

EL PATRÓN DEL PAN



EL GREMIO PANADERO

AÑO 16 - Nº 76
Julio del 2016





INVENTIS[®]
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



✓ **Mayor seguridad y rapidez en la producción.**

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

www.lesaffre.com.ar / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000

SUMARIO

| | | | |
|---------------------------------|----|------------------------------|----|
| MUEBLES DE PANADERÍAS | 4 | El pan del asedio | 28 |
| CIP de Berazategui | 6 | Panadero narco | 30 |
| Crisis en rosario | 8 | Pastelería para perros | 31 |
| Pan Nutritivo | 10 | Menos gas, menos pan | 32 |
| Humor | 12 | Accidente laboral | 34 |
| Confiraron en VULCANO | 13 | Humor | 36 |
| CIP CUARTEL NOVENO | 14 | Metalúrgica M.G.A. | 37 |
| Abuso a trabajadores | 16 | El Correntino..... | 38 |
| CIPU Matanza Sur | 18 | Indupan..... | 40 |
| Reclamo sanjuanino | 22 | Humor..... | 42 |
| Humor | 24 | Croissant..... | 43 |
| Panadero asesino | 26 | Clasificados | 44 |
| Problemas con los molinos | 27 | Guía de proveedores | 46 |

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

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

Ingrese a www.facebook.com



y búsquenos como...
El Gremio Panadero

DIRECTOR/PROPIETARIO: Fabio R. Videla

Tel.: (011) 15-4084-1090

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



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Mesa de Trabajo



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



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.omarrodriguezrsl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezrsl.com.ar



Pan con Pan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Con gran capacidad de adaptación podemos desarrollar el mueble que su panadería o confitería necesita. No solo le ofrecemos un producto, sino la solución que su mostrador necesita.

PanconPan presenta en esta oportunidad nuestra línea de amoblamientos para panadería. En ella podemos ofrecerle los distintos tipos de muebles que el panadero necesita para realzar los productos de su elaboración.

Con el asesoramiento de nuestro departamento de diseño y en armonía con el cliente podemos diagramar su panadería a un costo más que razonable.

Nuestros productos construidos con materiales nobles, vienen en diversos colores y formas.

No tiene más que comunicarse con nosotros telefónicamente o a través de nuestra página web.

www.panconpan.com.ar

4 * "EL GREMIO PANADERO"





PanconPan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
 Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos
 para Panadería y Pastelería



HORNOS ROTATIVOS



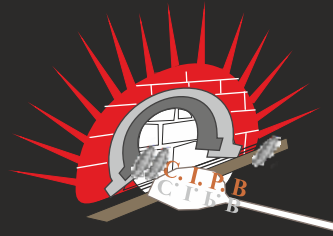
SOBADORAS



AMASADORAS RÁPIDAS



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
 Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

EN FRANCA RECUPERACIÓN



A mediados de junio visitamos a Máximo Osvaldo Fernández en su casa ubicada en el Partido de Berazategui y nos llevamos la grata sorpresa de encontrarlo mucho mejor y en franca recuperación después de los dos ACV (Accidente Cerebro Vascular) que sufrió.

La recuperación, según nos comento, marcha mejor de lo que esperaba. Tomar mate junto a él y su esposa, charlar amablemente sobre los proyectos de trabajo que tiene en el Centro de Panaderos que preside son motivos para asegurar que todo vuelve a “los carriles normales”.

A simple vista no quedaron las secuelas comunes típicas de un ACV, Máximo camina, come y se mueve como cualquiera de nosotros.

Agradecemos la cordial atención que nos brinda siempre y nos alegra profundamente su rápida recuperación.

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

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

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

Pan con Pan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773

Pan Con pan agradece a la Familia Salomón, en especial a Silvia, Raúl y Gabriel por abrirnos las puertas de su panadería y confitería "Balcarce" en Pavón 3501 esquina Williams Morris, Castelar



RUTA
PUBLICIDAD

MARQUESINAS LETREROS LUMINOSOS



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES
DE PAGO**

4653-2148

rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

POR LOS ALTOS COSTOS LAS PANADERÍAS DEJAN DE ELABORAR MASAS FINAS

Es un fenómeno que detectó desde la Asociación de Industriales Panaderos. Los clientes se concentran en lo indispensable: el pan y los bizcochos



La suba generalizada de precios sin dudas determina nuevas pautas de consumo, y en el fenómeno se refleja en los comercios de barrio, como las panaderías. Según la entidad que las nuclea en Rosario se viene para los próximos días un aumento que dejará el kilo de pan en torno a los 32 pesos.

Un dato llama la atención en muchos comercios chicos: por los altos costos y la poca demanda dejaron de producir las masas finas.

“...Las especialidades de panadería se han convertido en consumo suntuoso y es muy triste ver que la gente viene y se lleva cada vez menos cosas...”, expresó Gerardo Di Cosco, presidente de la Asociación de Industriales Panaderos. *“...Hay comercios sobre todo los pequeños y medianos que elaboran el pan para el barrio todos los días, que directamente dejaron de hacer masas finas y masas secas...”,* expuso.

“...En la semana la gente viene se lleva el pan, los bizcochos y en todo caso la masa fina queda relegada para el fin de semana, antes salían todos los días...”, precisó Valeria, desde su puesto de atención en una

panadería de Sarmiento al 500, en pleno centro.

Descendió el nivel de elaboración de las exquisiteces que suelen derrochar crema y dulce de leche. *“...Se hace menos cantidad, hay días que directamente no se produce. La idea es no quedarnos con mercadería sin vender y eso pasa hoy con las masas finas...”,* puntualizó Estefanía, de otro tradicional comercio en Urquiza y Dorrego.

“...La tendencia es más notoria en los barrios donde el vecino busca el pan, alguna factura y los bizcochos, no más...”, agregó Di Cosco, quien se mostró alarmado ante el fenómeno: *“...Hoy compras un kilo de pan, una docena de facturas, y casi que gastas cien pesos...”.*

“...Tuvimos un promedio de suba de luz del orden del 180 por ciento, actualización de gas que en algunos casos llega hasta el mil por ciento. La harina subió más del doble desde diciembre, azúcar un 120 por ciento, prácticamente ningún insumo quedó sin aumentar y de ahí que se haga inevitable posponer un aumento que en estos días se tiene que producir...”, dijo Di Cosco.

SOBADORA

AGME

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



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS



VULCANO

SERVICIO TÉCNICO
ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



Pablo Rau / Jorge Martínez

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

serviciotecnicoagme@hotmail.com

Malabia 4302 - San Justo

AGME



¿CUÁL ES EL VERDADERO APORTE DEL PAN A NUESTRA NUTRICIÓN?

Fue noticia esta semana: subió el precio del pan. Para los argentinos, el pan es el “pan de cada día”. Para muchos será una tostada en el desayuno o la merienda. Para otros, un acompañamiento para el almuerzo o la cena. Y para tantos otros, será todo eso junto.

En las viejas pirámides alimentarias, el pan solía ubicarse en la base, en el grupo de los cereales y derivados, representando un alimento de primer orden en la dieta.

Sin embargo, el famoso dicho “más

bueno que el pan” dista de tener una base en la realidad.

¿Qué tiene el pan?

Harina, agua, levadura y sal son los ingredientes básicos del famoso pan francés. El resto de las variedades suele incluir algún tipo de grasa, ya sea aceite, margarina, manteca o directamente grasa vacuna refinada. Las versiones industriales envasadas suelen incluso contener azúcar de manera habitual. Pero deténgamonos un momento en la harina.

Según datos oficiales de la

Federación Argentina de la Industria Molinera, en 2015, el consumo promedio de harina por cada habitante de nuestro país fue de 89 kg.

Puede que el dato no le signifique nada, pero si calculamos esto en otra escala, estamos consumiendo más de 240 g diarios de harina. Sí, leyó bien, aproximadamente 1 kg cada 4 días.

Su elevado consumo histórico en nuestro país, sumado a su escaso valor nutricional y a algunas problemáticas de salud pública por carencia de micronutrientes, llevaron a que en el año 2002 se promulgara la ley 25.630 del Código Alimentario Argentino, según la cual la harina debe ser enriquecida con hierro, ácido fólico y vitaminas B1, B2 y B3.

Ahora bien, vayamos al punto clave: ¿aporta el pan algo nutricionalmente valioso a la alimentación?

Para la escuela de la Nutrición clásica, el pan es una fuente de hidratos de carbono complejos (almidón), ergo, una buena fuente de energía. Que el pan aporta hidratos de carbono complejos es químicamente correcto, pero nutricionalmente engañoso. ¿Por qué? Esencialmente porque cuando se habla de un carbohidrato complejo se quiere hacer referencia a que, tras su ingesta, la absorción de la glucosa producto de su digestión, sucede de una manera lenta. De ese modo, el aumento de la glucosa en sangre sería progresivo, la insulina liberada como respuesta no presentaría un pico y, por ende, se evitarían las consecuencias negativas de una hiperinsulinemia.

Pero eso no pasa realmente. El almidón del pan se digiere muy rápidamente y la glucosa pasa a la sangre a una gran velocidad. Este evento, cuyo respaldo conceptual en nutrición es referido como índice glucémico, nos indica que el pan blanco está entre los alimentos que más rápido aumentan la

glucemia y, como consecuencia, la insulinemia.

Es por eso que probablemente haya escuchado a muchos nutricionistas y médicos recomendar el consumo de pan integral, dado que su contenido en fibra retrasa su digestión y la consiguiente absorción de la glucosa. Si bien esto es cierto, e incluso aportaría una pequeña cuota vitamínica y mineral adicional, la pregunta sigue siendo: ¿estamos ante un alimento valioso?

Esta pregunta no parte de una animosidad contra el pan ni contra los productores de trigo, sino que es el emergente de un contexto bien concreto en el que el sobrepeso, la obesidad y la diabetes tipo 2 ya son categorizadas como pandemias.

El pan como “fuente de energía”

Se oye muy a menudo decir que el pan es una fuente de energía, lo que en definitiva es una manera

coloquial de decir que es una fuente de calorías. En el contexto de una sociedad occidentalizada como la argentina, en el que lo que sobran son justamente las calorías, el argumento energético parece, cuanto menos, bastante ilógico. Si usted tiene sobrepeso y obesidad, es probable que necesite menos y no más “fuentes de energía”. O para ser más correctos, mejores fuentes de energía.

¿Es el aporte de carbohidratos complejos lo que interesa? ¿O quizás el aporte de fibra?

Pues sea lo uno, lo otro, o la combinación de ambas cuestiones, existen alimentos mucho más interesantes nutricionalmente, y mucho más adecuados al contexto de salud de las sociedades actuales.

Verduras, frutas, legumbres, cereales integrales, frutos secos, y semillas son unos cuantos ejemplos de alimentos nutricionalmente más valiosos, que proveen hidratos de



carbohidratos de absorción lenta, cantidades significativas de fibra, y un aporte mucho más interesante de vitaminas, minerales y fitoquímicos.

Pan con Pan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar



No hay mejor
remedio que
la risa

- * No es lo mismo la Tormenta se Avecina, que la Vecina se Atormenta.
- * No es lo mismo, los Dolores de las Piernas que las Piernas de Dolores.
- * No es lo mismo Detesto los Libros que los Libros de Texto.
- * No es lo mismo una pelota vieja, que una vieja en pelotas.
- * No es lo mismo el crepúsculo negro, que los negros pelos del culo de Crespo.
- * No es lo mismo huevos de araña, que arañame los huevos.
- * No es lo mismo dos tazas de té, que dos tetas.
- * No es lo mismo la vecina de arriba, que arriba de la vecina.
- * No es lo mismo tener un hambre atroz, que tener un hombre atrás.
- * No es lo mismo las lechugas de la parcela, que las pechugas de la Marcela.
- * No es lo mismo un pájaro de alto vuelo, que el pájaro de tu abuelo.
- * No es lo mismo en el Río Mississippi, que me hice pipí en el río.
- * No es lo mismo huevos de pescado, que pescado de los huevos.
- * No es lo mismo una blanca pelota de nieve, que Blanca Nieves en pelota.

No es lo mismo...

- * No es lo mismo tener familia en La Mancha que tener una mancha en la familia.
- * No es lo mismo un tipo apático que un pato atípico.
- * No es lo mismo "Gabino ven" que venga vino.
- * No es lo mismo, vivir en la calle del medio que vivir en medio de la calle.
- * No es lo mismo un miembro en la corte que un corte en el miembro.
- * No es lo mismo me río en el baño que me baño en el río.
- * No es lo mismo calzones a bajo precio que aprecio tus calzones abajo.
- * No es lo mismo dos bolas negras que dos negras en bolas.
- * No es lo mismo Tita dame te que dame te Tita.



AGME

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS



VULCANO

Agradecemos a la familia Valda, de la Panadería "EL CASERITO" de Villa Albertina, por haber confiado en nosotros.

Compraron y hoy disfrutan de un nuevo Horno Vulcano que les facilita una cocción pareja y le ahorra tiempo para disfrutar en familia.

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



Pablo Rau junto a la familia Valda

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



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



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*



Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768

Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com



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

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

POR LOS CHICOS. En nuestra sede se realizó un festival de lucha libre para distracción de los “pibes” del barrio. En dicho evento se congregaron cientos de chicos que disfrutaron del espectáculo y se fueron maravillados y agradecidos por la atención recibida por los miembros de nuestra Comisión Directiva.



OPERATIVOS. Nuestro Centro de Panaderos apoya el constante accionar de los inspectores del municipio que continúan trabajando en pos de erradicar o normalizar los establecimientos de venta clandestina de pan así como los operativos que realizan en la calle controlando el reparto de pan. Consideramos que si la Ley es pareja para todos, se beneficia el panadero y el consumidor.



PRECIO DEL PAN. De acuerdo a la directiva que recibimos de la Federación Provincial, nos vimos obligados a adecuarnos a sugerir que el precio de venta de pan al mostrador sea de \$40.

Esta resolución se tomó en conjunto con los representantes de los centros de panaderos vecinos (Lanús, L. de Zamora y E. Echeverría) que también tomaron el mismo compromiso.



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**

TALLERES el rápido



SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO

PARA PANIFICADORAS
PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y AFINES

**CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL
TEL: 4686-1322 // 15-4427-9047 // 15-41853740**

PANADERÍA DE LOS ÁNGELES PAGARÁ U\$U 15.3 MILLONES POR ABUSAR DE SUS TRABAJADORES

**LOS PROPIETARIOS DE LAS AHORA DESAPARECIDAS PANADERÍAS
L'AMANDE FRENCH BAKERY QUE OPERABAN EN BEVERLY HILLS Y
TORRANCE DEBERÁN PAGAR CASI U\$U 15.3 MILLONES EN DAÑOS Y
PERJUICIOS POR EXPLOTAR A 11 TRABAJADORES FILIPINOS**



Entre los once trabajadores filipinos que demandaron a la hoy desaparecida panadería L'Amande French Bakery por explotación laboral están, de izquierda a derecha, Fernan Belidhon, Elmer Genito, Romar Cunanan, Louise Luis, Gina Pablo y Ermita Alabado.

El Juez federal de Distrito, Fernando Olguin, falló el pasado el 2 de mayo, en favor de los trabajadores, que argumentaron que fueron traídos a Estados Unidos para servir como trabajadores en dos panaderías propiedad de Analiza y Goncalo Moitinho de Almeida.

"Desafortunadamente, una y otra vez vemos a patrones explotadores... dispuestos al fraude y otras actividades ilegales para evitar la responsabilidad por sus abusos de trabajo", dijo Christopher Lapinig, el abogado que representó a los trabajadores. "Con este

juicio, esperamos dejar en claro que ese tipo de empleadores no pueden actuar con impunidad".

Los trabajadores filipinos dicen que fueron reclutados por los propietarios de la panadería con la promesa de que ganarían más del doble de lo que les pagaban en su país. Pero cuando llegaron al sur de California en 2012 bajo un poco conocido programa de visado para inversionistas extranjeros y sus empleados, tuvieron que enfrentar la cruda realidad.

Una demanda presentada en 2015 alega que los propietarios de la panadería los forzaron a trabajar días de 17 horas por menos del salario mínimo y sin pago de horas extras. Dice que a un trabajador solo se le pagaron U\$U 100 por el trabajo de un mes.

Además, los trabajadores dijeron que tuvieron que hacer proyectos de construcción en un complejo de apartamentos de Long Beach propiedad de los Almeida, así como limpiar y podar la propiedad de la pareja en Rolling Hills Estates. Durante meses, dijeron los trabajadores, durmieron en el suelo en el cuarto de lavado de la casa y les pagaban apenas poco más de \$2 por hora.

La demanda también acusa a los Almeida de violaciones de trabajo, tráfico humano y represalias, luego de que varios trabajadores fueron despedidos por cooperar con una investigación estatal de las panaderías.

Después de que la demanda fue presentada, los Almeida cerraron ambas ubicaciones de



sus panaderías el año pasado, según abogados de los trabajadores.

Los 11 empleados filipinos vinieron a EE.UU. con visas E-2, que les dan a inmigrantes con habilidades especializadas la autorización de trabajar para un ciudadano extranjero que ha invertido una cantidad de dinero sustancial en un negocio con sede en EE.UU.

En 2014 la oficina del comisionado del trabajo de California les ordenó a los Almeida pagar casi U\$U 250.000 en salarios de horas extra a los trabajadores, según el Departamento de Relaciones Industriales de California.

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años juntos
calsa*

MEJORADOR **FORMULA 1**

PREMEZCLA **PAN DE QUESO**

PASTELERIA **Muffins** Vainilla

NUEVO!

Selecta Miel 5kg

Más práctica y fácil
Mejor sabor y aroma
Probala ahora...

Tu mejor opción!

1. Servicio ✓
2. Calidad ✓
3. Variedad ✓

...todo en un solo lugar!

NUEVO!

PREMEZCLA **Brownies** Vainilla 3kg

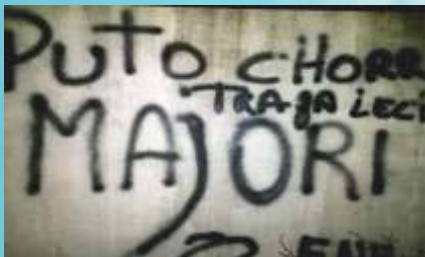
Julio Mes del Amigo

Materias Primas Insumos y Accesorios

www.mapriconf.com.ar Tel.: 4466-2818 / 4485-4972 Tomás Edison 3547 Isidro Casanova - Bs. As. **f** Hacéte FAN en FACEBOOK

MUCHOS PANADEROS ESTAN CONFUNDIDOS

Recorrimos varias panaderías de la zona de La Matanza y nos encontramos con el malestar de muchos por la decisión de las máximas autoridades de la Federación Provincial de promocionar un pan social a \$26



"...Vimos una nota en Canal 9 donde explican que el pan de 26 pesos es "pan de fonda", pero en las imágenes muestran figazzas. Eso confunde a los clientes y nos piden que vendamos cualquier especialidad a ese precio..." Comenta Juan de I. Casanova.

"...No queremos que haya ciudadanos de primera y ciudadanos de segunda. El pan se tiene que vender al precio que corresponde..." dice Eduardo de Laferrere. Avalando la teoría de muchos de que fomentaron un pan social para las necesidades políticas en desmedro de la necesidad de los panaderos de vender a un precio que les sirva para afrontar los constantes incrementos de luz, gas y sueldos.

"...Con un pan de \$26 quedan bien con los políticos, con un pan de \$40 podemos pagar impuestos y tendríamos la calidad de vida que nos merecemos..." dice ofuscado un panadero de la zona sur matancera.

Efectivamente, la mayoría está

desorientada y no saben a qué precio vender.

Por un lado desde la Federación Provincial Majori dijo que el pan tenía que valer \$40 pero por otro lado, en su zona de mayor influencia y partido al que pertenece –La Matanza–, el promedio de venta no supera los \$30. Basta con recorrer las zonas de G. Catán, V. del Pino, Laferrere, I. Casanova o R. Castillo para comprobar que los carteles de venta son muy dispares: \$15, \$18, \$25... no hay un precio uniforme y los dirigentes matanceros no logran unidad en el precio de venta.



La duda de los panaderos es simple, **¿a qué precio venden?** La queja es constante: **no nos consultaron y toman medidas que confunden a los clientes.** El mayor argumento de los comerciantes es: **si primero dicen de vender el pan a \$40, en julio aumentan los sueldos otro 10%, ¿por qué quieren bajar un 30% el valor de venta?**

La realidad muestra que en las zonas cercanas a centros

comerciales se puede vender a \$35 pero en la periferia no pueden llegar nunca a esos valores por la promoción del pan social en los medios a \$26, ellos quieren llegar a vender a \$30 pero los vecinos les piden el pan de \$26 y si no se lo dan se sienten estafados. Como si esto fuera poco el constante crecimiento de establecimientos clandestinos y sin control que reparten pan a \$10 en los almacenes colabora con la confusión.

La disconformidad es muy manifiesta, tal vez por eso aparecieron pintadas ofensivas (y con las cuales estamos en total desacuerdo) contra Emilio Majori.

Los panaderos merecen estar informados y que el criterio de sus dirigentes apunte al bienestar de la mayoría. Si bien es un gremio muy difícil de manejar sería conveniente que, estando unidos y comprometidos, tomen decisiones que no afecten a la mayoría.

Por último llamamos a la reflexión a cada panadero para que se comprometa con el gremio asistiendo a las reuniones de su Centro y a los dirigentes para que mejoren la comunicación con los socios, para que, de esa manera, no se generen malos entendidos ni malestar entre colegas.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

EL TRABAJO DE UN GRUPO DE AMIGOS



Quienes integramos el C.I.P.U. Matanza Sur continuamos trabajando por el bienestar de los panaderos de la zona. Todos los Viernes nos reunimos en nuestra sede, compartimos un excelente almuerzo, luego exponemos los problemas que tenemos en nuestros negocios y juntos buscamos la solución a los mismos.

Juntos y comprometidos por el gremio logramos hacer lo que nadie logró, **REPRESENTAR REALMENTE LOS INTERESES DE LOS PANADEROS DE LA MATANZA.**

Trigos del Oeste S.A.

LOGÍSTICA PARA PANADERÍAS Y AFINES



Materias Primas para Panaderías y Confiterías

LEVADURA - HARINA - AZUCAR
ADITIVOS - GRASA - MARGARINA
DULCE DE LECHE - MERMELADAS
CREMAS - TOMATES - JALEAS



E-mail: deloestetrigos@yahoo.com.ar

Tel.: 011-4627-5876

**LEANDRO N. ALEM 1447
CP 1712 - CASTELAR, MORÓN
PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

SAYOS

JUNTO AL PAPA FRANCISCO



A mediados de mayo, el titular de SAYOS INSTALACIONES COMERCIALES, Franco Vilella, tuvo la grata experiencia de ser atendido por su Santidad el Papa Francisco.

Desde nuestra redacción expresamos la satisfacción que sentimos por su visita al Vaticano.

Franco... sos increíble!!!

- PRESTIGIO
- ELEGANCIA
- CALIDAD
- INNOVACION

Panadería

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

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

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

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com

SAN JUAN. MARCHARON POR EL BARRIO DE LOS PANADEROS QUE NUNCA SE CONSTRUYÓ

Después de 12 años de esperar, los trabajadores del sindicato de panaderos y pasteleros todavía no cuentan con las casas para las que compraron una carpeta en 2014. Para reclamar por esta situación, las familias se manifestaron en una marcha en pleno centro sanjuanino.



La movilización fue en calle Córdoba entre Mendoza y Entre Ríos, lugar en el que se encuentra una farmacia donde las familias pagaban las cuotas para cancelar sus viviendas. Este dinero está disponible, según Julio Carbajo, uno de los damnificados, pero necesitan el terreno escriturado para comenzar la construcción de las viviendas.

Este paso es el que reclaman al empresario Vicente Mulet, a quien aseguran que le pagaron los terrenos pero no los ha puesto a disposición para construir todavía. Carbajo explicó que el

conflicto vendría de un problema entre los hermanos, ya que mientras Vicente Mulet no cede el terreno que supuestamente les iba a entregar, el hermano de éste estaría dispuesto a hacerlo.

Los damnificados reclaman que este conflicto se resuelva lo antes posible para que ellos puedan empezar a construir las viviendas que les prometieron en 2004.

MAR DEL PLATA. SECUESTRAN UNA TRAFIC QUE TRANSPORTABA PAN DE FORMA ILEGAL

Fue en el marco de un operativo que realizó Transporte en la ruta 88 y Vértiz. El conductor de la camioneta no tenía carnet, cédula verde ni habilitación municipal. El pan fue decomisado por Inspección General.



El área de Transporte municipal realizó un operativo de control este martes

en la intersección de la ruta 88 y la calle Vértiz, donde secuestró un remis trucho y una camioneta que transportaba panificados sin habilitación.

Los inspectores municipales secuestraron una camioneta Trafic blanca, cuyo conductor no tenía carnet, cédula verde ni habilitación. El vehículo, repleto de panificados, fue trasladado por la grúa de Tránsito al playón de secuestro, donde personal de Inspección General decomisó la mercadería.

EN ALMIRANTE BROWN, VENDERÁN PAN CON MENOS SAL PARA EVITAR LA HIPERTENSIÓN

El Centro de Industriales Panaderos de ese partido se comprometió a elaborar sus productos sin sodio. En Argentina el consumo promedio de sodio es de 12 gramos, cuando no debe superar los 5.



En Almirante Brown, venderán pan con menos sal para evitar la hipertensión y enfermedades cardiovasculares de los consumidores.

Según las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud el consumo diario de sodio no debe superar los 5 gramos, sin embargo, en la dieta de los argentinos llega a

los 12 gramos diarios y corresponde a productos elaborados.

La iniciativa nació en el partido bonaerense a partir de un convenio de la Comuna y el Centro de Industriales Panaderos (CIPAB), quienes dieron origen a la campaña "Menos sal, más vida", para difundir entre los consumidores

los beneficios ingerir menos sodio.

El presidente del CIPAB, Cristian Malsenido, explicó: "La reducción de sal en la elaboración del pan no influirá en su sabor". Además, reveló que en los últimos años creció la demanda de pan sin sodio y de productos que reemplazan la sal con otros condimentos.

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



No hay mejor
remedio que
la risa



- No soy celoso.
- Y ese revólver?
- Por si cambio de opinión.

EL LORO

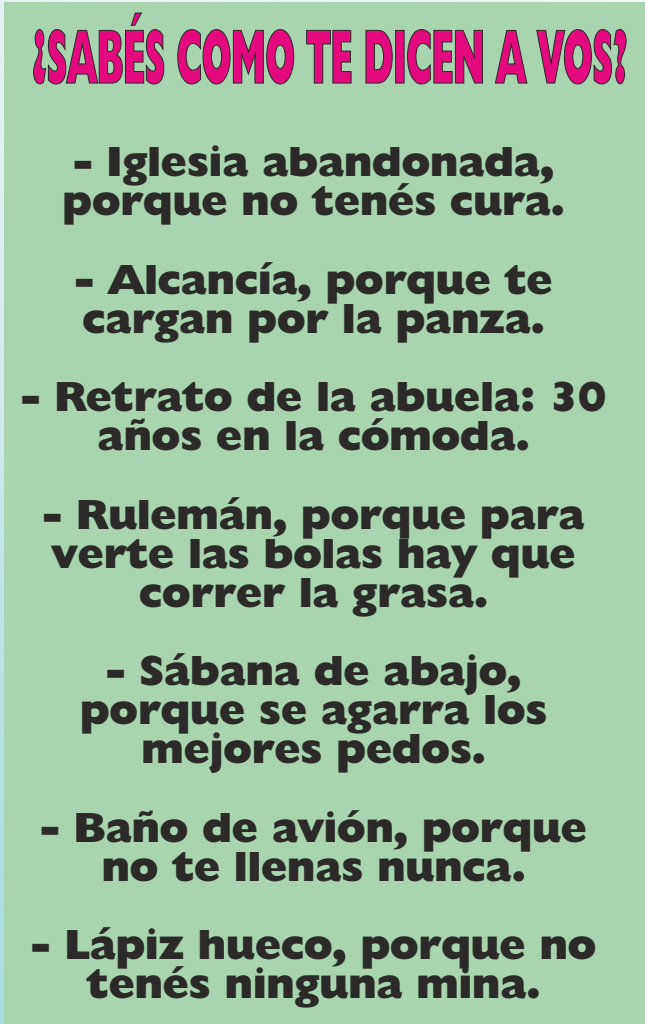
Una Señora quería comprar un loro, va a la tienda de mascotas y el joven que la atiende le comenta que sólo tiene un loro, pero que éste había pertenecido a una señora que tenía un PROSTÍBULO, por lo cual su vocabulario era muy grosero.



A la señora no le importó y dijo que lo educaría nuevamente. Llega a su casa y destapa la jaula y el loro comienza: - *"Nueva casa, nueva madame"*.

La señora suelta una carcajada y espera ansiosa a que sus hijas lleguen de la escuela. El loro al verlas dice: - *"Nueva casa, nueva madame, nuevas prostitutas"*.

Las hijas no pueden contener la risa y esperan a que su papá (Alberto) llegue para que vea al loro. Llega el papá a la hora de la comida y el Loro dice: - *"¡¡¡Nueva casa, nueva madame, nuevas prostitutas, pero los mismos clientes... Hola BETO!!!"*.



¿SABÉS COMO TE DICEN A VOS?

- Iglesia abandonada, porque no tenés cura.
- Alcancía, porque te cargan por la panza.
- Retrato de la abuela: 30 años en la cómoda.
- Rulemán, porque para verte las bolas hay que correr la grasa.
- Sábana de abajo, porque se agarra los mejores pedos.
- Baño de avión, porque no te llenas nunca.
- Lápiz hueco, porque no tenés ninguna mina.

- MI AMOR, TENEMOS QUE HABLAR. TENGO UN PROBLEMA
- "TENEMOS". TUS PROBLEMAS TAMBIÉN SON MÍOS...
- BUENO, DEJAMOS EMBARAZADA A TU HERMANA...



Por tu seguridad

Ponele Trava
a la Puerta

Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño



Proyecto y
asesoramiento
SIN CARGO

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamientos@gmail.com
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697
(011) 15-2027-0355 / ID 632*234

POR VENGANZA UN PANADERO PAQUISTANÍ ENVENENA Y MATA A 30 PERSONAS

El implicado aseveró que lo realizado tenía como objetivo "darle una lección" a su hermano

Un panadero paquistaní confesó haber envenenado a decenas de personas, de las que al menos 30 murieron, para vengarse de su hermano con quien había discutido por un desacuerdo comercial.

Jalid Mehmood confesó ante el tribunal de Punjab que había puesto pesticidas en dulces porque su hermano mayor, Tariq, con quien compartía el negocio, lo había "insultado y agredido".

"...Quería que le sirviera de lección...", dijo, según las declaraciones citadas por el investigador Mohamad Afzal, confirmadas por otro oficial.

"...Estaba tan furioso que mezclé la botella de pesticida con los dulces que

se estaban preparando en ese momento...", agregó, según la misma fuente.

El paquete de los dulces envenenados fue comprado el 17 de abril por un vecino que quería celebrar con su familia y sus amigos el nacimiento de su nieto.

El bebé perdió a su padre, a seis tíos y una tía, precisó la policía. Otros cinco niños también fallecieron. Cuatro víctimas siguen hospitalizadas.

En un primer momento, los responsables habían dado un balance de 33 muertos, pero la policía confirmó 30 muertes.

En total, 52 personas consumieron los dulces envenenados, indicó la

policía a la prensa local.

Los investigadores pensaban en un principio que se trataba de un envenenamiento accidental ya junto a la panadería se encuentra una tienda de pesticidas. En aquel momento, el propietario había almacenado algunos productos en la panadería vecina para poder hacer obras en su local.



SUSPENDEN TURNOS DE TRABAJO EN LA INDUSTRIA MOLINERA DE LA REGIÓN



Tomás Kiernan

“...La industria molinera empieza a verse afectada por el tarifazo a la energía eléctrica...”, destacó el secretario general de los trabajadores de la Industria Molinera, Tomás Kiernan. Según dijo, una empresa ya recibió facturas con fuertes incrementos: “...Ya se está pagando un total de 420 mil pesos cuando antes de pagaba 120 mil pesos...”.

El dirigente sindical dijo que está situación, en la que se suspenden turnos, sobre todo los nocturnos, para afrontar los aumentos energéticos, ya se vivieron en los años '90. *“...Para la empresa es más importante ahorrar energía que producir, entonces como vamos a salir adelante en este país sino producimos...”*, dijo.

“...Los representantes sindicales ya tenemos experiencia en esto, ya pasó en años anteriores, allá por los 90 cuando estaba Carlos Menem y los ministros de Economía eran Rapanelli, Roig, Cavallo y Herman González. Que ocurría, se trabajaba en las horas base y se paraba en las horas pico, donde la energía está en demasía. Los molineros trabajan tres turnos rotativos, y el turno de la hora pico para. Hay empresas que han suspendido los turno de 21 a 5 de la mañana. Y otra empresa, que está en el Parque Industrial, no trabaja desde las 15 hasta 23 horas y ahorra energía...”, explicó.

Proveedores eléctricos. Luego, manifestó que *“...los molinos tienen tres proveedores: EDEN, que pasó de 45.000 a 125.000\$;*

CAMMESA, de 75.000 a 278.000 y ENDESA de 5.000 a 15.000\$, significa un mensual total de \$420.000. Antes se pagaban unos 120.000...”.

Kiernan desmintió así a la gerencia de la empresa EDEN, desde donde se había señalado que los aumentos recién se iban a empezar a notar dentro de seis meses, *“...ya llegó la factura con la suba, ya se está pagando un total de 420 mil pesos cuando antes de pagaba 120 mil pesos...”*, en referencia a una empresa molinera de la ciudad.

“...Con estas medidas se está aletargando la producción. Para el empresario no es lo mismo juntar cien mil que cuatrocientos mil y esto repercute en el empleado. Si no producimos el país no puede salir adelante, estamos ahorrando y especulando...”, puntualizó.

Burner®

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**



PINO Y DIÉSEL: LOS INGREDIENTES DEL PAN DEL BLOQUEO DE LENINGRADO

Debido al asedio nazi y a los sucesivos bombardeos a las fuentes de alimentos de la ciudad, los habitantes de Leningrado se vieron obligados a hacer pan con ingredientes poco comestibles para no morir de hambre

En vez de asaltar la ciudad, Hitler tomó la decisión meramente pragmática de bombardearla desde el aire y hacer que la gente muriera de hambre.

Las personas atrapadas en la ciudad bloqueada necesitaban comida. Siendo el pan el alimento básico, de él dependía la vida de los residentes de Leningrado. Como no quedaban suficientes alimentos, la gente tuvo que elaborar una nueva receta del pan.

El pan del bloqueo:

- * Celulosa alimentaria: 10 %
- * Partículas de restos que quedaban en los sacos: 2 %
- * El polvo acumulado en la ensacadora: 2 %
- * Pinocha (hojas de pino): 1 %
- * Harina de centeno: 75 %.

Para la cocción del pan, los recipientes se untaban con aceite diésel, ya que no había otro disponible.

A cada uno de los habitantes le correspondía tan solo 125 gramos al día.

Al principio del sitio, el pan se preparaba de una mezcla de harina de centeno, avena, cebada, soja y malta.

Pasado un mes, a la mezcla le empezaron a añadir subproductos del aceite de lino, salvado y harina de granos rancios.

Otro mes después, la masa se hacía de celulosa, subproductos de algodón, polvo de la ensacadora, restos que se sacudían de los sacos de harina de maíz y de centeno, brotes de abedul y corteza de pino.



Un trocito del pan del bloqueo —que no pudo terminar de comer la pequeña Valeria Fedosik que murió el 28 de febrero de 1944 a la edad de 4 años— se expone ahora en el museo escolar de Leningrado

Cuando los vehículos que llevaban la harina a Leningrado se hundían en el lago de Ládoga, unas brigadas especiales sacaban los sacos de harina del agua con ganchos y cuerdas. Había veces que la harina permanecía más de dos semanas bajo el agua.

En medio del saco todavía solía quedar harina seca, el resto se convertía en una corteza dura

que trituraban y que también utilizaban para preparar el pan reduciendo la cantidad de ingredientes poco comestibles.

A pesar de todo, la gente arriesgaba su vida en el intento de cruzar el lago Ládoga para llevar el pan a Leningrado, cuyos habitantes, a pesar de que morían de hambre, no se rendían.

El pan del bloqueo no tenía precio.

Tras vivir el hambre y la miseria de la guerra, los rusos han adquirido la costumbre de no tirar ni una miga de pan, sabiendo valorar este alimento que salvó la vida de miles de personas.

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

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

VENDÍAN DROGA VIP EN UNA PANADERÍA DE CASEROS

Una banda de narcotraficantes que poseía conexión con la organización terrorista peruana Sendero Luminoso y que vendía cocaína a personalidades de la farándula fue desbaratada por la Policía Bonaerense tras once allanamientos realizados en el Oeste del Conurbano y Capital Federal



Traían la droga desde Perú y la fraccionaban en una panadería en botellitas de plástico. Luego la distribuían en Capital Federal y el Conurbano. Tenían varios clientes VIP, con alto poder adquisitivo y

una organización con varias ramificaciones: uno de sus integrantes era buscado por la Justicia peruana, acusado de haber sido parte de Sendero Luminoso, una organización terrorista de ese país.

Durante los operativos realizados ayer fueron detenidos tres hombres y cinco mujeres (cinco argentinos y tres de nacionalidad peruana). La investigación de la Bonaerense demandó cinco meses e incluyó intervenciones de diez líneas telefónicas, más de 28.000 horas de escuchas y 65 agentes especializados dedicados al seguimiento de los narcos.

Los allanamientos fueron realizados durante la madrugada. Se secuestraron más de nueve kilos de cocaína, de los cuales un lote llevaba estampado el logo de un felino (sello característico de cárteles), más de un kilo de marihuana, precursores químicos y \$ 60 mil.

Según informaron fuentes del caso, la investigación empezó en febrero, cuando la Subdelegación Departamental de Investigaciones del Tráfico de Drogas Ilícitas de San Miguel comenzó a seguir a una banda que compraba cocaína en la villa 1-11-14 del Bajo Flores y, luego de fraccionarla y cortarla, la vendía en San Martín, Tres de Febrero y la ciudad de Buenos Aires.

Los investigadores ubicaron a una mujer

apodada “Heydi”, quien vendía cocaína en la zona de San Martín y utilizaba como punto de encuentro para la entrega de la cocaína el Bingo de esa localidad. A partir de la intervención de su celular, establecieron que le compraba la droga a dos hombres identificados como “Fabián” y “Marcelo”, ambos de la zona de Tres Febrero.

Estos hombres habían montado una panadería en la localidad de Caseros. Bajo el nombre “Rey de reyes”, el local funcionaba como una pantalla para fraccionar la cocaína con variedades de calidad y precio. Tenían de 500 y de 1.000 pesos, según el tipo de cliente.

Luego se pudo establecer que ambos sospechosos también tenían un departamento en la zona de Villa Devoto, desde donde distribuían la droga para los barrios de Villa Crespo, Villa Urquiza y Belgrano. Tenían un servicio de “delivery”, aunque ponían condiciones. *“...El punto de encuentro tenía que ser un lugar público, en el que hubiera mucha gente, o una casa en la que pudieran ingresar sin despertar sospechas...”*, contaron voceros del caso.

Con los entrecruzamiento de llamadas, los investigadores descubrieron que “Fabián” se comunicaba para proveerse en forma mayorista con un matrimonio de ciudadanos peruanos que vivía hace años en un departamento del barrio porteño de San Telmo. Uno de ellos, identificado como “Cristian”, tenía contactos con traficantes de la villa 1-11-14 que traían la cocaína directo de Perú. *“...Descubrimos que había estado involucrado en su país con gente de Sendero Luminoso...”*, explicó una fuente del caso.

MIGUITAS, LA PASTERERÍA PARA PERROS DE MADRID



Malasaña. Siempre Malasaña, ese barrio de calles desordenadas que no deja de sorprendernos y maravillarnos con sus iniciativas y ocurrencias. Esta vez llega en forma de pastelería para perros, Miguitas, un lugar donde se proponen que los canes (y también los gatos) disfruten de algún que otro capricho culinario.

Preparan galletas, donuts y tartas especiales, empleando para ello todo tipo de harinas que permitan también a los animales alérgicos disfrutar de unos manjares que saben, entre otros, a atún, sardinas o pollo.

La elaboración de estos productos la realizan de manera artesanal y con ingredientes naturales (sin aditivos, aromatizantes, antioxidantes o conservantes), aseguran en la web de Miguitas. En esta pastelería apuestan por los productos frescos en forma de frutas, verduras, carnes o pescados. Si utilizan lácteos, como quesos o yogures, son sin lactosa, sal ni grasas saturadas.

Esta pastelería, situada en la calle Divino Pastor 7, cuenta con un obrador en el que se puede ver in situ cómo elaboran los productos y también con tienda online.

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTÓN 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, NL-2

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

LF-06

Dosificador de agua para panaderías

CR-D

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

DINTER

LA BAJA PRESIÓN DE GAS AFECTA LA PRODUCCIÓN DE PAN EN CRO. RIVADAVIA

La disminución del gas afecta a diferentes panaderías de esta ciudad, donde sus responsables manifestaron su preocupación. El incremento de las tarifas contribuye a que la actividad atraviese momentos de incertidumbre con bajas de hasta un 10% en sus ventas



El tarifazo que implementó el gobierno nacional golpea constantemente el desarrollo de diferentes rubros de esta región. El reclamo de la quita de subsidios que determinó el incremento en las tarifas de agua, luz y gas se suma a una baja en el consumo que se generó a partir de enero.

Uno de los sectores más golpeados es el sector de las panaderías donde en los últimos meses han detectado una baja del 10% en sus ventas. *"...El consumo de pan se mantiene dentro de los parámetros normales, pero en los últimos meses hemos notado que la gente en vez de llevar una docena lleva media y la venta de facturas ya no es tan corriente como antes..."*, sostuvo Martín Legrado, propietario de una panadería ubicada en Polonia al 2.200.

El mismo panorama observan los encargados de las cadenas más grandes que identifican un cambio en el pedido de sus clientes. *"...Hay gente que antes venía día por medio y*

ahora solo lo hace el fin de semana. El consumo ha bajado considerablemente porque la gente cuida más su bolsillo y es entendible...", subrayaron desde un local ubicado en Rivadavia y Las Rosas.

Y COMO SI FUERA POCO

Pero la situación se comenzó a complicar aún más debido a una baja en la presión del gas, que según manifestaron los consultados por este medio, se intensificó desde el miércoles por la tarde.

"...Nosotros necesitamos tener el horno a una temperatura máxima constante para que todas las producciones salgan una detrás de otras. Si lo apagamos y prendemos a cada rato, tardaríamos el doble y nos retrasaríamos con las entregas...", destacó Legrado.

Desde la empresa Camuzzi atribuyeron la baja a la medida que llevan a cabo los trabajadores petroleros en Tierra del Fuego. Lo concreto es que los comerciantes se mostraron preocupados por la situación ya que *"...por momentos se hace imposible cocinar las facturas o completar la tanda de pan para la tarde..."*.

Los comercios de los barrios periféricos son los más afectados ya que tienen que sobrellevar casi tres cortes a lo largo del día y esto dificulta las tareas de producción.

"...Hoy (por ayer) tuvimos muy poca presión y casi pensamos en que no íbamos a poder abrir. La verdad que con esto y pagar casi 5.000 pesos de gas te dan ganas de bajar la persiana...", sostuvo Jeremías Villalonga, dueño de una panadería ubicada en Polonia y Kennedy.

Los comerciantes manifestaron que en el incremento de las tarifas es un difícil obstáculo por sortear ya que el pago pasó de 600 a casi 6.000 pesos, sin sumar otros impuestos que deben tener al día. "...Hay veces en que me planteo si continúo abriendo o cierro y vendo todo. Cada día se me hace más difícil venir y hacer las cuentas. Me da miedo la calculadora. El año pasado era el único elemento que no utilizaba. Ahora la uso cada cinco minutos y dan ganas de llorar...", destacó Villalonga.

La baja en las ventas también estableció que algunos de los comercios tengan que cerrar

durante la mañana y hacer horario corrido a partir de las 14. "...Es difícil porque hasta los mismos empleados se plantean qué va a pasar o qué vamos hacer. Acá somos cuatro en total y decidimos no atender más a la mañana porque no vendíamos nada. Tratamos de que la idea de cerrar no se presente, pero cada vez repercute más en nuestra cabeza...", indicó Legrado.

GALE AMOBLAMIENTOS y EL GREMIO PANADERO piden disculpas públicamente a SAYOS por el error en la impresión del último aviso en la revista INDUSTRIALES PANADEROS N° 64 por la utilización de una foto que no corresponde a los muebles de nuestra empresa.

La fotografía mencionada se publicó en la página n° 23 y corresponde a un trabajo de SAYOS en la panadería LE PAIN QUOTIDIEN ubicada C.A.B.A.

Reiteramos nuestras disculpas a SAYOS y realizamos el reclamo correspondiente a la empresa encargada del diseño del aviso.

NICJU
"Unidos por la calidad"
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa** *

NICJU S.R.L.
Distribuidor Oficial
"Unidos por la calidad" **calsa** *
www.nicju.com.ar - 4488-8088

NICJU **calsa** *
SALÓN DE VENTAS www.nicju.com.ar

NICJU **calsa** *
www.nicju.com.ar 4488 8088 info@nicju.com.ar

www.nicju.com.ar
Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - info@nicju.com.ar

ACCIDENTE LABORAL

Trabajador de Panadería resultó lesionado al quedar atrapado en una máquina. Concurrieron al lugar bomberos y personal especializado en el mantenimiento de la maquinaria donde quedó atascado el brazo del panadero. Luego de 20 minutos de labor pudo ser liberado y se lo trasladó al Hospital Municipal Ramón Santamarina



Momentos de suma tensión se vivieron después de las 20 en la Panadería “La Serranita” de Avenida Falucho N° 843, cuando uno de los trabajadores sufrió un accidente mientras amasaba y la máquina le aprisionó el brazo derecho, debiendo concurrir bomberos y personal especializado en ese tipo de maquinarias para liberarlo.

La sobadora le aprisionó el brazo hasta la altura del codo y fue llevado en ambulancia al Hospital Municipal Ramón Santamarina. La víctima fue identificada como Lucas Zampatti, quien tuvo su brazo derecho atrapado por espacio de 20 minutos.

El joven estaba manipulando la masa y en determinado momento el brazo fue arrastrado por los rodillos de la sobadora y quedó atascado aprisionándole los rodillos hasta la altura del codo, según confirmó a la prensa el comisario Ramón García, jefe del Cuartel Central de Bomberos. Si bien concurrió una dotación del Cuartel Central se debió recurrir al personal especializado en este tipo de máquinas y fue Mario González el encargado de desarmar el rodillo.

Tras concluir la labor y con visibles muestras de haber atravesado por un momento de suma presión y nerviosismo,

mientras se sacaba unas gotas de sudor de la frente pese al frío reinante, indicó “...*jamás me pasó esto en 10 años en la actividad. Que nervios, por suerte había quedado una luz importante entre los rodillos, está bien el chico...*”.

Sostuvo que debió retirar los bujes para posteriormente sacar el rodillo y liberar el brazo del panadero.

También concurrieron al lugar efectivos de la Policía Local y del Sistema de Emergencias 101. Para que se pudiera trabajar con tranquilidad se cortó el tránsito en la cuadra de la Panadería, mientras que la ambulancia del Hospital Municipal Ramón Santamarina fue estacionada en la parte lateral de la cuadra para hacer más rápida la asistencia.

García, en breve comunicación con la prensa, señaló que el trabajador no tenía lesiones sangrantes aunque sí un fuerte traumatismo y dolor como consecuencia de la fuerza mecánica que debió soportar el brazo derecho.

Muchos vecinos y amigos de la víctima se acercaron hasta el lugar y recién respiraron aliviados cuando uno de los que había colaborado en el rescate, señaló que estaba bien y que les había agradecido a cada uno de los que lo asistieron en la emergencia.



AJKSistemas

Un Mundo de Soluciones

www.ajksistemas.com.ar

Sistemas de Video Vigilancia



Como consecuencia de las necesidades y el nivel tecnológico alcanzado por la seguridad actual, en AJKSistemas contamos con equipos de las mas avanzada tecnologia en Sistemas de Video Vigilancia

Instalaciones y asesoramiento Profesional

Tenemos personal calificado que lo asesorarán en la mejor elección y combinación de equipos a fin de lograr el sistema idóneo al mejor costo/beneficio para su necesidad y seguridad. Brindamos también servicio de mantenimiento y reparación de su sistema actual.



Tenga un Ojo Electrónico

Ahora vigile su negocio o vivienda de manera remota en tiempo real vía internet. Conecte hasta 32 cámaras en un DVR y podrá monitorearlas en VIVO desde cualquier Pc, laptop o smartphone conectada a internet, con opción de grabación en su disco duro en formato H.264, permitiéndole grabar video por varios días, semanas e incluso meses. Brindamos la implementación integral de Centros de Monitoreo para empresas privadas, municipalidades y otras entidades del estado.

Tomas A. Le Breton 4957 1E
(1431) CABA Rep. Argentina

Te: +5411-45240957/15-32033500
Web: www.ajksistemas.com.ar
Mail: ventas@ajksistemas.com.ar



No hay mejor remedio que la risa

Entra el hombre a su casa y se encuentra a su mujer en pleno acto sexual con su amigo. En plena locura e indignación, toma una escopeta y lo mata de un tiro.

Le dice a su mujer:
- "¡¡Basura, me cagaste, mal parida!!"

La mujer le responde:
- "¡¡Vos seguí así que te vas a quedar sin amigos!!"



Quando uno está muerto, no sabe que está muerto y son los otros los que sufren...

...Lo mismo sucede cuando uno es un pelotudo.



TORNEO DE SEXO.

Se consagra campeón un japonés luego de haber estado en la cama una semana con mujeres más de 200 países. Recibe la medalla dorada y en conferencia de prensa le preguntan:

- ¿De qué país fue la mujer que más le agradó?
- Todas me dejaron algo -dice el ponja-

- ¿Cómo es la mujer argentina?
- Tielna.

- ¿Y la francesa?
- Aldiente.

- ¿Y la italiana?
- Fogosa.

- ¿La rusa?
- Flia.

- ¿Y la paraguaya?
- Deseosa.

- ¿Y la belga?
- ¡Muy cansada! ¡muy cansada!



No es que tenga miedo a morirme, es tan solo que no quiero estar allí cuando suceda. (Woody Allen)

no te deseo el mal, pero ojalá que cuando te pintes las uñas te pique el culo



Metalúrgica M.G.A.

LA HISTORIA DE UN MECÁNICO

Gabriel Bordagaray es lo que llamaríamos un “mecánico de raza”, desde los 14 años trabaja arreglando todo tipo de máquinas de panaderías

“...A los 17 años ya trabajaba en reconocidos talleres de reparación de la zona oeste. Aprendí a reparar máquinas viejas como la Siam, Retondaro, Laino, Cariglino, etc... me llevo muy bien con máquinas de más de 60...” comenta Gabriel.

Y añade “...Luego aprendí a reparar máquinas más modernas y hornos. Mi oficio es éste, además el trabajo me obligó a aprender a torneear, soldar, engrasar, trasladar y restaurar...” Gabriel comenta que desde que era adolescente está en este trabajo y ama lo que hace.

Hasta hace muy poco tiempo, y para ganar experiencia, estuvo trabajando para BRITO HNOS. y según él “...cumplí el sueño de trabajar en una fábrica de máquinas de panaderías...”. Allí tuvo la oportunidad de montar hornos en diversas panaderías y eso le generó más experiencia aún. “...Trabajar con los hermanos Brito me permitió ver nuevas técnicas, estuve en el área de reparación y restauración...” comenta.

“...Estar en BRITO HNOS. fue bueno y agradable, son muy buenas personas y, estar junto a esa empresa que triunfó en lo que es fabricación y reparación de máquinas, me ayudó como persona y como técnico. A ellos les agradezco profundamente sus enseñanzas...”

Después de desvincularme de BRITO HNOS., y con el apoyo y los consejos de Amilcar Brito y Javier Brito, decidí crear M.G.A., mi propia empresa.

M.G.A. brinda a los panaderos y confiteros todo tipo de service de máquinas, engrase y restauración. El trabajo lo brindo garantizado y

Gracias a Amilcar y Javier Brito por la oportunidad que me dieron de ser parte del equipo de Brito Hnos



todo este tiempo. y poder perfeccionarme en su fabrica. y gracias por el apoyo y la enseñanza que me dieron para que Metalurgica MGA hoy pueda brindar un buen servicio.

trabajamos con repuestos originales de BRITO HNOS.

Como conocedor de las necesidades de urgencias de los panaderos brindo un SERVICIO LAS 24 HORAS. Para quienes necesiten el servicio que brindo les deja sus teléfonos: CEL: 15-49868150 / 15-35046154 ID: 835 * 6543



METALURGICA **URGENCIAS**

MGA

24 HS

INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS

CEL: 15-49868150
15-35046154
ID: 835 * 6543

SERVICE RESTAURACIONES

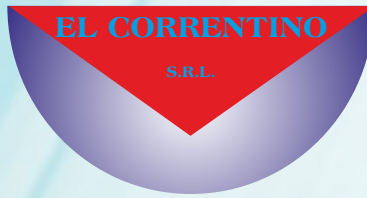
ENGRASE MENSUAL DE MAQUINAS

CAMBIO DE RODAMIENTO A MOTORES TRIFASICOS Y MONOFASICOS

REPARACION Y LAVADO DE BANDEJAS BAGUETERAS

“NUEVO SERVICIO”

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE HORNOS ROTATIVOS



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

**PONEMOS A DISPOSICIÓN DE LOS
PANADEROS NUESTRA NUEVA LÍNEA
DE MÁQUINAS FABRICADAS
EN ACERO INOXIDABLE**





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

FÁBRICA DE:
ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN

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



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

Luis Di Rocco confió en Indupan

Luis Di Rocco tiene 49 años y es el dueño de la “Panadería y Confitería Salta” ubicada en la calle Arieta 2532 (San Justo)



Lleva más de 22 años en la misma cuadra y, por recomendación de un vecino, pidió cotización a Sergio Kaliniuk y se decidió por el Horno Histana.

Más que satisfecho por la compra realizada comentó que "... Sergio Kaliniuk me asesoró y me dió facilidades para pagar el Histana. Lo que más me satisface de mi nuevo horno es que tengo cerca de 4 horas menos de tiempo de cocción, ahorro mucho tiempo..." Y resalta que "...es increíble, el Histana cocina muy parejo, desde la lata inferior a la superior, y las facturas salen igual de abajo a arriba..."

INDUPAN existe desde 1986 y el Horno Histana tiene un gran diseño visual que fue pensado principalmente para funcionar a la vista del público tanto sea en panaderías boutique, confiterías o restaurantes. Está equipado con un tablero digital logra la total automatización en el proceso de cocción acorde a las necesidades de trabajo de cada panadería.

Para más información se pueden comunicar con Sergio Kaliniuk, vendedor exclusivo de Indupan en Buenos Aires al 15-5842-0515 o al 15-4992-9421.



Luis Di Rocco mostrando el viejo horno con el que cocinaba

SERGIO ROLANDO KALINIUK

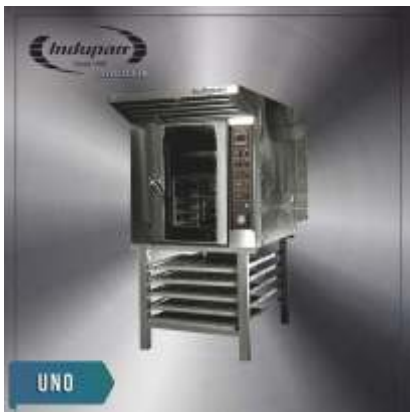
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

**HORNOS Y MAQUINAS DE
PANADERÍA Y CONFITERÍA**

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES





No hay mejor remedio que la risa

Una viejita en la mitad de la misa se inclina y le dice al oído al marido:

- Me acabo de tirar un pedito silencioso.... ¿que hago?

Y el marido le responde:

- Ahora nada, pero después cambiale las pilas al audífono.

SI UNA CHICA LESBIANA MUERE YENDO A LA PANADERÍA...

¿LA VIUDA SE QUEDA SIN EL PAN Y SIN LA TORTA?



Entra un tipo a una pizzería con una chica muy despampanante de cada lado.

- Dos pizzas por favor.
- Cómo no, ¿familiares?.
- No, son prostitutas, pero tienen hambre.



CROISSANT

El croissant es sin duda el rey del desayuno. Pocos son capaces de resistirse a su crujiente textura, su particular sabor entre dulce y salado y el potente aroma de la mantequilla. Pero lo que ha hecho del croissant la pieza de bollería más solicitada del mundo, es una mezcla de características que lo hacen único y perfecto para consumir casi a cualquier hora del día



Comer una cosa u otra es una decisión que depende de múltiples factores tanto fisiológicos como emocionales, culturales e incluso económicos. Sin embargo, la atracción que sentimos por los alimentos altamente calóricos es un hecho irrefutable que todos hemos experimentado en muchas ocasiones. La explicación es muy sencilla: nuestro cuerpo está diseñado para sentirse atraído por los alimentos con un mayor aporte energético, es decir los dulces y grasos porque estimulan nuestras papilas gustativas y nos dan una mayor sensación de placer. Un reciente estudio de la Universidad de Irvine en California, EE.UU. afirma que las grasas de ciertos alimentos producen en nuestro digestivo sustancias químicas similares a la marihuana relacionadas con la euforia.

Por otro lado, la ingesta de alimentos azucarados y de carbohidratos procesados como los que están presentes en la bollería que aumentan rápidamente la cantidad de azúcar en sangre, provocan el aumento de algunas sustancias químicas como la dopamina y la betaendorfina que nos provocan sensación de placer.

Pero ¿por qué el croissant?

Sin embargo estos datos no terminan de explicar por qué el croissant es la pieza de bollería más demandada del mundo.

El croissant, por un lado es un bollo muy sencillo pero a la vez muy complicado. Parece una receta muy fácil

de hacer, pero en realidad no es nada fácil conseguir una masa hojaldrada con el punto justo de crujiente en todas las capas.

Tiene el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado, lo podemos consumir con dulces como mermeladas o chocolates o con salado como fiambres o quesos. Además es muy versátil y, tiene un tamaño muy polivalente.

Es liviano. No se hace pesado ni de comer ni de digerir, por eso es apto para consumir a cualquier edad, no es empalagoso y mezcla bien tanto con el café como con los zumos de frutas.

Por último, pero no menos importante, la experiencia sensorial de que supone notar “el crunchi, crunchi de cada una de sus capas.

En resumen, el croissant es un producto delicioso, ligero, versátil y asequible que combina a la perfección con casi cualquier producto.



AVISOS CLASIFICADOS

PanconPan

MEDINA 144
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955
ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773

VENDE



MAQUINA GALLETERA ARGENTAL CON ENLATADORA AUTOMÁTICA:

Posee 3 moldes intercambiables: galleta cuadrada-galleta redonda y bizcocho. Posee pica incorporada

Producción 200 unidades por minuto . Reparada a nuevo. Motor Trifasico 1,5 HP
VALOR DE VENTA \$ 100.000.-



ARMADORAS DE PAN MODELO ARV-300:

Armadora versátil para el armado de diversos tipo de panes. Se encuentra en excelentes condiciones.
MOTOR TRIFASICO.

VALOR DE VENTA \$ 20.000.-



PANADERO VENDE

SOBADORA ALZUA 400

Usada en excelente estado.
Funcionando a la perfección.
Llamar al 011- 4722 - 0574
Zona San Martín, Bs. As.



AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argental



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

SE VENDE

Llamar al
15-4185-3740

SOBADORA SIAM TRAGADORRA.
Reacondicionada a nuevo. \$58.000



VENDO

ARMADORA DE PAN Y MEDIAS LUNAS.

1000 1/2 Lunas por hora.

Marca Pedro Zambón.

Muy Poco Uso.

En perfecto estado.

Tel.: 4248-2377 (Sr. Jorge)





Guía de Proveedores Panaderías

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

“TRIGOS DEL OESTE” 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

“GALE” San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969

“VI-LU” Ayacucho 949. Merlo. Tel.: 0220-483-2168 / 485-5168

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

“EL CORRENTINO” Alabariños 3544. Lanús. Tel.: 4246-7859

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / Cel.: 15-5523-5573

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

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

LETREROS Y MARQUESINAS

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

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

“TRIGOS DEL OESTE” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

PAPELERAS

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

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

“M.G.A.” Tel.: 15-4986-8150 / ID 6835*6543

“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

Publique En Nuestras Páginas

(011) 15-4084-1090

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

EL GREMIO PANADERO

*La Revista
de los
Panaderos*

Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

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

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y búscanos como...

El Gremio Panadero



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos Rotativos



Para 15 bandejas de 45x70 Cm.
60 Kg. de Pan/Hora

Amasadoras Rápidas

Amasadora rápida de 50 Kg. de Harina



Batidora Planetaria



Sin Mantenimiento

Trinchador Compacto

Trinchador Compacto 400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.



Sobadora



Sobadoras Panadera Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento Antiadherente



buscanos en Facebook

como Brito Hnos.

TOMAMOS VEHÍCULOS EN PARTE DE PAGO

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante, en excelentes condiciones, con documentación al día)

Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar