYE UNA CERVEZA ELABORADA A PARTIR DE RESTOS DE PAN.

Se dice que la cerveza está viviendo ahora un nuevo renacimiento, reivindicándose como producto gourmet, artesano y de autor. Lo cierto es que como bebida histórica popular tiene un trasfondo cultural muy interesante y

además ofrece muchísimas posibilidades. El Brussels Beer Project pretende recuperar métodos antiguos al mismo tiempo que ofrece una solución al desperdicio de alimentos.

Y es que en Bélgica se estima que



un 12% de la comida que termina en la basura proviene de restos de pan. Es un problema que ha ido en aumento en los últimos años, sobre todo debido a que supermercados y otros comercios hornean pan durante todo el día para tener siempre producto recién hecho de cara al cliente. Como consecuencia, al final de la jornada tiran kilos y kilos de pan a la basura.

La cerveza se elabora a partir de agua, malta, lúpulo, cereales y levaduras, así que emplear pan no parece a priori una idea muy descabellada. Además, historiadores creen que muy posiblemente algunas de las primeras cervezas surgieran a partir de accidentes durante la elaboración de pan.

El equipo de Brussels Beer Project

ha bautizado su cerveza como Babylone, porque está inspirada en una especie de papilla o bebida espesa de la antigua Babilonia preparada a partir de pan fermentado. Después de diversas investigaciones y pruebas, han dado con una receta que combina malta de cebada, lúpulo y pan para producir una cerveza muy peculiar.

Reconocen que el sabor de la cerveza Babylone es muy distinto a lo que la gran mayoría de aficionados habituales a la cerveza están acostumbrados. Sin embargo, su potente aroma, las notas amargas y sus sabores especiados de larga permanencia en boca pueden ofrecer una



experiencia muy interesante para los que buscan probar cervezas diferentes y especiales.

Bienvenidas sean iniciativas como estas que promueven reducir los desperdicios de alimentos, o al menos darles una nueva vida útil antes que acabar en la basura. Recordemos además los buenos resultados que da la cerveza en muchas masas de panadería.

Burner®

Los esperamos en...



HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en



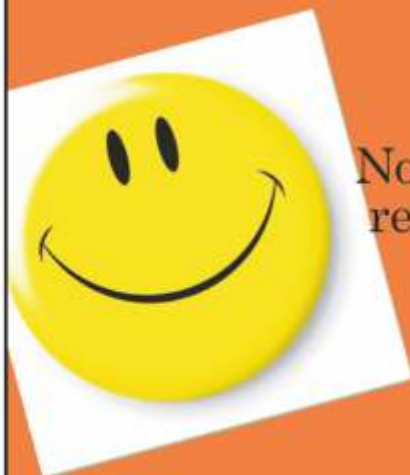
Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
Hornos Burner



CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

STAND 324



No hay mejor
remedio que
la risa

DICCIONARIO LOCO

* **Psicólogo:** Persona que en lugar de mirar a la hermosa mujer que acaba de entrar, mira la cara que ponen todos los demás en la habitación.

* **Rebelde:** En Japón, verde muy intenso.

* **Remolacha:** Papa con menstruación.

* **Reparto:** Mellizos.

* **República:** Mujerzuela sumamente conocida.

* **Sacrificio:** En la antigüedad, acto religioso. En la actualidad medio por el cual la clase obrera consigue su alimento.

* **Santurrón:** Patrono protector de la empresa Arcor.

* **Segundo:** Espacio de tiempo que transcurre desde que se pone verde el semáforo hasta que el conductor de atrás toca la bocina.

* **Soldado:** Sol regalado.

* **Soltero:** Individuo en estado de felicidad momentánea.

* **Sorprendida:** Monja corrupta.

* **Sotana:** Pregunta que en Argentina se le hace cuando se conoce a una inmigrante italiana.

* **Supermodelos:** Evidencia de que todos los demás estamos mal hechos.

* **Supervisión:** Ojos de Clark Kent.

* **Talento:** No ta'rápido.

* **Tarde:** Parte del día que pasamos preocupándonos de la manera en que desperdiciamos la mañana.

* **Telepatía:** Aparato de TV para la hermana de mi mamá.

* **Televisión:** Anestésico cerebral.

* **Tétano:** Expresión del bebé al sentirse satisfecho.

* **Tifón:** Envase de toda (lleno de agua gateota)

* **Tordo:** Pájaro con propiedades medicinales.

* **Trabajo:** Lo que te da el dinero, y te quita todo lo demás.

* **Trabajo en equipo:** Posibilidad de echarle la culpa a otros.

* **Traficante:** Chofer de una Trafic.

* **Travesti:** Señor que está buena.

* **Ultimátum:** Se acabó la yerba mate.

* **Vaca:** Máquina que convierte el pasto en comestible para las personas.



DANIEL MARICHICH

PIONERO DEL PAN SALUDABLE

Tiene fitoesteroles, Omega 3 y 9 y ácidos grasos, en línea con la ley de limitación del uso de grasas trans. Expertos en nutrición resaltan la importancia de innovar para que el popular alimento se siga consumiendo y no sea "demonizado".



"...Si a mí me sacás el pan, no sé qué hacer. Ahora estamos trabajando para que sea un alimento que no haga falta eliminar en las dietas..." dice Daniel Marichich (57 años de vida y 42 años de panadero). El es el principal responsable de que en el partido de San Martín se haya empezado a amasar y vender lo que la cámara que agrupa al gremio dio en llamar "pan saludable".

"...Hay muchos que todavía tienen la imagen del pan como veneno. A la gente que hace dieta, por razones de salud o de estética, lo primero que le prohíben es el pan. Pero yo creo que la panadería, si se adapta a estos tiempos, puede colaborar en hacer más saludable la vida de los clientes...", se entusiasma Marichich.

La iniciativa tiene que ver con la reciente

(Continúa en la página siguiente)

METALÚRGICA * de Damián Benítez

C.R.B.

NUEVO TELÉFONO

Cel: **15-6837-8421**

- * Service
- * Mantenimiento
- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra de máquinas
- * Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

NM
NAVARRO MUEBLES

Miguel Ángel 1718 José León Suárez
Buenos Aires Argentina 1530677302

WWW.NAVARROMUEBLES.COM



Según datos de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, el país es el segundo de Latinoamérica en el consumo de pan, sólo detrás de Chile. El año pasado, un sondeo del Banco Mundial indicó que los diez países que encabezan el consumo de pan en la región ingieren entre todos más de 430 kilos anuales.



limitación de las grasas trans en los productos alimenticios en la Argentina y se consolidó a partir de un convenio entre la Cámara Panaderil de San Martín, el Municipio y el Programa de Prevención del Infarto (ProPIA) de la Universidad Nacional de La Plata.

La primera panadería en la que se probó este nuevo alimento saludable es la Panadería Biarritz (de Marichich) ubicada en la calle Biarritz 3535, en Villa Ballester.

Daniel, en los comienzos de la campaña regaló cientos de flautitas a los clientes para que pudieran testear el producto. **"...Hay que acostumbrarse porque el sabor no es el mismo, y el argentino es de comer carne con grasa y tomar cerveza o vino sin medir. Entonces, hay algunos gustos a los que hay que adaptar el paladar..."**, sostiene Daniel.

Lo que proponen es "comer pan sin culpa" a partir de esta creación. Para la nutricionista Mónica Katz, "el pan y las harinas han sufrido un proceso de demonización acelerado, que no se sabe de dónde viene. Hay quienes nos quieren hacer food free (libres de comida, en inglés) y que vivamos sólo con agua. Ahora nos quieren hacer creer que el pan es un enemigo. El asunto está en las raciones. Es importante mejorar el perfil del pan como producto, porque hasta ahora había muchas empresas usando Omega 6, el típico aceite hidrogenado con grasas trans, porque prolongaba el tiempo en góndola". Por el contrario, explica Katz, "un pan con Omega 9, que es oleico, y si le agregan fitoesteroles, que bajan el colesterol, termina siendo un pan funcional que mejora el perfil cardiovascular. Es bueno mejorar y comunicar el perfil del pan, porque es un producto que atraviesa a todas las clases sociales."

Meses atrás, los panaderos argentinos ya habían iniciado una campaña para reducir la sal en los productos elaboran, pasando de 900 a 750 gramos por cada bolsa de 50

kilogramos de harina.

Vivir sin grasas trans

El pasado 3 de diciembre entró en vigencia una modificación del Código Alimentario argentino: a partir de entonces se prohíben las grasas trans de origen industrial en los alimentos procesados, de acuerdo a estándares internacionales. La normativa estipula que no debe ser mayor a un 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo, y a un 5% del total de grasas en el resto de los alimentos. La fecha límite para que las industrias cumplan con esta restricción venció en 2012 para los aceites y margarinas y desde diciembre alcanza a los demás alimentos.

El consumo de grasas trans de origen industrial aumenta el riesgo de enfermedades cardiovasculares. La Organización Mundial de la Salud advierte que una ingesta diaria de 5 gramos de grasas trans puede incrementar en un 25% el riesgo de sufrirlas.



32 PESOS. El kilo es el precio promedio del nuevo pan saludable, poco más de los 26 que cuesta el kilo de flautita promedio.



N. de la R.:

La Panadería Biarritz, ubicada en la Calle Biarritz 3545 (V. Ballester), es propiedad de Daniel Marichich.

Se caracteriza por la exquisita elaboración de panes artesanales cocinados en un horno a leña. Por su variedad y vigencia es una de las mejores en el partido de San Martín.



Confitería
del Artesano

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

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H Illia - San Justo
Tel.: 4484-4000 E-mail: delartesanosj@yahoo.com.ar

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

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



Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento

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



El pan que pretende ser el más grande del mundo tuvo un peso de 267,8 kilos y y midió 57 centímetros de ancho, tal y como ha certificado un notario durante esta actividad encuadrada dentro del Málaga Gastronomy Festival.



EN MÁLAGA ELABORAN UN PAN QUE PRETENDE CONVERTIRSE EN EL MÁS GRANDE DEL MUNDO

Juan Manuel Moreno, gerente de la panadería Pan Piña del municipio malagueño de Algatocín, elaboró una pieza de pan de unos 10 metros de largo, 30 centímetros de altura y 60 de anchura que pretende convertirse en la más grande horneada hasta ahora en todo el mundo.

El pan artesano que aspira a entrar en el Libro Guinness de los Récords, ha sido elaborado por una panadería de Vélez Málaga, que ha tenido que recurrir a un horno de ladrillos para cocer la pieza de 10 metros de largo, unos 60 centímetros de ancho y más de 250 kilos. Se exhibió en el Málaga Gastronomy Festival.

Juan Manuel Moreno, gerente de la panadería Pan Piña de Algatocín, fue el artífice de esta obra, que se suma a otros logros de esta empresa, como el pan más caro del mundo, hecho con oro comestible, o el más grande de España, presentado en el último Salón Gourmet de Madrid.

Para prepararlo, Moreno tuvo que usar el tejedor de la empresa Antonio Gordo de Vélez-Málaga, dedicada a la

producción artesanal de ladrillos y tejas rústicas, en cuyo horno de 40 metros de largo por 2,75 de ancho se ha cocido este gigante de harina.

Pero la de la fábrica de ladrillos no ha sido la única colaboración que ha precisado este artesano del pan, ya que tanto para introducir la masa en el horno como para sacarla una vez cocida, ha contado con la ayuda de los bomberos, que tuvieron que usar trajes ignífugos para realizar la operación.

Moreno explicó que en las últimas tres semanas estuvo haciendo pruebas y adaptando el interior del horno a lo que necesitaba, así como realizando simulacros con los bomberos para saber el tiempo exacto en el que se podía llevar a cabo la entrada y la salida del horno, que estaba a unos 240 grados..

Aseguro que el principal motivo que le ha llevado a realizar este reto fue reivindicar el pan artesano, "hecho sin prisa y sin química, con harina de primera calidad".

Moreno ha utilizado 200 kilos de harina, 100 litros de agua, 1,5 kilos de levadura, 5 kilos de sal y 15 de masa madre, que se han introducido en tres amasadoras industriales.

Contó con la ayuda de profesionales de diferentes panaderías de la provincia de Málaga para extraer la masa de las máquinas y con esta materia prima, formó una barra de 10 metros de longitud, que dejó reposar por una hora para que fermentase y que posteriormente fue introducida en el horno por parte de los bomberos. Tras varias horas de cocción, Moreno quedó muy



satisfecho con el resultado, y comentó a la prensa local que es la prueba de se puede hacer "un buen pan si se quiere, ya que sólo hay que buscar los medios para ello".

La maniobra más complicada ha sido precisamente la de la extracción de la barra del horno, ya que los bomberos tuvieron que efectuar hasta dos intentos para sacar la pieza, puesto que en el primero ha saltado la alarma de sus equipos indicándoles que debían abandonar la estructura, que estaba aún a unos 200 grados.

El pan reposo durante toda una noche en Vélez-Málaga y luego fue trasladado en un camión hasta Málaga capital donde se realizó su pesaje y validación para conseguir que entre en el Libro Guinness de los Récords.

La inmensa barra finalmente fue degustada por los vecinos y se repartió entre los vecinos y entidades de beneficencia de la zona. Moreno contó con el apoyo del municipio local.



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

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

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



NUEVA MINI-TRINCHADORA

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

AVISOS CLASIFICADOS

VENDO

- Trinchadora Argentinal
- Armadora Argentinal
- Sobadora Pesada

- Llamar al: (011) 4686-1322
15-4427-9047



METALÚRGICA

C.R.B.



* de Damián Benítez

Cel: **15-6837-8421**



Sobadora Siam 600mm



Sobadora Indupan 600mm



BATIDORA 36 litros



Cortadora Argentinal

VENDO PANADERÍA Y CONFITERÍA

* Zona Interior 60 Km. Capital Federal

* Excelente negocio

* Líder en venta de facturas 4.000 doc. por mes (a \$45.- la docena)

* Pastelería-Serv. Lunch-Comidas rápidas Lácteos-Bebidas-
Desayunos-Delivery todo el día

* 20 años de antigüedad

* Muy afamada en la zona

* Gran cantidad de maquinarias e instalaciones

cemlunas@hotmail.com

Sra. Miriam

Celular: 011-15-3192-2532

AVISOS CLASIFICADOS



SOBADORAS REACONDICIONADAS A NUEVO!!!
ARGENTAL - MPZ - INDUPAN - SIAM - BRITO Hnos - Sin Marca

Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624 www.britohermanos.com.ar

VENDE



SE VENDE FONDO DE COMERCIO

PANADERÍA "EL MORTERO"

Calle 161 N° 5864

Frente a Estación de Hudson

ACTUALMENTE TRABAJANDO

BUENA VENTA MOSTRADOR

Sra. Claudia De Luca

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista: EL GREMIO
PANADERO

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“DEWEY” Gral. Hornos 333. L. del Mirador.

Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

“LESANSI” Barragán 1259. Ciudadela. Tel.:

5294-6773 / 15-6092-6176

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A.

Tel.: 011-4833-8000

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 /

15-5713-3389 / ID 680*6711

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 /

Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

“RODRÍGUEZ AMOEDO” Rojas 1285.

C.A.B.A. Tel.: 4581-0777 / 4581-6845

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“MAPRICONF” T. Edison 547. I. Casanova.

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

“NIC-JU” Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela.

Tel.: 4488-8088

“RILOPAN” Alem 1447. Castelar.

Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

CÁMARAS DE SEGURIDAD

“AJK Sistemas” Batalla del Pari 959. C.A.B.A.

Tel.: 15-3203-3500 / 0810-220-0255

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A.

Tel.: 4931-9454 / 7969

“NAVARRO MUEBLES” Miguel Ángel 1718.

J. L. Suárez. Tel.: 15-3067-7302

CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS - FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS -

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

“BURNER” Cahi 678, C.A.B.A.

Tel.: 4911-2302/4911-1675

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917.

Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

“INDUSTRIAS ZUNINO” Tel.: 4583-1063

“PAN CON PAN” Av. Rivadavia 21.878.

Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 /

ID 152*664

“PANING” Buenos Aires 3773. Rosario.

Tel: 0341-464-2170

“VULCANO” Tel.: 15-3539-4439 /

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista: **EL GREMIO
PANADERO**

FRUTAS SECAS

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

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova.
Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

“OMEGA CONSTRUCCIONES” Eva Perón
750. L. del Mirador.
Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A.
Tel.: 011-4833-8000
“RILOPAN” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-
5876 / 4629-4959

PAPELERAS

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

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUISIL” Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero. Tel.:
4652-5216 / 4655-1441

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-
3389 / ID 680*6711
“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los
Polvorines. Tel.: 4667-6624
“EL RÁPIDO” Cnel. Cárdenal 2187. C.A.B.A.
Tel.: 4686-1322 / 4687-5035
“JULIO LEAL” Tel.: 15-4421-5655
“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 /
ID 167*240

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

“MICHERO” Tel.: 4661-3016 / 0220-497-6144
/ 15-5429-3790
“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2468.
San Justo. Tel. 4441-1200 / 4116-0718

**EL GREMIO
PANADERO**

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar
(011) 15-4084-1090

*La Revista
de los
Panaderos*





un cacho de cultura ¿sabías que...?



- Miguel de Cervantes Saavedra y William Shakespeare, que son considerados los más grandes exponentes de la literatura hispana e inglesa respectivamente, murieron ambos el 23 de abril de 1616.
- La palabra "cementerio" proviene del griego koimetirion que significa: dormitorio.
- Durante la guerra de secesión, cuando regresaban las tropas a sus cuarteles sin tener ninguna baja, ponían en una gran pizarra "0 Killed" (cero muertos). De ahí proviene la expresión "O.K." para decir que todo está bien.
- Cuando los conquistadores ingleses llegaron a Australia se asombraron al ver unos extraños animales que daban saltos increíbles. Inmediatamente llamaron a un nativo (los indígenas australianos eran extremadamente pacíficos) e intentaron preguntarles mediante señas qué era eso. Al notar que el indio siempre decía "Kan Ghu Ru" adoptaron el vocablo inglés "kangaroo" (canguro). Los lingüistas determinaron tiempo después el significado, que era muy claro: los indígenas querían decir "No le entiendo".
- Thomas Alva Edison temía a la oscuridad.
- Sabías que utilizar audífonos por solo una hora, incrementa el número de bacterias en tu oído unas 700 veces.
- Mezclar alcohol y soda dietética te emborracha más que beber solamente alcohol mezclado con soda regular.
- Gran Bretaña invadió el 90% de los países del mundo.
- Los orgasmos pueden curar el hipo.
- Todo el tiempo eres capaz de ver tu nariz. Tu cerebro simplemente ha decidido ignorarla.
- El hombre promedio eyaculará unas 7,200 veces durante su vida.
- En toda la película "El Silencio de los Inocentes" Hannibal Lecter (Anthony Hopkins) nunca parpadea.
- Las Estrellas de Mar en realidad tienen un total de ocho ojos, incluyendo uno al final de cada extremidad.
- La trompa de un elefante no tiene huesos, pero posee 40,000 músculos.
- Las células del cerebro, el universo y el Internet tienen estructuras similares.
- Aproximadamente el 80% de la inteligencia de un niño es adquirida de la madre.
- La boca de una medusa es a la vez su ano.
- La Biblia es el libro más robado de las tiendas de todos los tiempos.

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

Revista

**EL GREMIO
PANADERO**



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

Seguinos en



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

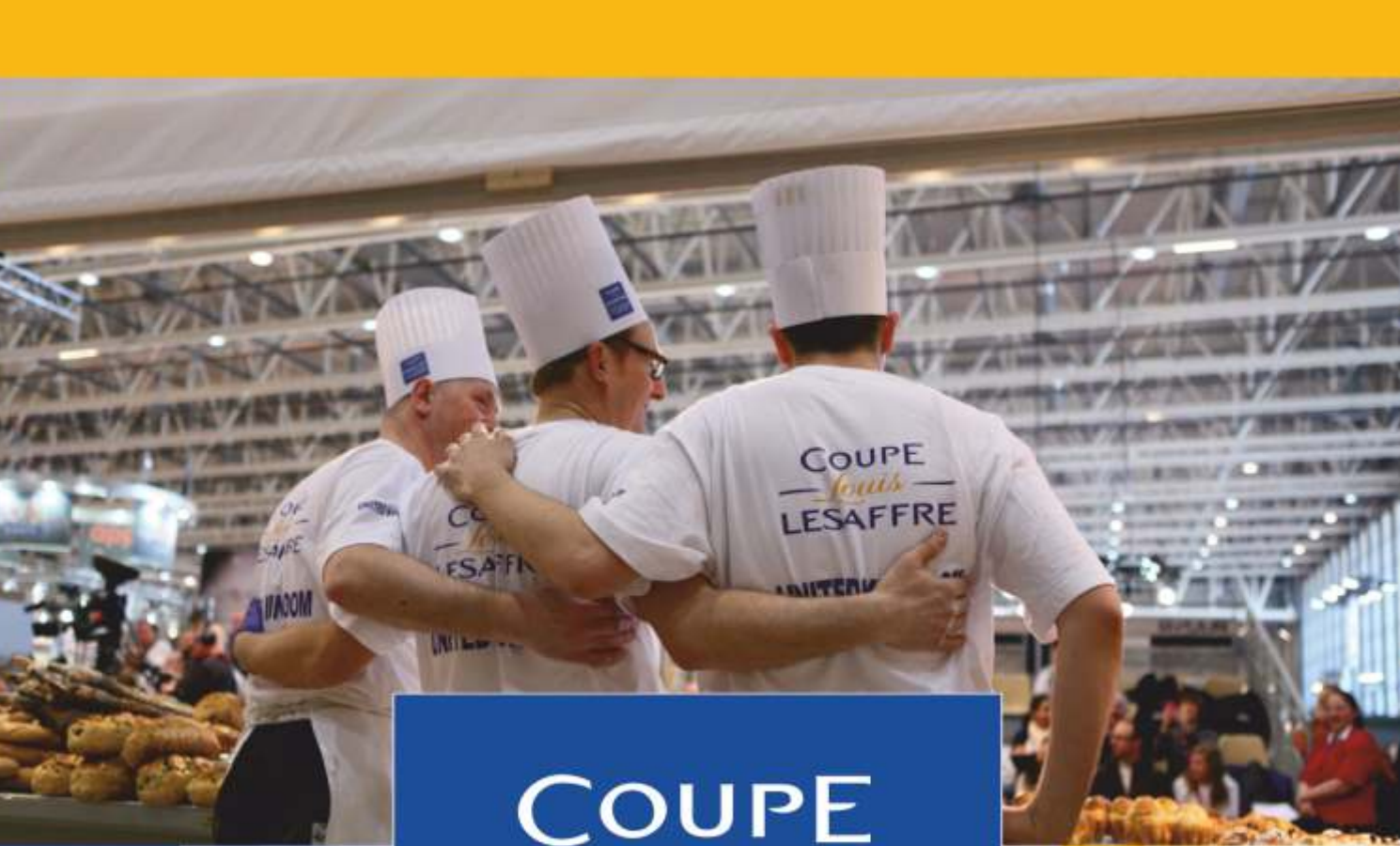


**Publique en
nuestras páginas**

*La Revista
de los
Panaderos*

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

(011) 15-4084-1090



COUPE *Louis* LESAFFRE

SELECCIÓN INTERNACIONAL
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADERÍA



LA COPA AMÉRICA TAMBIÉN LA VIVIMOS EN EL BAKING CENTER™

Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, México y Uruguay disputarán entre el 30 de mayo y el 4 de junio la Eliminatoria Americana de la 4ª Copa Louis Lesaffre. Los esperamos para poder experimentar y degustar las creaciones de los Panaderos Americanos.

El anuncio de los equipos ganadores se realizará el 4 de junio en FITHEP - Costa Salguero.



Auspician:

