

EL GREMIO PANADERO

La Revista de los Panaderos

AÑO 19 - Nº 86
Junio del 2018





LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



Desde 1853 llevando la mejor levadura a tus panes.



EL GREMIO PANADERO

“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

Sumario

Máquina para limpiar bandejas	4
Aumenta el pan en Tucumán	5
Precio del pan en Jujuy	6
Cronuts	8
La mejor Sobadora	10
Humor	12
LESAFFRE ARGENTINA	14
Panadero abusador	16
Panaderos de Córdoba	17
La panadería silenciosa	18
Asalto en Olmos	19
Aumento de precio en San Rafael	20
Problemas en Lujan	21
Otro aumento de precios	22
El pan en Sgo. del Estero	23
Panazo frente al congreso	26
El pan en Parana	27
Precio del pan en Jujuy	28
Precio del pan en Trenque Lauquen	30
Problemas con la boleta de luz	31
El pan en Rosario	32
CIP Matanza Sur	33
Humor	36
Inseguridad en Rosario	37
Impacto del alza del dolar	38
El pan en San Luis	39
Crimen del panadero en Maipú	40
Los criollitos cordobeses	42
Humor	44
Clasificados	46
Guía de proveedores	47

UN PANADERO MEXICANO PATENTA UNA MÁQUINA CAPAZ DE LIMPIAR 60 BANDEJAS POR MINUTO

José Luis Alconte es un panadero en Michoacán. Trabajando para abastecer locales de abarrotes y restaurantes, ha estado acostumbrado a días largos de trabajo pesado. Despertarse temprano para elaborar los panes del día, pasar horas mezclando y amasando. La entrega diaria y las preparaciones para el día siguiente. Y al final de todo, lo más temible. La limpieza.

Por más que uno pueda agilizar su trabajo, la tarea de limpiar todos los utensillos utilizados en la preparación de panadería es algo sumamente tedioso. Hay que cepillar residuos y limpiar una y otra vez si realmente se quiere eliminar contaminantes y restos que pueden comprometer la calidad de sus productos.

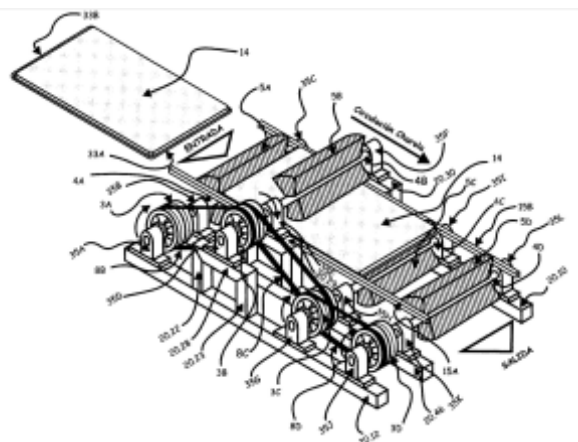
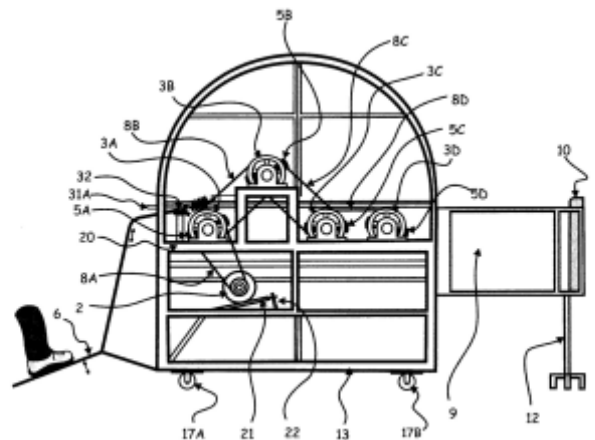
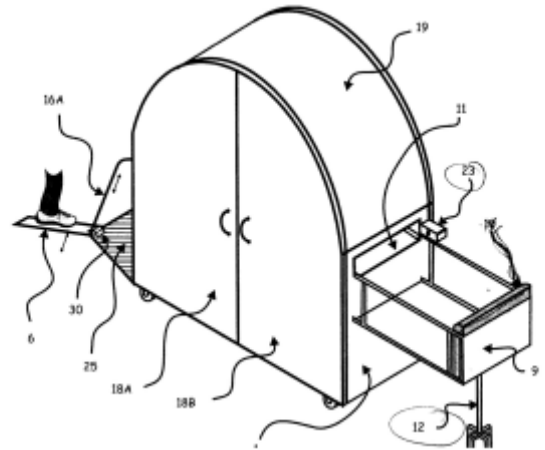
Por esta razón, Alconte decidió crear algo para facilitar un poco esa parte del trabajo. Durante tres años desarrolló la idea de una máquina que automáticamente hiciera todo el proceso del lavado de una bandeja para horno. El resultado de su trabajo es una máquina capaz de limpiar completamente una bandeja cada segundo.

Una ayuda para todo panadero

La maquina raspa la "bandeja" por ambos lados para retirar cualquier residuo de comida adherido. Después, pasa por un grupo de rodillos equipados de cerdas sintéticas que cepillan y limpian la superficie de estas charolas. El utensilio limpio sale de la máquina y se deposita en un receptor que puede contener hasta 40 bandejas a la vez, completamente limpias y listas para usarse nuevamente.

Alconte ha trabajado arduamente para poder patentar esta máquina. Comenzando en el 2011, ha intercambiado documentos con el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial 21 veces, todo con la esperanza de poder completar los trámites necesarios para poder patentar su invención.

En el 2017, por fin, se le otorgó la patente al panadero, que no vence sino hasta el 2031. Pero su certificado no le fue entregado hasta el 17 de febrero de 2018. Ahora solo resta el poder comercializar su máquina por medio de algún fabricante, y miles de panaderos alrededor del mundo podrán despreocuparse de uno de los peores aspectos de su trabajo.



EL PRECIO DEL PAN AUMENTARÁ UN 10%, SEGÚN CONFIRMÓ EL PRESIDENTE DEL CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS, PABLO ALBERTUS.

“Lo veníamos anunciando desde la semana pasada, que los primeros días de mayo íbamos a aplicar un 10% en el kilo de pan y en todos los productos que fabricamos”, dijo el empresario en LV12.



subrayó.

Remarcó que, en noviembre, los panaderos pagaban \$ 270 la bolsa de harina de 50 kilos, mientras que ahora el precio se ubicó en \$ 550.

"Dicen que va a seguir subiendo, porque están exportando mucho

trigo", alertó. "Por semana viene subiendo de a \$ 20 o \$ 30 la bolsa", apuntó.

La variación se producirá especialmente por el aumento de costos que sufre la actividad. "Tenemos tres grandes problemas que hoy se han agudizado: el precio de la harina, que viene aumentando desde noviembre; el tema energético con el aumento del gas, que ha sido del 40%, y la clandestinidad que hay en el sector",

Albertus indicó que el precio de referencia del kilo de pan rondará entre los \$ 40 y \$ 45 y dejó en claro que no se descartan nuevos incrementos.

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

EL PAN COSTARÁ UN 20% MÁS

Aumentaron debido a los altos costos de los insumos para su elaboración y a la suba en las tarifas de luz y gas

Centro de Industriales Panaderos de la Provincia de Jujuy
Precios sugeridos a partir del 30 de abril de 2018

Variedad	Precio	Antes
Pan galleta (kg).....	\$54.....	\$45
Pan francés (c/u).....	\$21.....	\$18
Mignón/ Felipito (kg).....	\$54.....	\$45
Felipe o flauta (kg).....	\$54.....	\$45
Pan negro (kg).....	\$66.....	\$55
Bollos/ surtidos (c/u).....	\$21.....	\$18
Pan con grasa/ bizcocho común (kg).....	\$84.....	\$70
Especialidades (kg).....	\$168.....	\$140
Facturas (docena).....	\$108.....	\$90
Masas secas/ finas.....	\$240.....	\$200
Pan de viena (paquete x6).....	\$21.....	\$18
Pan de hamburguesa (paquete x6).....	\$30.....	\$25
Super panchos (paquete por 30).....	\$96.....	\$80
Pan rallado (kg).....	\$54.....	\$45
Pre-pizza (c/u).....	\$21.....	\$18
Pan de miga (kg).....	\$54.....	\$45
Pan sanguchero (kg).....	\$54.....	\$45

✦ El Tribuno ✦

Tras una reunión de integrantes del Centro de Industriales Panaderos de la Provincia de Jujuy acordaron aplicar la segunda suba de precios del año por lo que confeccionaron una nueva lista de precios sugeridos que empezará a aplicarse a partir de

mayo.

MIGNONES, EL PAN MÁS CONSUMIDO

El aumento que es de entre un 15 % y un 20% se debe a los grandes e insostenibles incrementos que sufrieron en este último tiempo los insumos de panadería como los huevos, la harina y la grasa. Otro factor que empujó a los

productores a actualizar sus precios es el aumento en las tarifas de luz y gas. Consideran que el denominado "tarifazo" no sólo afecta a los panaderos sino a todos los comercios, Pymes y a los ciudadanos en general que cada vez son más los que expresan su malestar.

Nueva lista

Con los nuevos precios sugeridos el kilo de pan mignón pasará de \$ 45 a \$ 54, el kilo de bizcochos de \$ 70 a \$ 84, la docena de facturas subió de \$ 90 a \$ 108. Por su parte, el pan de viena pasó de \$ 18 a \$ 21, el de hamburguesas de \$ 25 a \$ 30 y la pre-pizza de \$ 18 a \$ 21.

LOS BIZCOCHOS PARA EL MATE

Cabe destacar que se trata de una lista sugerida para todas las panaderías. Cada una analiza su situación y

elige si la aplica o no. Es por esta razón que desde el Centro de Industriales Panaderos piden a sus pares respetar la misma para evitar disparidades y competencia.

Preocupación de empleados

Ya desde el primer aumento del año aplicado el 20 de enero se registraron bajas en las ventas, situación que preocupa a los empleados de las panaderías.

Algunos expresaron que temen que con esta nueva suba las ventas caigan abruptamente, lo suficiente para tener que reducir personal, lo que implicaría quedarse sin trabajo.

FACTURAS PARA LOS GOLOSOS

La opinión de los consumidores está dividida. Consultados sobre qué opinan de este nuevo aumento muchos coincidieron en que se trata de "otro golpe al bolsillo" y que "este producto no

debería aumentar porque es el principal alimento de la gente". Sin embargo, también expresaron que "como todo aumenta el pan también lo tenía que hacer" y que en definitiva "no es por capricho de las panificadoras, es porque cada vez les cuesta más elaborar el pan", por lo tanto "hay que pagar, no queda otra".

También adjudican esta suba a los "aumentos del combustible, de la luz y el gas".

LA PAMPA

SE INSTALÓ UNA COOPERATIVA DE PANIFICACIÓN: "SE ARMÓ LA ROSCA"

"Se armó la rosca" es una nueva cooperativa de trabajo que se instaló en Santa Rosa hace aproximadamente un mes. En los dichos de sus integrantes, se nota el entusiasmo y las ganas de trabajar.

Oscar Barbero, uno de los integrantes de la cooperativa explicó que venden pastafrolas, budines, pan casero, tortas, alfajores y otro panificados más.

"Veníamos hablando de hacer una cooperativa y gracias a Dios salió un proyecto del INTA que ganamos. Tenemos frezeer, amasadora, hornos y con esto se pudo implementar esta cooperativa", comentó.

Su objetivo es afianzarse como grupo para poder incorporar más personas. "Estamos con muchas ganas de elaborar cosas", remarcó Oscar.

Cuentan con una página en Facebook, denominada "Se armó la rosca", por donde ofrecen sus productos.

"Cada cual hace su producto, su especialidad. El que quiere traer su receta para hacer lo que saben la traen. Estamos necesitando colaboraciones, como harina, gas, huevos, azúcar, manteca", sostuvo Claudia Vallejos, otra de las vendedoras.

Cronuts



Los cronuts son popularmente reconocidos alrededor del mundo por ser un dulce que proporciona lo mejor de dos mundos. Este dulce combina la masa del croissant con las características del donut, siendo así una excelente opción para realizar algo diferente y delicioso dentro del hogar.

Sin duda es un postre se convertirá en uno de los bocados favoritos, para cualquiera que se atreva a realizarlo y probarlo. Además, los cronuts también son muy rápidos y sencillos de hacer.

Propiedades nutricionales de la leche

La leche es una bebida láctea que contiene una variedad nutricional muy rica e importante para el cuerpo humano. Entre sus principales características, se encuentra su excelente fuente de calcio, fósforo, magnesio y zinc.

Además, también contiene buenas cantidades de vitamina A, D, B12 y todo el complejo B. Estas propiedades ayudan a promover la salud ósea, al mismo tiempo que refuerzan el sistema inmunitario y previenen enfermedades gastrointestinales.

Receta de los cronuts

Ingredientes:

- 100 ml de leche entera
- 60 ml de agua caliente
- 120 gramos de mantequilla
- 150 gramos de harina de trigo
- 100 gramos de harina de fuerza
- 50 gramos de azúcar glas
- Seis gramos de levadura seca
- Media cucharada de sal

Cómo preparar los cronuts:

- * Dentro de un bol lo suficientemente grande, agregar la leche, el agua y la levadura.
- * Una vez dentro, ir mezclando hasta que se incorporen de una forma homogénea.
- * Seguidamente, cortar la mantequilla en cuadros pequeños y batir dentro de otro bol junto con la harina de trigo y la harina de fuerza, hasta conseguir una masa harinosa.
- * Cuando se encuentre lista, incorporar esta masa al bol de la leche y agregar el azúcar glas y la sal, mezclando una vez más.
- * A continuación, poner la masa resultante



sobre una superficie enharinada y amasar hasta obtener homogeneidad.

Será importante dejar reposar la masa durante dos horas en un bol tapado. El sitio debe ser cálido, para que se produzca la fermentación.

* Pasado este tiempo, volver a poner la masa sobre una superficie enharinada y estirar hasta conseguir un grosor de un centímetro con ayuda de un rodillo.

* Luego de esto, doblar la masa en tres partes y volver a estirar con el rodillo para eliminar el aire que tenga dentro.

* Con papel film transparente, cubrir la masa y dejarla reposar durante cuatro

horas extra.

* Pasado este tiempo, volver a extender la masa hasta conseguir medio centímetro de grosor y cortar en círculos con un agujero dentro.

* En una sartén grande, calentar el aceite de oliva e ir incorporando los cronuts, dejándolos cocinar aproximadamente dos minutos por cada lado.

* Finalmente, sacar del aceite y agregar un poco de azúcar glas por encima.



mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años juntos
calsa*
Libre de Gluten
PREMEZCLA
AKTIVO

Encontrá todo en un solo lugar

- ✓ **Materias Primas**
- ✓ **Accesorios**
- ✓ **Servicio y Calidad**

Consultá **DEMOSTÉCNICAS!**

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



LA MEJOR SOBADORA

La más moderna del mercado, con bujes auto lubricados (si se gastan se auto-lubrican) lo que hace que tengan un mínimo mantenimiento.

Una Sobadora muy moderna al servicio de la producción del panadero, 600 mm de ancho, pesada y con dos motores, 2 Hp. Se ofrecen en hasta tres pagos sin interés.

Sin cadena de arrastre, y sin correa permite que el panadero no tenga peso de volante, la fuerza la hacen los motores directamente sobre los ejes (uno gira al derecho el otro al

revés), por consiguiente tienen una mayor fuerza con respecto a las convencionales. Permite un sobado parejo, silencioso, con menor esfuerzo y mayor rendimiento.

La SOBADORA AGME viene equipada con un exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado



MAQUINAS DE PANADERIA



AGME
Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA**



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Maquina sobadora unica en el mercado.
Medida de cilindros: 600x170 mm de diámetro, eje de 40 mm.

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, correa ni cadena.
Sobado parejo y silencioso.
Menor esfuerzo y mayor rendimiento.

HORNOS ROTATIVOS



HORNOS CONVECTORES



ACCESORIOS



**SERVICIO TÉCNICO
DE MÁQUINAS Y
HORNOS**



Pablo Rau:

15 . 3539 . 4439



Jorge Martinez:

15 . 5713 . 3389

ID: 680*6711



www.serviciotecnicoagme.com.ar



serviciotecnicoagme@hotmail.com



Coronel Lynch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs. | Sábado 9 a 12 hs.



humor

PREGUNTAS ESTUPIDAS

1. ¿Por qué si Tarzán vive en la selva, siempre estaba bien afeitado?
2. ¿Por qué los Picapiedras festejaban Navidad si vivían en una época antes de Cristo?
3. ¿Por qué la serie se llamaba "Misión Imposible", si ellos siempre conseguían realizar las misiones?
4. ¿Por qué los filmes de batallas espaciales tienen explosiones tan ruidosas, si el sonido no se propaga en el vacío?
5. ¿Por qué aquel filme con Kevin Costner se llama "Danza con Lobos", si sólo aparece un único lobo durante toda la historia?
6. ¿Si los hombres son todos iguales, por qué las mujeres eligen tanto?
7. ¿Por qué las mujeres abren la boca cuando están pasándose alguna crema en la cara?
8. ¿Si el vino es líquido, como puede ser seco?
9. ¿Cómo se escribe el cero en números romanos?
10. ¿Por qué las lunas de otros planetas tienen nombre, pero la nuestra se llama luna?
11. ¿Por qué cuando alguien llama por teléfono a un número equivocado nunca está ocupado?
12. ¿Por qué las personas aprietan el control remoto con más fuerza, cuando se está quedando sin BATERÍAS?
13. ¿El instituto que emite los certificados de calidad ISO 9000 tiene calidad certificada por quién?
14. ¿Por qué cuando aparece en la computadora la frase "Teclado No Instalado", al mismo tiempo se solicita que apriete cualquier tecla?
15. ¿Por qué cuando usted para en un semáforo en rojo, tiene siempre alguien en el auto de al lado con el dedo en la nariz?




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700



La importancia de los mejoradores en la panificación moderna

Lesaffre, empresa productora de levaduras, brindó un seminario de capacitación, para panaderos y profesionales del sector, sobre la utilización de mejoradores. Durante la jornada, los participantes pudieron acercarse a las últimas tendencias en la implementación de este insumo

Lesaffre Argentina, la empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, abrió las puertas de su **Baking Center™**, con tecnología de última generación, para realizar una jornada de

capacitación sobre la importancia de la implementación de mejoradores en el proceso de la panificación actual.

El seminario estuvo a cargo de

Viviana Zucatti y Héctor Capdevilla, de Lesaffre Argentina, quienes destacaron: **“...El uso de aditivos es un hecho generalizado en la industria panadera. Gracias a los mejoradores podemos afrontar las condiciones más exigentes de productividad y mecanización de la panadería moderna y llevar la industria hacia un nivel más sofisticado...”**.

A lo largo de la jornada, los participantes pudieron extraer conceptos técnicos para entender los beneficios que pueden tener los mejoradores **Magimix®**, **Pan Minuto®**, **XtendLife®** y **Croustilis®**. Luego de realizar un análisis sensorial de los productos, tuvo lugar un espacio para el intercambio de opiniones y experiencias basadas en los desafíos que representa la incorporación de este tipo de productos en el mercado, que proporcionan un amasado más rápido, una importante mejora en la fermentación y mayor tolerancia al impacto durante los procesos, entre otras cosas.

A sí mismo, Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina, concluyó: **“...Esta iniciativa se enmarca en la política de innovación y profesionalización del sector en la que Lesaffre trabaja constantemente para acercar las nuevas tendencias de la panadería y la calidad del equipo técnico a los profesionales de la panadería. Este tipo de jornadas nos permite nutrirnos conjuntamente y apostar a un crecimiento compartido que sirva para el desarrollo del sector...”**.

Asimismo, la empresa solicitó a los participantes la donación de dos leches larga vida, por persona, que serán entregadas a la Fundación casa Rafael, que trabaja con menores en situación de vulnerabilidad social a través del arte y de un apoyo psicológico y social.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, **“LEVEX”**, **“PANEÓ”**, **“LEVINA”**, **“LEVASAF”**, **“KASTALIA”**, y **“SAF INSTANT”**, la Línea de mejoradores para Panificación **“MAGIMIX”**, y las pre-mezclas para pastelería **“INVENTIS”**, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



croustilis

Trelew:

PRISIÓN PREVENTIVA PARA UN PASTOR ACUSADO DE ABUSAR DE MUJERES CON RETRASO MADURATIVO

El juez Marcelo Nieto Di Biasse dictó la prisión preventiva, 'en principio por dos meses', para un pastor evangélico acusado de abusar sexualmente de mujeres con retraso madurativo, ya que evaluó que existe peligro de fuga y entorpecimiento de la causa, informaron fuentes judiciales

El Ministerio Público Fiscal, a través de la fiscal general María Tolomei expuso sobre los peligros procesales si se mantenía en libertad al religioso de 41 años conocido por las siglas S.O.Ch por lo que el magistrado avaló el pedido de la fiscalía.

Para la fiscalía, el relato de los hechos y los elementos aportados acreditan la probabilidad de autoría de los abusos contra mujeres que pertenecen al Centro de Amigos y Padres de Personas Discapacitadas Mentales (CAPDIM).

Los cargos contra el pastor son agravados por su calidad de "encargado de educación de las víctimas", a quienes daba clases de panadería en el Capdim de Trelew hasta la semana pasada, cuando fue denunciado, abandonó su vivienda y se fugó.

Después de estar tres días prófugo, el pastor se entregó el martes pasado a las autoridades.



El defensor del religioso, Matías Castro, rechazó algunos aspectos que hacen a la calificación de los delitos, y solicitó que en todo caso se le otorgue el arresto domiciliario.

Pero el juez Di Biasse coincidió con el Ministerio Público Fiscal, al indicar que los elementos colectados "permiten suponer que el imputado cometió hechos sumamente graves, aprovechándose de la vulnerabilidad de personas con capacidades diferentes, generando una situación de superioridad que se transforma en algo totalmente deplorable".

Además, el magistrado tomó en cuenta que la pena no será de ejecución condicional y que el

acusado amenazó a las víctimas.

En este aspecto, señaló que el pastor "debido a la cantidad de hechos, debía mantener el control y no encontró mejor manera que amenazar a las perjudicadas".

Consideró luego que el arresto domiciliario no es suficiente e impuso la prisión preventiva, en principio por dos meses.

En ese lapso se realizarán exámenes de sicodiagnóstico y otras medidas "que permitan confirmar las evidencias presentadas", destacó el juez en su fallo.

Al hombre que hacía las veces de maestro panadero en uno de los talleres de CAPDIM, además de presentarse como pastor de una iglesia evangélica, se le imputan varios hechos de abuso en distinto grado en concurso real con hechos de coacción agravada por uso de arma.

LA ACTUALIDAD PARA LOS PANADEROS NO ES MUY DISTINTA, SEGÚN LO RELATÓ CLAUDIO RIVOLTA, SECRETARIO GENERAL DEL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS

El gremialista se manifestó “preocupado” por el momento que está pasando la industria. *“...Con los tarifazos y estas cuestiones, el hilo se corta por lo más delgado que son los trabajadores, entonces el que paga el pato es el trabajador, con menos horas, trabajo precarizado...”*, resumió.



preocupados...”, declaró.

Sueldos bajos

En lo que tiene que ver con los sueldos, Rivolta apuntó: *“...Tenemos sueldos relativamente bajos. Tenemos un básico en donde el más alto de 16 mil pesos. Se está peleando paritaria pero hay un tope del 15 por ciento. Estamos complicados. Pero estamos siempre apostando para adelante...”*.

“...Lamentablemente desde el Estado no hay voluntad política para combatir el trabajo precarizado. En San Francisco tenemos un Ministerio de Trabajo que siempre respondió pero que no tiene personal. Entonces hay pocos inspectores para tantos gremios. Más el rubro, que se presta más para el trabajo no registrado y la evasión, entonces del lado obrero estamos

Por último, utilizó la oportunidad para saludar a los trabajadores, en especial a los del rubro. *“...Son una parte muy importante de la sociedad porque el pan no puede faltar...”*, cerró.

La Casa del Panadero
Simón Pérez 5749 - González Catán
Tel: 02202-611-301
Lunes a Jueves de 8 a 16 horas.
Viernes y Sábados de 8 a 13 horas.

Materias Primas para Panaderías Confiterías y Pizzerías

HARINA - GRASA - MARGARINA
SAL - AZÚCAR - ESENCIAS
TOMATE - ACEITE - LEVADURA
DULCE DE LECHE - CHOCOLATES
CREMAS - FUNDAS - CARROS
BANDEJAS - MOLDES - MANGAS

La panadería silenciosa de China

Llena de clientes durante el desayuno, la panadería en la que trabaja Luo Ya'nan es excepcionalmente silenciosa, excepto por el ruido de los tacones altos y el clic de la caja registradora



Saludando a cada cliente con una gran sonrisa y un gesto de bienvenida, Luo se encuentra entre los 18 empleados que no pueden oír ni hablar en la panadería "El Pastel Silencioso" en Guangzhou, capital de la provincia sureña de Guangdong.

En la entrada del mostrador de la panadería y el cajero, se pueden ver carteles donde se puede leer que **"...la mayoría del personal de esta panadería no puede oír ni hablar, por lo que puede tomar un poco más de tiempo ordenar y pagar, tenga paciencia por favor..."**.

En lugar de la comunicación verbal directa, el personal de la panadería utiliza el lenguaje corporal o anota cosas en los cuadernos.

Luo, que ronda la veintena, es buena en su trabajo. Antes de realizar un pedido, saca el menú y una libreta para que el cliente escriba su pedido y el método de pago, y empaqueta la comida para llevar.

"...Ella sonríe como un

ángel...", describe Li Yingshan, un cliente. Li dobla su pulgar dos veces para mostrar "gracias" como muestra el cartel.

"...No hemos recibido ninguna queja desde que abrimos en marzo...", asegura el cofundador Zeng Nan. "...Los clientes son amigables y siempre esperan con paciencia, algunos incluso ayudan a despejar la mesa...", añade.

La panadería se ha popularizado por el boca a boca en Guangzhou, y también es conocida por las redes sociales de China.

Los 40 asientos en la panadería a menudo están llenos al mediodía y hay una larga cola de espera. En el día más ocupado, atendieron a más de 500 clientes.

MUCHOS DE LOS EMPLEADOS SE GRADUARON EN LAS ESCUELAS CULINARIAS DE ZENG.

"...Empecé porque muchos de nuestros graduados discapacitados tenían dificultades para encontrar trabajo, pero el éxito de la panadería va más allá de mi imaginación...", destaca Zeng. "...Un aprendiz con discapacidad puede tardar tres meses en terminar un curso que un estudiante común hace en un

mes, porque el chef debe enseñarles uno por uno. Pero todos son excelentes y profesionales...", agrega.

Zhang Xubiao es uno de esos estudiantes. Es experto en hacer panecillos, pero también disfruta inyectando ideas frescas en nuevos productos. Su serie de constelaciones que comprende 12 panes creativos diferentes es popular entre los más jóvenes.

"...Queremos gustar a las personas por la comida y el servicio que ofrecemos, no por lo que somos...", resalta Zeng.

Para darles una sensación de logro, Zeng otorga una participación del 15 por ciento al personal discapacitado.

"...Abrir la tienda hubiera sido imposible sin ellos...", subraya Zeng.

El segundo "Pastel silencioso" abrirá pronto y servirá pasteles, bebidas y comida rápida. La segunda tienda tendrá un tamaño que será cinco veces el de la primera para ofrecer un escenario más grande a las personas necesitadas.

"...Todo el personal aquí es fuerte y valiente, afrontan dificultades con una sonrisa y se mantienen por sí mismos. Son mis ejemplos a seguir...", concluye Fan Xiaoyan, un cliente con discapacidad.

LADRONES ARMADOS ASALTARON A UN PANADERO EN OLMOS

Cuatro sujetos ingresaron a la vivienda de la víctima, de 63 años, y se apoderaron de una gran cantidad de dinero, documentación y celulares

Un panadero de 63 años fue víctima de un robo en su propia casa, cuando un grupo de delincuentes armados ingresaron por la fuerza y le sustrajeron una importante suma de dinero, documentación varia y celulares. Ocurrió en la zona de 44 y 165 y los implicados continuaban siendo buscados.



efectivo con el que contaba y, si bien la cifra no trascendió, fuentes detallaron que se trataría de una importante suma de dinero. No obstante, no conformes con el botín, los malhechores continuaron recorriendo el interior de la finca, sustrayendo diversos objetos de valor, como celulares.

El hecho tuvo lugar en horas de la mañana, cuando el damnificado se encontraba en su propiedad y fue sorprendido por cuatro malvivientes, quienes lo redujeron y lo amenazaron con un arma de fuego, exigiéndole que les entregase todos sus ahorros.

Al cabo de varios minutos, los individuos se dieron a la fuga, escapando en un vehículo con rumbo desconocido. Si bien la víctima, que no sufrió lesiones, se comunicó de inmediato al 911, no pudieron dar con los ladrones, por lo que continuaban siendo intensamente buscados hasta el cierre de esta edición.

Sin otra alternativa, el hombre les dio el

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

HISTANA **DUO** **UNO** **DOBLE MAX**

SAN RAFAEL. Nuevo aumento del pan

Varios panaderos de la ciudad confirmaron que el aumento será en los primeros días de mayo. Algunos, ya hace 20 días que lo subieron por el nuevo precio de la bolsa de harina, que ya supera los \$ 600

No hace mucho tiempo, en estas mismas páginas reflejábamos el aumento del pan. Aquella vez, algunos locales de la ciudad habían decidido, en una especie de acuerdo (más que nada con el cliente), de sostener el precio de este producto en la mesa de los argentinos.

"El pan es el pan", decía ayer un panadero de la ciudad, resignado, confirmando que el precio, en los primeros días de mayo, costará alrededor de \$ 40.

Todo se dispara por la modificación que ha sufrido la bolsa de harina, que ahora pasa los \$ 500, significando "una locura" para las panaderías.

"Nos confirmaron que la harina ya cuesta \$ 560, aumentó demasiado, y así es imposible poder mantener el mismo precio", le confirmaba el dueño de un local muy importante de la ciudad. Vale mencionar, que el precio era de \$ 35, y que desde hace unos 20 días, más o menos, el kg de pan estaba ya en 38 pesos. Ahora, y con la confirmación de este aumento, a partir del 2 de mayo pasará a valer cerca de \$ 40.

"Más allá de todo lo que estamos viviendo, los clientes siempre están. El pan se vende, la gente no lo deja de comprar. Tal vez, con estos nuevos precios, ya no compra un kilo, sino que te pide por \$ 20 o \$ 30 y ya, se lleva lo que le alcance con ese dinero", explica otro comerciante.

Recordemos que la harina tras haber aumentado más de un 50% desde enero pasado, podría seguir registrando más aumentos.

Esa fuerte suba en el costo de la harina y la escalada de la tarifa de agua (los dos principales insumos del sector) amplió fuertemente la brecha de precios. Por su parte, son varios los panaderos que explican que "si baja la harina, bajamos los precios del pan. Ya lo hemos hecho en anteriores oportunidades, como cuando hubo inundación y la harina había subido. Queremos ser serios en esto, y sobre todo honestos. Más que nada por nuestros clientes", explicaron a este Medio.

EL CALOR NO AYUDA

Este es otro gran problema. Estamos transitando el otoño, y sin embargo las temperaturas que vivimos en la región, y en el país prácticamente, son las mismas que hemos sufrido en febrero. "Esto aleja los clientes. Lamentablemente no se vende como se vendería en invierno. Se gasta mucho más de luz, y todo eso termina siendo un combo difícil de sostener", explica un panadero, que día a día se somete a los grandes golpes de calor que conlleva el hecho de prender un horno para hacer el pan.

Lo concreto es que el bolsillo va a sufrir otro duro golpe, con un alimento que es indispensable y que se cuida mucho a la hora de comprarlo. Los panaderos son los primeros en padecerlo, saben que será otra de las tantas malas noticias que sufre la sociedad en sí. Lo concreto es que todo aumenta, y otra vez, le toca al pan...



Roberto Rodriguez: “...La competencia desleal provoca la crisis y la preocupación de los empresarios...”



Desde el Sindicato de panaderos Luján criticaron a los microemprendimientos que se dedican a la actividad panificadora sin realizar los aportes impositivos de rigor produciendo un desvalance en el rubro por

la competencia desleal.

El secretario Gremial del sindicato de Panaderos de Luján, Roberto Rodriguez, afirmó que el para ellos el órgano de control es el municipio y muchos panaderos trabajan hoy puertas adentro evadiendo cargas fiscales y teniendo trabajadores en negro.

Desde el gremio solicitan mayor control sobre los molinos para que estos solo le vendan harina a los panaderos que esten regulados para evitar la competencia desleal en el sector.

An advertisement for NICJU S.R.L. The top section features the NICJU logo and the slogan "Unidos por la calidad" in a cursive font. Below this, it says "CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL" and the "calsa" logo. The main part of the ad shows a storefront with the NICJU logo and "calsa" branding. To the left is a close-up of bread, and to the right is a close-up of flour. At the bottom, a laptop displays the NICJU website. The website URL "www.nicju.com.ar" and phone number "4488-8088" are prominently displayed.

CONFIRMAN OTRO AUMENTO DEL 15% EN EL PAN

Hay más aumentos en La Matanza y Morón, según la Federación Industrial Panaderil de Buenos Aires



Luego de las advertencias de los panaderos de que el pan volvería a aumentar, en las últimas horas panaderos de la provincia de Buenos Aires incrementaron un 15% sus precios y el pan ya cuesta hasta \$60 el kilo.

Así lo confirmó a LA NACION Emilio Majori, vicepresidente de la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires.

"La mayoría ya subió el pan a 60 pesos, esto está pasando en La Matanza y Morón, por ejemplo", señaló el industrial. Según Majori, en los próximos días ese incremento "se generalizará" en otros partidos de la provincia.

Desde enero, la harina, insumo clave, subió un 50% y el pan tuvo un incremento

similar, aunque también influyó en esto el alza de las tarifas. En la provincia pasó de \$36 a 40/55 pesos el kilo. Ahora suma otro 15 por ciento. "El panadero individualmente hace sus propios números y aumenta. El que estaba en 45 pesos lo lleva a 54 pesos y el que estaba en \$52 a 60 pesos, un 15 por ciento más", señaló Majori.

Para el dirigente, el pan "va a seguir aumentando". En esta línea, le apuntó al incremento de los costos para los panaderos.

"La bolsa de harina (de 50 kilos) está en \$600, según el molino. Esto (por la suba del pan) es por la harina y el tarifazo, ya que se dio todo junto", señaló el dirigente panaderil bonaerense.

Consultado, el presidente de la Federación Argentina

de la Industria Molinera (FAIM), Diego Cifarelli, dijo que la bolsa de harina está más baja que el valor que señaló Majori. "A \$600 no la veo, sí a 450/500 pesos", señaló.

Cifarelli indicó que, en un mercado "caliente" por el precio del trigo (la tonelada va de \$4450 a \$5600, contra \$2800 a \$3350 de enero pasado), "cada molino fija el precio de la harina al valor que consigue el trigo".

En tanto, en Santa Fe, desde el 6 de este mes el valor del pan cuesta un 6% más, según Jorge Spasitch, presidente del Centro Industriales Panaderos de Santa Fe. El pan común hasta 12 piezas tiene un valor de \$40, mientras que el kilo de la variedad mignon ronda los 44 pesos.

"Hay lugares donde los panaderos se manejan con gas de garrafa, esos van a tener que aumentar un poquito más", explicó Spasitch.



SGO. DEL ESTERO. Aumenta desde hoy el precio del pan y cada kilogramo costará \$50

El Centro de Industriales Panaderos de Santiago del Estero definió anoche una suba del 10% en el precio del pan al público de manera tal que el kilogramo se venderá desde hoy a \$50.

Cacho Llanos, presidente del Centro señaló que "nosotros teníamos un precio sugerido de \$45 y hoy se ha decidido desde el Centro de Panaderos llevar el precio del pan a \$50 desde mañana (por hoy), y ese mismo porcentaje de aumento se va a aplicar para todo el resto de las especialidades, todo sube un 10%'.

"Llegamos a esto por la situación de los costos fijos que tenemos, la harina que ha subido un montón y hoy los distribuidores nos señalaron que el nuevo precio es de \$550 por bolsa de 50 kilogramos, esto es porque ha subido el trigo que tiene un valor dólar y, cuando aumenta el dólar, sube la harina", señaló Llanos.

Una docena de facturas, a \$100

Con esta nueva suba, "una docena de facturas por ejemplo va a costar \$100 aunque algunas panaderías ya lo tenían en ese precio, hay panaderías que van a llevar cada factura a \$10 y otras lo harán a \$9".

Puntualizó que "llegamos a esta situación por el continuo incremento de nuestros costos fijos, en el caso de la harina se prevé que llegue a \$600 para fines de mayo y también en mayo tenemos paritarias salariales nuevamente que se prevén entre un 10 y 15% de suba salarial, cuando ya venimos de un 15% en enero y ahora está pidiendo una cláusula gatillo además en noviembre de este año para revisar de nuevo los salarios".



Materias primas para Panaderías y confiterías

Distribuidores Exclusivos **Paraleva**



Leandro N. Alem 1447 - CP: 1712, Castelar - Buenos Aires
Email: deloestetrigos@yahoo.com.ar / Tel: 011 4627 5876



HORNOS ROTATIVOS



HR-15
Mediano

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

TABLEROS

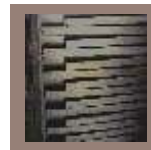
Modelo
Std



Modelo
Full



Vaporizador



Somos una empresa familiar orgullosamente argentina



HR-30
Grande

Para 15 bandejas
de 70x90 Cm.
120 Kg. de Pan/Hora



HR-8
Chico

Para 8 bandejas
de 45x70 Cm.
16 Kg. de Pan/Hora



Visita nuestro Showroom!!

 **Búscanos en Facebook**

como **Brito Hnos.**

SOBADORAS



SOBADORAS PASTELERAS
Rodillo 500 Mm.
Y PANADERAS Rodillo 600 Mm.

AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES

RAPIDAS DE
25 Y 50 KG.
DE HARINA



CONVENCIONALES
DE 20, 35, 50, 60, 100,
150 Y 200 KG. DE
HARINA

BATIDORAS

CAPACIDADES:
7 LITROS
10 LITROS
15 LITROS
20 LITROS
30 LITROS
40 LITROS



3 Velocidades
Rejilla de protección

TRINCHADORES



MINI TRINCHADOR
Y
GRAN TRINCHADOR COMPACTO

CARROS Y BANDEJAS



UTILES Y REPUESTOS



Protesta de panaderos frente al Congreso Nacional

Panaderos del oeste de la Provincia realizaron un "panazo" para protestar por el aumento de tarifas, de la harina y por las crisis que vive el sector. Regalaron 5 mil kilos de pan en Plaza Congreso. "Pedimos audiencia con la Gobernadora y el gobierno nacional y no hemos tenido respuestas" señalaron



Panaderos de la zona oeste de la provincia de Buenos Aires realizaron un protesta frente al Congreso de la Nación por la crisis que vive el sector producto de los aumentos tarifarios, el incremento del precio de la harina y la baja del consumo.

El "panazo", como denominaron los organizadores, constó de regalar 5 mil kilos de pan entre las 10,30 y las 11 del miércoles, a razón de medio kilo por persona. Ya hubo antecedentes de protestas similares durante el gobierno de Mauricio Macri, como el "frutazo", "verdurazo" o el "yerbatazo".

El aumento de tarifas, como en todos los sectores, ha impactado de forma negativa

a las panaderías. Los problemas en el sector llevan varios años, pero con facturas de luz que alcanzan los 15 mil pesos se acrecentaron. Algunos panaderos señalaron que deberán elegir entre reducir personal o disminuir la producción.

En este sentido, Rodolfo Silva, uno de los organizadores del "panazo" frente al Congreso, señaló que "hay muchas panaderías que arrancaron hace tres o cuatro años que están cerrando las puertas". Además, agregó que "a lo largo y a lo ancho del país hay 40 mil panaderías. Si cada una echa a un empleado son 40 mil personas sin trabajo".

El aumento del precio de las

harinas ha impactado en dos aspectos vinculados entre sí. Por un lado, el aumento del costo de producción y, por el otro, la reducción en las ventas. "La bolsa de harina está entre 450 y 500 pesos, cuando hace un mes estaba 350 pesos. Hace un año estaba 250 pesos" sostuvo días atrás el vicepresidente de la Federación Industrial Panaderil, Emilio Majori.

Sobre esto, Silva sostuvo que "los últimos dos o tres años han perdido un 40 o 50% de las ventas". Por último, señaló que "Las panaderías están atravesando una crisis económica" y disparó contra Cambiemos: "Pedimos audiencia con la Gobernadora y el gobierno nacional y no hemos tenido respuestas".

PARANÁ. La suba en el precio del trigo y el "tarifazo", llevaron al pan a las nubes

Raúl Borgetto, presidente del Centro de Panaderos de Paraná, explicó que el precio de la panificación se ha incrementado por la incidencia de la suba de tarifas, y el costo de la bolsa de harina "que en febrero salía 280 pesos, y hoy está a 650"

Borgetto es el presidente del Centro de Panaderos de Paraná. En una charla con cierto tono de resignación, se explicó el por qué en los últimos meses se ha notado un importante incremento de los productos: "El tema es que la bolsa de harina que costaba, en febrero, 280 pesos, hoy está 500, 550 pesos. Ese es el problema que tenemos", indicó a Radio La Voz.

"Esto se suma al incremento de las tarifas, y por eso es tanto lo que aumentó el pan", explicó el panadero. "Con estos aumentos, el kilo de pan se puede conseguir en 35, 40 pesos en el centro, y a 30 en los barrios", agregó.



"Sufrimos aumentos de tarifa, inflación, y por eso tenemos que acomodar los costos. Si la cosa continúa así, la situación va a estar complicada", concluyó.

Montaña Longo
Arquitectura Construcción y Buenos Negocios

Sistema LLAVE EN MANO

CONSULTAS  **15.4089.2821/19**

www.montanalongo.com

PRECIO DEL PAN AUMENTA UN 20%

Se trata del segundo incremento del año. El kilo de mignón pasará de \$45 a \$54. Precios se conocerán el sábado. Empleados del sector y consumidores se mostraron preocupados por las consecuencias de una nueva suba



Como se había adelantado, el precio del pan aumentará entre un 15% y un 2 % a partir del lunes. La nueva lista de precios se dará a conocer este Sábado.

Integrantes del Centro de Industriales de Panaderos de la Provincia de Jujuy tuvieron una reunión el martes por la noche donde acordaron la suba y confeccionaron la nueva lista de precios sugeridos.

Este aumento, el segundo del año, se debe a todas los incrementos registrados en el precio de los insumos de panadería y en tarifas.

Pablo López, empresario del sector, dijo a El Tribuno de Jujuy que "el aumento se debe a todas las subas que hemos tenido en los insumos de panadería, los aumentos en las tarifas de luz y gas y ahora en el mes de mayo se nos viene una suba de salarios para nuestros empleados".

En esta línea confirmó que "a partir del sábado va a empezar a circular la lista nueva de precios que empezará a aplicarse a partir del lunes 30 de abril. Sería ideal que todas las panaderías suban el precio".

Lo más consumido

El kilo de mignón, que es el más consumido por su bajo precio, costaba \$34 el kilo, con el aumento del 20 de enero subió a \$45 y a partir del lunes tendrá un costo de \$54.

El kilo de bizcochos estaba a \$45, con el primer aumento del año subió a \$60 y ahora pasaría a costar \$72 aproximadamente.

Para no modificar tanto los precios, algunas panaderías optan por reducir el tamaño de algunas piezas, por ejemplo la de los bollos y otras arman bolsones con

productos surtidos.

Preocupación de empleados

Empleados de panaderías consultados sobre el próximo aumento expresaron su preocupación por la baja en las ventas.

Algunos expresaron temer por sus puestos de trabajo.

Competencia desleal

Panaderos coinciden en que hay comercios y repartidores de pan que no respetan el precio.

"Hay algunos que te cobran menos porque no pagan impuestos, nosotros tenemos que pagar IVA, sindicato, tener a los empleados en blanco, todo eso cuesta pero hay gente que no paga nada de eso, no tienen ni habilitación", dijo López.

Por su parte, un empleado de una panadería de avenida El Éxodo comentó que la venta disminuye no sólo por el aumento de las tarifas e insumos sino por la "competencia desleal. En Alto Comedero hay casas que por fuera parecen casas de familia pero al fondo tienen la fábrica de pan. Por las mañanas bien temprano se ven cómo cargan camionetas con pan de casas particulares y como no pagan impuestos, venden sus productos mucho más barato, eso también nos perjudica".

Preocupa el precio de la harina

Una panadería del centro de la ciudad comentó que el costo de los insumos para la elaboración de panes es uno de los factores que más preocupa al sector.

En ese marco puntualmente expresaron su preocupación por el precio de la harina.

"Hoy (por ayer) vino el señor que trae harina y dijo que están exportando el trigo. Entonces para el consumo de acá no va a haber mucho entonces nos dijo que así va a repercutir peor todavía. Nos dio a entender que la harina va a subir más próximamente", dijo Miriam, empleada de la panadería céntrica.



Otros insumos elevados

Comentaron que otro de los insumos que aumenta sus precios sin control son los huevos como así también la grasa, que son ingredientes fundamentales para la elaboración de facturas, bizcochos y demás.

Graficaron que tuvieron que vender la tradicional rosca de Pascua a precios más elevados ofreciendo la más chica a \$45 y la grande a \$60 mientras que en un supermercado una de tamaño mediano se encontraba a \$30.

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

Desde 1925

SI Frente a la contaminación creciente, los papeles 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

Panaderos locales acordaron subir a \$40 el kilo de pan

Se decidió en una reunión de la que participaron alrededor de 15 representantes del sector. La decisión responde a la suba del precio de la harina y las tarifas



El pasado viernes un grupo de panaderos locales se reunió con el objetivo de fijar un precio de referencia para el pan tras los aumentos en las tarifas de luz y gas que impactaron de manera directa en los costos de producción. Al respecto Javier Novelli, uno de los impulsores del encuentro indicó que en el mismo se acordó un valor de \$40 pesos para el kilo de pan y además habló de la preocupante situación por la cual atraviesa el sector donde a la suba de los costos se le sumó la caída en las ventas.

Aumento

Según informó Novelli,

“finalmente la semana pasada decidimos aumentar el precio del kilo de pan. Y se acordó un valor de referencia de entre \$40 y \$45”

En este sentido aseguró que la decisión responde al encarecimiento de todos los costos de producción entre los que se incluyen el de los insumos como harina y manteca. A ello se le suma el “tarifazo” de luz y gas que impactan en el precio final del producto.

Al respecto Novelli sostuvo que “la verdad es que aumentó todo junto y no nos queda otra que trasladar eso al precio de venta”.

Aunque aclaró que “lo que se hizo es trasladar una parte de

todos esos aumentos, porque si no tendríamos que vender el pan a \$60 y no se puede porque la situación está complicada y las ventas caerían aun más”.

Servicios

Por otra parte Novelli sostuvo que el “tarifazo” en los servicios de luz y gas hacen que la situación del sector panadero sea preocupante. Al respecto ejemplificó: “De electricidad me vinieron \$27.000 y de gas la última factura fue de \$8.000. Y en Camuzzi me dijeron que la próxima boleta ya viene con el aumento. Estamos preocupados porque se habla de que puede llegar a ser del doble y sinceramente todo se haría mucho más difícil”.

Asimismo indicó que otro de los productos que experimentaron una fuerte suba es la harina:

“Actualmente está a \$500 la bolsa y al parecer va a seguir aumentando. Además otro de los problemas que tenemos es que los molinos no están entregando. Y habitualmente cuando esto sucede es porque se espera un nuevo aumento”.

A UNA PANADERÍA DE ESTEBAN ECHEVERRÍA QUE MACRI USÓ PARA SU CAMPAÑA LE LLEGÓ 23 MIL PESOS DE LUZ

En plena campaña electoral durante el año 2014, el actual presidente Mauricio Macri recorrió la localidad del El Jagüel, partido de Esteban Echeverría en donde visitó, entre otros locales, una panadería de la zona. Allí, había prometido trabajar para “construir un país mejor, más inclusivo, con oportunidades de trabajo y con más diálogo”



Sin embargo, a casi cuatro años de esa ceremonia, el presente del dueño del comercio cambió muchísimo: ahora se encuentra apretado por el insostenible aumento de tarifas y al borde de la quiebra. Es que, en el último resumen, le llegó una factura de luz que ronda los 23 mil pesos, sumados a los casi 4 mil pesos que debe abonar de la boleta de gas.

La visita de Macri había sido a fines del mes de julio de 2014, donde llegó al local de Gerardo Cinzano, que lo había invitado a través de la red social Facebook. El negocio familiar, que fundaron sus padres hace más de 19 años, está ubicado a dos cuadras de la estación de El Jagüel. Ese emprendimiento, luego del triunfo de Cambiemos en 2015, corre peligro de cerrar por la política tarifaria del gobierno.

“Nos vemos en una situación muy complicada, realmente nos está costando, se nos hace muy cuesta arriba, mal, porque la situación no da para más”, le expresó uno de sus dueños a El Diario Sur, un medio de la zona. “No podemos

aumentar nuestro producto porque la gente que compraba un kilo de pan ahora compra medio y el que compraba medio ahora compra dos flautitas”, añadió.

No solamente el primer mandatario estuvo presente en Doña Cleia, el comercio familiar de El Jagüel que está al borde de la quiebra, sino que también la gobernadora María Eugenia Vidal realizó una visita como parte de su agenda de campaña. “Nosotros apostamos al cambio, pero lamentablemente dos años después todo es adverso y nada mejoró”, expresó el panadero.

Por último, Cinzano destacó que “yo creí en este gobierno, incluso el presidente estuvo acá en mi panadería, la gobernadora Vidal también estuvo acá, pero yo no quiero que me decepcionen, yo no tengo problemas de pasar de ser un mediano industrial a vender tortillas en la ruta, pero tengo miedo de dejar sin trabajo a la gente que trabaja conmigo”.

An advertisement for 'Julio Leal' featuring a large industrial oven and a smaller portable oven. A sign on the left reads 'Servicio Técnico de Hornos Rotativos'. The name 'JULIO LEAL' is in a green box at the top right. At the bottom, the phone number 'Tel.: 15-4421-5655' is displayed.

DESDE LA ASOCIACIÓN DE PANADEROS SOSTIENEN QUE SU ACTIVIDAD SE HA VUELTO INSOSTENIBLE. TAMBIÉN INDICARON QUE LAS VENTAS CAYERON ENTRE UN 20% Y UN 40%.

Ese fenómeno denominado tarifazo se ha vuelto el terror de las industrias en todo el país. Las panaderías no son la excepción. Gerardo Di Cosco, presidente de la Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario, dialogó con Rosario Nuestro y señaló: “Los aumentos han hecho un desbarajuste de costos terribles. El consumidor ha reducido sus ingresos y elige no venir a nuestras panaderías”.



“En el año 2017, la caída de las ventas fue entre un 20% y un 40%. Estamos en esa meseta que ha quedado y no podemos salir de ahí”, aseguró Di Cosco. Por lo tanto, es inminente el aumento de los productos, que pueden subir “entre un 5% y 10%”.

Los empleados son los que más “perjudicados” se ven por este alarmante presente. “Los dueños han decidido no tomar nuevos trabajadores y reducir las horas extras.

El titular de Panaderos reveló las incesantes y abultadas subas en los últimos dos años. “Además de la tarifa de energía, que es la que más nos afecta, está la del gas. En mi caso, en diciembre de 2015 me llegó una boleta de \$1000 mensuales. Ahora, la última es de casi \$8000, con el mismo consumo”. En el mismo sentido, dijo que en la tarifa de agua hay un aumento de “entre un 700% y un 1000%”.

A su vez, a los tarifazos se le suma el aumento de las materias primas. “La mayoría de las panaderías le compramos a los molinos. Existen intermediarios en Rosario, gente que se dedica a comprar y vender harina a los panaderos que no están en condiciones de abrir una cuenta corriente en un molino”. Con respecto al precio de la harina, marcó un duro parámetro: “Hace 60 días pagábamos la bolsa de 50 kg. entre \$280 y \$300. Hoy está \$540”.

Disminución en las ventas

Alrededor de 70 panaderías han cerrado en los últimos dos años”, aseguró. Y agregó: “En Rosario hay aproximadamente 500. El promedio de operarios en cada una es de entre seis y 10”.

Medidas a futuro

No van a quedarse con los brazos cruzados. “El miércoles próximo tenemos una reunión con todos los presidentes de panaderos del país en Buenos Aires. Vamos a debatir la situación de la industria y a partir de ahí veremos qué decisión tomar”, confirmó Di Cosco.

Por último, les tiró un palito a las autoridades en función. “Tenemos que sentarnos a dialogar más, pero el otro interlocutor no lo tenemos. Pedimos colaboración y presentamos reclamos y de ninguno de los tres estamentos de gobierno hemos recibido respuesta”, sentenció.

Feliz Cumple "Coca"...



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>

TRABAJAMOS PARA REARMAR LA MATANZA

Nuestra presidente, Estela, se encuentra muy orgullosa del cargo que ocupa en esta importante institución. Trata de contagiar sus ganas de trabajar, su vocación de servicio, su constante colaboración tomándose su nueva función con mucha responsabilidad.

Trabajando “codo a codo” con 22 de Enero, Laferrere, V. del Pino, G. Catán y con la constante colaboración de su actual Vice presidente (José Hernández) están rearmando el trabajo para que los panaderos estén en las condiciones que se merecen.

Conscientes de que la situación actual no es la ideal ponen su mayor esfuerzo. El vice (José Hernández) está apoyando la idea de una continuidad en el trabajo así como la renovación, año a año, de los cargos directivos para que nadie “se atornille” al sillón y se muestra más que orgulloso de que -por primera vez- haya un presidente mujer.





INFORME



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**



humor

CHISTES CORTOS

- ¿Qué es lo que más desea una servilleta?

- ¡Ser billete!

- Cariño, ¡estoy embarazada! ¿Qué te gustaría que fuera?

- ¡Una broma!

- Mamá, ¡en la clase soy el más alto y el que más sabe!

- Claro hijo, si eres el profesor..

- ¿Cómo se dice pistola en árabe?

- Ahivalabala.

- Oye, se murió Amparo.

- Vaya, lo siento mucho. ¿Y cómo está su marido?

- Desamparado...

- ¿Qué le dice una piedra a otra?

- ¡La vida es dura!

- ¿Por qué dejaron su relación un matemático y una física?

- Porque no había QUÍMICA entre ellos.

- ¿De qué se quejan siempre los astronautas?

- ¡¡De falta de espacio!!

- Cariño, dime una palabra con AMOR.

- ¡AMORTIGUADOR!

- ¿Cómo se llama el dedo índice en japonés?

- ¡Sakamoko!

-¿Te has caído?

- No. Es que vi que el suelo estaba triste y fui a darle un abrazo.

- ¿Tienes wifi?

- Sí.

- ¿Y cuál es la clave?

- Tener dinero y pagarlo.

-¿Te estás bañando?

- No, me estoy regando a ver si crezco.

- ¿De qué trabajas?

- Tenía una tintorería... pero ahora me dedico a apagar incendios...

- ¿Eres bombero?

- No, soy ex-tintor.

- ¿Por qué se suicidó el libro de matemáticas?

- Porque tenía muchos problemas.

Rosario. Empleados de una panadería a merced de delincuentes



“...Dentro de todo la sacamos re barata...”, resumió uno de los empleados de la panadería ubicada en Belgrano y Sarmiento. El grupo de personas que trabaja en este negocio fue sorprendido por tres malvivientes que ingresaron por una puerta lateral que da sobre calle Sarmiento.

Según relataron los protagonistas del hecho.

Los sujetos estaban exaltados y les pedían dinero y los celulares; y uno de ellos hasta llegó a amenazarlos con un cuchillo que encontró allí mismo en la panadería.

Como las víctimas no tenían efectivo consigo, ingresaron al sector de atención al público donde dañaron un vidrio, llegaron hasta la caja registradora y de allí extrajeron algo de efectivo.

“...Estaban alcoholizados, drogados, no sé. Tenían de todo encima”, aseveró uno de los hombres amedrentado por estos descarados que llegaron hasta la panadería tomando “Dr. Lemon...”.

Finalmente y después de este terrible momento, los desconocidos huyeron dejándolos en conmoción. Afortunadamente y pese a todo no llegaron a lastimarlos.

HARINA DE TRIGO

TIPO 000

ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630



HARIMOL

Sergio Kaliniuk



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

**HARINA DE TRIGO
TIPO 000**

**HARINA DE TRIGO
TIPO 000**



Impacto del alza del dólar

Aún quedan dudas y las próximas semanas serán claves para los combustibles, agro, industria, generación de trabajo y comercios. Distintos referentes coinciden en señalar que esperan que la fuerte suba en los tipos de interés sea transitoria

Luego de dos semanas en donde el dólar avanzó con fuerza y parecía no tener techo, el Gobierno logró ponerle un freno y la divisa cerró en baja el viernes. Pese a esto, en distintos sectores de la economía aún quedan dudas sobre cuál será el impacto sobre precios y empleo. Combatibles, agro, industria, generación de trabajo y comercios, qué advierte cada sector y cómo influye el alza del billete.

La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (Faipa), que agrupa a panaderos y la Federación Argentina Única del Personal de Panaderías (Fauppa), que aglutina a trabajadores del sector, solicitaron que se conforme una mesa tripartita junto al Gobierno para atender la alta clandestinidad de la actividad, la suba tarifaria y la

incidencia del precio de la harina.

Desde la sede de Faipa, en el barrio de Constitución, los panaderos apuntaron contra la “clandestinidad” que sufre el sector que asciende al 40%, se quejaron del alza de tarifas de luz, gas y agua y dijeron que el aumento del dólar incide sobre el precio del trigo, que hizo aumentar la bolsa de harina de 50 kilos cerca de un 9%”.

También estuvieron presentes representantes de las filiales de la ciudad de Buenos Aires y de las provincias de Buenos Aires, Santa Fe y Tucumán. El presidente de Faipa, Jorge Vitoantón y el vicepresidente Luis Benito dijeron que “queremos una mesa de diálogo que atienda a los aumentos tarifarios, la suba de costos y la merma en las ventas”.

AHORA EL KILO RONDA ENTRE \$30 Y \$45, POR EL INCREMENTO DE LA HARINA, LA LUZ Y EL GAS, ENTRE OTROS COSTOS

Aumentó el pan y podría haber nuevas subas el próximo mes



Algunas ya lo habían hecho en las últimas semanas, mientras que a otras no les quedó más remedio que actualizar sus precios en estos días. Más temprano o más tarde, lo cierto es que la mayoría de las panaderías de la ciudad aumentaron el valor del kilo de pan. El alimento básico y casi infaltable en las mesas de los argentinos ahora ronda entre los \$30 y los \$45, pero podría volver a subir en junio si los costos de producción continúan en alza.

A fines del mes pasado, la Cámara de Panaderos de Villa Mercedes hizo oficial una nueva escala para que todos los locales cobren valores similares. Así, ese precio sugerido que estaba fijo en \$25, pasó a tener un mínimo y un máximo, en un rango que varía en función del tamaño de cada empresa elaboradora, su cantidad de empleados, sus insumos y los

demás gastos que tienen que afrontar para hacer el pan de cada día.

"Aumentó todo. Desde las materias primas como la harina, la margarina, la sal y el azúcar, hasta la luz, el gas, las cargas sociales. Hubo que hacer un ajuste porque las cuentas no dan", expresó Maximiliano Viale, el presidente del organismo que se creó hace dos años y que aglutina a unas setenta empresas.

Como en una cadena de causas y efectos, la suba de los panificados es, en gran medida, una consecuencia del incremento de su principal insumo: la harina. Pero el precio del polvo blanco también es el reflejo de la escalada del trigo. Así, Viale afirmó que la bolsa de 50 kilos de la variedad 0000 ya trepó hasta los \$700, por ejemplo. Pero, "el dólar se disparó y por lo tanto la tonelada va a volver a subir. Así que la harina se va a ir por las nubes. Va a ser insostenible y seguramente va a haber otro ajuste en el pan", reconoció.

El Diario recorrió algunos comercios y todos coincidieron en la necesidad de actualizar sus precios de mostrador. En "Fanny", ubicado sobre la avenida Mitre, anteayer llevaron

el kilo de \$30 a \$35. "Lo estábamos sosteniendo y hace mucho que no lo subíamos, pero ya no lo podíamos mantener", se excusó Javier Rosales, un empleado.

En "Sabores y Secretos", en cambio, ya cambiaron las tarifas dos veces en las últimas dos semanas. Primero pasó de \$33 a \$36, y ayer lo aumentaron a \$38.

En la esquina de Mitre y Edison, la tradicional "Closa" llevó el kilo hasta los \$40. Fernando, su dueño, explicó que en los últimos tres meses las subas ya acumulan un 30% del valor. Aún así, "tiende a seguir subiendo porque la harina está en un franco ascenso. Los molinos están firmes con los precios y han cortado la posibilidad de financiar los pagos", apuntó.

Además, las subas llegan justo en la que llaman "temporada alta", cuando las bajas temperaturas invitan a consumir un poco más. Sin embargo, el comerciante advirtió que han notado un descenso en las ventas. "La gente ya no compra por kilo, trae su monto predeterminado. No se fija tanto en el peso sino en lo que están dispuesto a gastar y eso se van reduciendo cada vez más", dijo.

Crimen del panadero en Maipú

Con el paso de las horas trascendieron sangrientos detalles



El cuerpo de Fabián Mariño quedó tendido sobre el asiento del acompañante de su

camioneta. El rodado fue acribillado

Los impactos de bala que quedaron plasmados en el costado izquierdo de la camioneta donde fue asesinado un distribuidor de pan en Maipú evidencia la violencia del ataque que terminó con su vida esta mañana. Con el correr de las horas trascendieron detalles del sangriento hecho.

Habían pasado 10 minutos de las 8 de la mañana cuando un llamado al 911 alertó a los servicios de emergencias. Vecinos del barrio Soberanía reportaban que había un hombre herido en el interior de una camioneta frente a la casa 11, ubicada en la manzana “I” de ese vecindario. Un llamado posterior indicó que la víctima parecía sin vida.

Cuando efectivos de la Policía y médicos del Servicio de Emergencias Coordinado llegaron al lugar del hecho encontraron una lamentable escena. Una Peugeot Partner se había estrellado contra un poste y presentaba varios signos de violencia.

Lorenzo Automotores - Abril 2018 - 300x600 Fuentes cercanas a la investigación revelaron que en el interior del rodado yacía un hombre. Tenía evidentes manchas de sangre y reposaba sin vida sobre el asiento del acompañante en la cabina del rodado.

La víctima fue luego identificada como Fausto Fabián Mariño, de 47 años. El cuerpo

presentaba al menos dos heridas por arma de fuego.

Mariño vivía en el barrio Parque Universitario, de Maipú, muy cerca de donde fue asesinado. Tenía sólo 18 años cuando comenzó a trabajar en panaderías. Fue dueño de comercios en ese rubro, pero en la actualidad se dedicaba al reparto de panificados, comentaron allegados de la víctima en el lugar del crimen.

Un proyectil había impactado en la ventanilla izquierda de la Partner. Los peritos de Policía Científica encontraron luego varios impactos de bala en el costado izquierdo de la camioneta.

Lo que llama la atención de los pesquisas es la saña con que, de acuerdo al relato de vecinos que presenciaron el ataque, actuaron los dos hombres que le dispararon.

Pero los testimonios no fueron muy precisos y, en ocasiones, contradictorios. Primero los vecinos dijeron no haber escuchado los disparos. Luego, otros confesaron haber escuchado entre cinco y seis detonaciones en medio de la tranquila mañana.

Otros relatos aportaron a los investigadores que dos sujetos habían sido vistos empuñando armas de fuego y atacando al panadero. Tras cometer el hecho, con aparentes fines de robo, escaparon.

Según pudieron reconstruir los sabuesos, Mariño intentó escapar de los sospechosos que lo abordaron cuando salía de dejar pan de un comercio, pero fue alcanzado por las balas. Ya herido, logró conducir unos metros y terminó chocando contra un poste de luz. Finalmente, dejó de existir.



FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

SOLICITADA

Para que no falte el PAN en la mesa... Las panaderías deben seguir abiertas

Los que nos levantamos cuando la mayoría duerme, los que a la madrugada prendemos los hornos de las panaderías para que a primera hora todos, sin distinción de clases, tengan nuestras elaboraciones recién horneadas, nos vemos en la necesidad de exponer a la población en general y el gobierno en particular **la crisis que está atravesando las panaderías tradicionales.**

Las tarifas de los servicios públicos han repercutido ampliamente en la formación de nuestros costos, impidiendo que lo podamos transmitir al precio del pan, pues de seguir subiendo el mismo, corremos literalmente el riesgo de que nuestros clientes lo dejen de comprar y debemos cerrar nuestras persianas.

Si las tarifas desestabilizaron los costos, la suba de LA HARINA de un 100% en lo que va del año, terminó por arrasarse la economía de las miles de panaderías de nuestra provincia y el país.

Si no vendemos el PAN, deberemos reducir la mano de obra que lo elabora, si no vendemos el pan no podemos pagar nuestras obligaciones. Ya resignamos la rentabilidad y vemos como muchos establecimientos se tornan clandestinos.

Por eso es necesario y así se lo pedimos al Gobierno Nacional:

Frenar la suba de tarifas.

Regular el mercado interno de la harina garantizando un abastecimiento a precios locales.

Eliminar el IVA para el PAN, declarándolo alimento de primera necesidad.

Declarar la industria panadera en situación de crisis: moratoria para el pago del "931" y el levantamiento de los embargos de las cuentas bancarias para poder seguir trabajando.

PARA QUE NO SE PIRNAN MILES DE FUENTES DE TRABAJO ES NECESARIO:

URGENTE LLAMADO DEL GOBIERNO

A UNA MESA DE DIALOGO A NIVEL NACIONAL Y PROVINCIAL

Martin Leiras
Secretario

Raúl Santoandr e
Presidente

¿QUIÉN HIZO LOS PRIMEROS “CRIOLLITOS CORDOBESSES” EN ROCA?

Jorge Escaris afirma que “volvería a ser panadero una y otra vez”. Su firma Panaderías La Baguette cumplió esta semana 30 años de desarrollo y expansión en Roca.



¿Quién fue el primer panadero que hizo los “criollitos cordobeses” en Roca? Fue él, Jorge Escaris, el fundador de Panaderías La Baguette, negocio que ya tiene tres sucursales y que esta semana cumplió 30 años de desarrollo y crecimiento.

“...Hace tres décadas atrás, en nuestra casa, en Mendoza y Salta, un 1° de Mayo con mi mujer trabajamos como locos y a destajo para poder abrir al día siguiente con suficiente cantidad de pan para ofrecer en el barrio, justo frente de la Facultad de



Derecho y Ciencias Sociales de la UNC...”, recuerda con orgullo el jefe de familia que hoy es socio de sus tres hijos en la expansión de la firma. Entonces, Mauro tenía 7 años; Paula 3 y Leonel dos.

“...Yo venía de trabajar en la panadería América, en todo lo que era reparto, compra y venta. De la producción, nada. Entonces, en horarios cruzados un facturero y un panadero de América, con el visto bueno de su dueño, me daban una mano...”.

Así estuvieron casi tres años. Los ingresos no daban para otra cosa. Hasta que un día pudo emplear a Claudio Navarro como ayudante y a Carlos Paine como maestro panadero; ambos trabajan hasta la fecha con él. *“...Eso es lo que tenemos los empresarios y comerciantes medianos: no nos mandan solo los grandes número sino que también pensamos en a quienes le damos trabajo, en sus necesidades, en sus logros, que que dejan parte de su vida en nuestra empresa. Eso es un valor tremendo y altísimo para mí...”*, recupera Escaris. En este punto vale destacar otra política laboral suya: *“...cuando la economía del país anda mal uno reduce los márgenes de ganancias al mínimo antes que despedir a alguien”.* Resalto estas ideas suyas porque él también es presidente del Club Atlético y Deportivo Roca y que como dirigente social y deportivo tenga estos valores suma mucho en una comunidad de la escala humana que hoy

tiene Roca...”

“...Los criollitos cordobeses han alimentado a promociones y promociones de estudiantes de periodismo, abogacía y servicio social de la UNC, ¿no?...”, le decimos a Escaris. “...Sí, alrededor de ellos, los universitarios, también hemos implementado estrategias de negocio. Una vez íbamos con mi esposa a Bariloche y cerca de Piedra del Águila estábamos escuchando La Primera, una radio de Neuquén. El día estaba gris y lluvioso. Y uno de los periodistas dice al aire: “¡qué lindo día para estar en la casa y comiendo unos bizcochitos de La Baguette!...”. Y el otro conductor asentía. Ambos eran egresados de Periodismo de acá de Roca. Genial”, rememora.

En el 2009 abrió la primera sucursal en avenida Roca y Tucumán; después vendría la ubicada en el canalito y San Juan y los últimos tiempos una en avenida Roca y Brasil. En el interín, crearon una panadería saludable exclusiva para celíacos que solo duró un año: “...no resultó sustentable. Cumplíamos una función social importante desde nuestro lugar pero nos daba pérdidas...”.

¿Cómo es que fuiste el primero en hacer “criollitos cordobeses” en Roca? Porque bizcochitos de grasa hacía todo el mundo pero estos...Yo proveía de facturas al restaurante El Hostal de la Manzana, a la vera de la ruta 22, acá en Roca. Y un día viene el Gringo Bescham a correr al autódromo local. Y al cruzármelo en el lugar me pregunta “¿Negro, por qué no tenés



criollitos?”. “No sé qué son”, le pregunté. “Ya le digo a La Perica que te pase la receta”.

“La Perica” tenía panadería en Córdoba y le pasó la receta. Al día siguiente los hizo y le quedaron bien en un 50%. “La Perica” los probó y le dijo dónde estaban los errores y por dónde pasaban los secretos. A la otra jornada, “el Gringo” fue el que le dio el OK. De ahí en más, la fórmula y esta especialidad fue suya. “Esto te va a dar éxito”, le aseguró “La Perica”. No se equivocó. “No hay cordobés que no haya pasado por nuestras panaderías. Algunos de ellos, que viven en Regina, suelen comprar hasta 10 kilos acá en Roca para llevárselos, que les dura tres o cuatro días”, dice con satisfacción.

“No te vayas a creer que todo fue tan fácil, eh. De todos modos, esta es una actividad noble, tan noble que te permite renacer todas las veces que lo necesites. Hoy trabajo en sociedad con mis tres hijos. Mi señora es “el poder en la sombra”, la que manda con sutilezas la mayoría de las veces; y nunca se equivoca, para colmo”, dice con picardía.

La expansión de su negocio y sus actividades como dirigente lo llevan a estar muy ocupado durante el día. Aún así, “nunca perdí el gusto por hacer una buena masa. Para después hacer un buen pan. Siempre regreso a mis orígenes”.

En la despedida reconoce: “volvería a ser panadero una y otra vez”.





humor

PREGUNTAS ESTUPIDAS

1. ¿Si después de ducharnos estamos limpios, por qué lavamos la toalla?
2. ¿Por qué hay gente que despierta a otros para preguntar si estaban durmiendo?
3. ¿Si nada se pega al teflón, como lo pegaron a la sartén?
4. ¿Por qué no hacen los aviones con el mismo material que usan para hacer la caja negra?
5. Cuando te haces una foto al lado de Mickey Mouse, el hombre de adentro del disfraz: ¿Está sonriendo?
6. ¿Por qué cuando manejas buscando una dirección bajas el volumen de la radio? ¿Acaso vas a ver mejor?
7. Si Superman es tan inteligente, entonces: ¿Por qué lleva los calzoncillos por afuera?
8. ¿Por qué las bailarinas andan siempre en puntas de pie? ¿No sería mas fácil contratar bailarinas más altas?
9. ¿Por qué cuando llueve levantamos los hombros? ¿Acaso nos mojamos menos?
10. Si un gato cae siempre de pie, y una tostada con manteca cae siempre del lado en que está untada: ¿Que pasaría si le atás a un gato una tostada en la espalda, con la manteca hacia arriba y luego lo tirás al aire?
11. Si los banqueros pueden contar: ¿Por qué en los bancos hay ocho ventanillas y solo cuatro cajeros?
12. El otro día oí que las esponjas crecen en el mar. ¿Hasta dónde llegaría el agua si no fuese por ellas?
13. ¿Por qué venden cigarrillos en las gasolineras, si ahí está prohibido fumar?
14. Si los Esso-Shops están abiertos 24 horas al día, 365 días al año, entonces: ¿Por qué las puertas tienen cerradura?
15. Si una palabra estuviese mal escrita en el diccionario: ¿Como lo sabríamos?

16. ¿De qué color es un camaleón mirándose en un espejo?
17. Si fueses a dispararle a un mimo: ¿Te haría falta silenciador?
18. En caso de guerra nuclear, los pulsos electromagnéticos de las bombas termonucleares: ¿Podrían dañar mis videocassettes?
19. ¿Qué pasaría si un hermano siamés fuese declarado culpable de un asesinato y condenado a muerte en la silla eléctrica?
20. El otro día compré agua en polvo. Pero: ¿Cómo la preparo?
21. ¿Por qué en los Estados Unidos te hace falta el carnet de conducir para comprar alcohol si está prohibido beber y conducir?
22. Si cárcel y prisión son sinónimos: ¿Por qué no lo son carcelero y prisionero?
23. ¿Qué le ocurre a tu puño cuando abris la mano?
24. Se dice que sólo diez personas en todo el mundo entendían a Einstein. ¿Si nadie me entiende a mí, soy un genio?
25. ¿Si estamos compuestos en un 80% de agua, como podemos ahogarnos?
26. ¿Por qué los kamikazes piloteaban con casco?
27. ¿Con todo el dinero que ganan los jugadores de fútbol, por qué persiguen todos la misma pelota en vez de comprarse una para cada uno?
28. ¿Por qué las ovejas no encojen cuando llueve?
29. ¿Por qué no hay baterías B?
30. ¿Los vegetarianos, pueden comer galletitas de animalitos, como las que se venden en el zoológico?
31. ¿Si en vida fueras masoquista, ¿No sería una recompensa ir al infierno y un castigo ir al cielo?
32. ¿Si La Campagnola se come sola, por qué la sigo comprando?
33. ¿Por qué será que si uno habla con Dios, la gente piensa que sos espiritual, pero si Dios habla con uno, la gente piensa que estás loco?
34. Si quiero comprar un boomerang nuevo, ¿cómo hago para deshacerme del viejo?
35. Si la juguetería vende juguetes, la bulonería vende bulones... ¿La ferretería vende ferretes?
36. ¿Por qué Mar del Plata tiene nombre de queso?

VENTA DE FONDO DE COMERCIO

PANADERIA Y CONFITERIA

6 BOLSAS X DIA PROMEDIO.
KILO DE PAN.40 PESOS.
EXCELENTE UBICACION.
CON VIVIENDA.
EN LEZAMA, A 150 KILOMETORS DE CAPITAL
POR RUTA 2

CONTACTO: TEL 02241.15580656

VENDO



**Fondo de comercio de panadería
en zona Lanús. Funcionando y
con muy buena caja. Llamar al
15-5437-4280. Sr. Andrés.**



Guía de Proveedores Panaderías

Revista EL GREMIO PANADERO



ADITIVOS

“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

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

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“PAN CON PAN”

FOTOGRAFÍA PARA EL GREMIO PANADERO

“ALEJANDRA BELVEDERE” Tel.: 15-2293-2700

CORTADORAS - SOBADORAS TRINCHADORAS

TALLARINERAS RAVIOLERAS FABRICAS DE HORNOS

ARMADORAS - BATIDORAS

“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 CORRENTINO” Albariños 3544 . Lanús. Tel.: 4246-7859

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

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

LEVADURAS

“MAPRICONF” T. Edison 547. I. Casanova. Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

“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

“JULIO LEAL” Tel.: 15-4421-5655

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2468. San Justo. Tel. 4441-1200 / 4116-0718



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías

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