

EL GREMIO
PANADERO

*La Revista de
los Panaderos*

AÑO 19 - Nº 88
Octubre del 2018

EL GREMIO PANADERO

La Revista de los Panaderos



*Publique en nuestras páginas
(011) 15-4084-1090
info@panaderosargentinos.com*

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

<i>Santa Fe: Aumenta el pan</i>	4
<i>Formosa: Pan a \$50</i>	5
<i>Panaderos en Alerta</i>	6
<i>Catamarca: Pan a \$65</i>	7
<i>Córdoba: Aumento del 15%</i>	8
<i>Salta: Panaderías en peligro de extinción</i>	9
<i>AGME: La mejor Sobadora</i>	10
<i>Humor</i>	12
<i>Sgo. del Estero: Escasea la materia prima</i>	14
<i>San Juan: Aumentó el pan</i>	16
<i>Tucumán: Aumenta el pan 10%</i>	17
<i>C.A.B.A.: Pan a \$90</i>	18
<i>La Plata: Pan a mitad de precio</i>	19
<i>Cipoletti: Otro aumento</i>	20
<i>Misiones: Plan Ahora Pan</i>	21
<i>Lesaffre: Mesas Dulces</i>	22
<i>Más para los niños</i>	26
<i>Chile: Producto cancerígeno</i>	27
<i>Lesaffre: Ciclo de Seminarios</i>	28
<i>CIPU Matanza Sur</i>	30
<i>Humor</i>	36
<i>Sergio Kaliniuk: Productos INDUPAN</i>	37
<i>Corrientes: No hay harina</i>	40
<i>San Juan: Terrible incendio</i>	41
<i>Familia Marichich</i>	42
<i>Humor</i>	44
<i>Clasificados</i>	46
<i>Guía de Proveedores</i>	47

AUMENTÓ EL PAN

Al ritmo del dólar, los incrementos en diferentes productos básicos también se empiezan a sentir. En las últimas horas se hizo evidente el aumento del pan en establecimientos panaderiles de la ciudad



Desde el Centro de Industriales Panaderos de Santa Fe confirmaron que el aumento ya esta casi institucionalizado y que en una asamblea se evaluará el tema.

En relación a las subas que ya se dieron, Jorge Spasitch, presidente del Centro de Industriales Panaderos, explicó que cada empresa analiza sus costos y pone un precio.

"Nosotros hacemos un costo general desde el Centro –explicó Spasitch– después cada panadería hace lo propio".

En la actualidad el precio de referencia de la variedad más económica de pan

ronda los 50 pesos por kilo. En ese sentido adelantó que el nuevo aumento rondará en un 10%. De lo contrario será "imposible de producir", aseguró.

Al momento de realizar un balance de lo que han sido los últimos meses Spasitch no dudó en asegurar: "Para nosotros desde enero fue bastante el desequilibrio en los precios, terrible. Comenzamos con una bolsa de harina de 250 pesos y hoy varía entre los 850 a 950", ejemplificó.

A pesar de estos incrementos destacaron como positivo el consumo que se registró en este invierno. Ya que con las bajas temperaturas las ventas se mantuvieron.

EL KILO DE PAN LLEGÓ A LOS \$50 EN ALGUNOS COMERCIOS



El presidente de la Cámara de Panaderos de Formosa, Arsenio López, informó que costo del pan se está comercializando en los 50 pesos el kilo, debido al fuerte

incremento que se dio de la bolsa de harina y otros productos de la materia prima.

"Estamos muy preocupados, porque volvió a aumentar. Por cada bolsa de 50 kilo de harina en una semana hubo un incremento de 210 pesos y esto hay que trasladarlo al precio del consumidor final, por todos los incrementos que hubo. El día sábado compramos la harina a un costo de 680 y el lunes amanece a 710 pesos y ayer a 900 pesos, esto se traslada al precio del pan".

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

Panaderos en alerta:

PIDEN MEDIDAS PARA EVITAR QUE SE DISPARE EL PRECIO DEL PAN

Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires solicitó que garanticen el abastecimiento de harina a "precios locales".

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) se declaró en emergencia por la situación que atraviesan y pidió que el gobierno tome medidas para garantizar el abastecimiento de harina a “precios locales”, para evitar el traslado de los mayores costos al precio del pan.

Otro de los pedidos urgentes que hicieron los panaderos es la suspensión de embargos de cuentas a micropymes por parte de la AFIP. Además, reiteraron la necesidad de que se controle la producción clandestina de panificados.

Mediante un comunicado, describieron la difícil situación que viven por el aumento de los costos y sostuvieron que “la mayoría de esas micropymes son empresas familiares”. En la misma línea aseguraron que cada una de ellas tiene “una capacidad promedio de 10 fuentes de trabajo directas, que ven “jaquear” su economía al no poder hacer frente al pago de las cargas sociales o al endeudarse para comprar mercadería”.

Los integrantes de la Federación Industrial de Panaderos ya hicieron varios llamados de atención en los últimos meses y la situación se agrava por los efectos inevitables que tendrá la última

devaluación.

“Hace tiempo que dejamos de vender el pan por kilo. La situación fue avanzando desde los lugares más pobres de nuestra provincia, pasó por barrios obreros y llegó hasta el centro de las ciudades”, describieron en un comunicado.

“Desde siempre el pan en la Argentina se vendió por kilogramo, pero hoy la realidad es otra porque desde este lado del mostrador sólo escuchamos: ‘deme 10 o 20 pesos de pan’.”, agregaron.

Los panaderos hicieron un “llamado a la reflexión tanto al gobierno nacional como provincial” para que intervenga ante la situación actual.

“Las panaderías son un termómetro diario de la capacidad de consumo de la población y hoy vemos con preocupación que el pueblo ajusta las compras, no por moda, ahorro o dieta. Lo hace porque no les alcanza para llegar a fin de mes”, consideraron.

La amenaza de suba “a valores impensados” de la harina y de otras materias primas y la caída en las ventas productos, sujetas al poder adquisitivo de la población son las principales preocupaciones de la Federación.

EL KILO DE PAN FRANCÉS SE VENDE A \$65

Todos los productos panificados aumentaron entre un 15 y 20 por ciento a partir de ayer, ante el fuerte aumento de la harina. La decisión fue comunicada por el Centro de Industriales Panaderos, Pasteleros y Afines de Catamarca (CIPPAC), quienes consensuaron la suba que estaba postergada desde hace tiempo. El nuevo valor del pan de referencia, el pan francés, es de 65 pesos.



El incremento es el segundo de manera oficial en lo que va del año, ya que en mayo se incrementó en algunas panaderías atentos a la suba de la materia prima.

En diálogo con El Ancasti, el presidente del Centro de Industriales Panaderos y Pasteleros de Catamarca (CIPPAC), Miguel Juri dijo que los constantes movimiento de precios afectan al sector de manera grave, y que pese a los esfuerzos realizados para evitar el aumento de los productores las últimas subas determinaron la decisión.

“La Cámara de Industriales Panaderos decidió realizar

un incremento en el precio de referencia, que es el pan francés, en un 15%, por lo que quedaría entre \$55 y \$65. Este aumento responde principalmente a los incrementos de costos, insumos, materias primas, servicios y paritarias”, remarcó.

Dijo que en los últimos tres meses el incremento de la materia prima supera el 25 por ciento, por lo que la decisión de modificar los valores fue por los aumentos.

En cuanto a los precios de la harina como principal factor desencadenante para la suba, explicó que “la bolsa de harina cuesta entre 850 y

950, pero puede llegar hasta a \$ 1000, inclusive”, dijo Juri.

En panaderías céntricas, el pan ya cuesta en algunos casos \$60 el francés y \$70 el pan con grasa, por lo que podría salir aún más caro en los próximos días. Las facturas que tienen un valor de entre v\$8 y \$10 pasarán a \$12.

En barrios

Los vecinos de la zona norte, dieron a conocer ayer que en una panadería venden el pan a \$27, según los vecinos la gente hace largas colas para conseguir el pan económico. La semana pasada costaba el kilo \$25 y ahora \$27.



CORDOBA

EL PAN AUMENTÓ UN 15 POR CIENTO: CÓMO QUEDAN LOS PRECIOS

Los insumos básicos subieron hasta el 30 por ciento en los últimos días.

Aumentó un 15 por ciento el precio del pan. El incremento fue definido en una reunión de emergencia convocada por el Centro de Industriales Panaderos de Córdoba. De esta manera, el kilo de pan francés pasó a costar 70 pesos. Las subas se sienten también en los criollos y las facturas.

Según empresarios del sector, en los últimos días los insumos de las panaderías aumentaron al ritmo del dólar: la suba de la harina llega hasta el 30 por ciento. "Algunos proveedores no están entregando la harina, tampoco tenemos las listas de precios", advirtió a Telenoche Rinaldo Rusconi, vicepresidente de la entidad.

Los panaderos anticiparon que las reuniones para hacer un seguimiento de costos serán

permanentes y no descartan nuevos aumentos.

A continuación, el listado de referencia de los productos que ofrecen las panaderías:

Pan francés: 70 pesos el kilo.

Pan mignon: 77 pesos el kilo.

Facturas: 180 pesos la docena.

Criollo común: 115 pesos el kilo.

Criollo hojaldre: 129 pesos el kilo.

Pizza: 32 pesos la unidad.

Especialidades: 379 pesos el kilo.

SALTA: Panaderías, en peligro de extinción

Ya abrieron sus puertas con nueva lista de precios, y están a la espera de que los molinos liberen la venta de harina, con incrementos de hasta un 25%. En lo que va del año habrían cerrado al menos 30 panaderías.

Las más perjudicadas son las pequeñas panaderías de los barrios, no sólo porque aumentaron los precios de los insumos, sino por la pérdida del poder adquisitivo de los clientes y la baja recaudación.

Hoy entró en vigencia la nueva lista de precios sugeridos por la Cámara de Panaderos de Salta, con un incremento del 15%. Sin embargo, éste aumento podría quedar desfasado ya que los molinos aumentarían el valor de la bolsa de harina.

“El jueves pasado los molinos suspendieron la venta, teóricamente hoy volvían a abrir la venta con un precio estimado. La semana pasada se vendía a \$750 la bolsa de 50 kilos, hoy se la vendería a \$950. El panorama

es totalmente incierto, no se sabe nada. Si se mantiene la bolsa de harina cerca de los \$1000, la lista con la que se abrió hoy, va a quedar desactualizada”, manifestó en InformatoSalta Hugo De la Merced, vocero de la Cámara de Panaderos.

En lo que va del año cerraron al rededor 30 panaderías, de acuerdo a lo que manifestó De la Merced. “La situación es crítica, las panaderías no tienen harina y no pueden comprar. El 90% de las panaderías de Salta tiene las cuentas embargadas por AFIP, esto complica el pago de sueldo, el pago a proveedores, los planes de pago. Sabemos que el presidente va a comunicar retenciones al trigo, eso va a impactar de manera negativa”, sostuvo.



21 de octubre

¡Feliz Mes

DE LA MADRE!

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

Consultá PROMOS!!!

Encontrá todo en un solo lugar

40 años juntos

calsa*

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**

125 cm



Profundidad
60 cm

110 cm

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 Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



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



humor



APODOS GRACIOSOS

- * **Alambre de escoba:** anda con alrededor de las 2500 pajas.
- * **Alcancía:** lo cargan por la panza.
- * **Alconafta:** porque se come la goma.
- * **Alfombra:** todos la pisan.
- * **Almanaque:** la clavan en cualquier pared.
- * **Almeja:** se entierra con su propia lengua.
- * **Almohada:** todos le apoyan la cabeza.
- * **Aloe Vera:** cuanto más lo investigan, más propiedades le encuentran.
- * **Alpargata de Goma:** porque es negro, barato, hediondo y no le salen bigotes.
- * **Alpargata Rosa:** porque no hay gaucho que se la ponga.
- * **Amanecer campestre:** puro mate.
- * **Ambulancia de Hipódromo:** porque anda siempre detrás de los pingos.
- * **Ampolla:** aparece después del trabajo.
- * **Antibiótico:** se toma cada 8 horas.
- * **Apache Malo:** porque se voltea diez blancos por día.
- * **Abeja Obrera:** porque cuando sale, únicamente sale a chupar.
- * **Aceite cocinero:** desde que salió, la patrona lo hace cagar.
- * **Acido:** donde cae, come.
- * **Acoplado de circo:** saca a pasear las fieras.
- * **Acuaman:** es el rey de los pescados.
- * **Aguarrás:** porque de lejos parece solvente.
- * **Agua tibia:** está a punto de enfriarse.
- * **Aguja:** por un lado pincha y por el otro se lo enhebran.
- * **Aguja de crochet:** engancha, pero no pincha.
- * **Alacrán:** se defiende con la cola.




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700



SGO. DEL ESTERO

AUMENTARON EL PRECIO DEL PAN Y ESCASEA LA MATERIA PRIMA

La comisión directiva del Centro de Industriales panaderos, debido a los aumentos en el costo de la producción, en servicios, insumos de materia prima y con la incidencia del dólar, sugirieron un incremento del 10 y 15% el precio del pan y especialidades.

Al respecto, Gabriel Llanos, presidente de la entidad, manifestó que situación industrial esta “muy complicada”, más ahora, que los proveedores de la materia prima, que es la harina, “han dejado de vendernos, no tenemos precio”.

Los proveedores a partir de mañana recién pondrán el valor a la bolsa de harina.

Asimismo destacó que a la provincia

no está llegando harina para ser distribuido. Hasta hace unos días, la bolsa costaba entre 900 y \$ 950.

Asimismo, remarcó que tuvieron que incrementar el precio a \$ 60, aunque indicó: “Cada propietario establece su precio, hay entre 45 a \$ 60, cada uno juega a la oferta y demanda”.

Por último manifestó que el consumo disminuyó, “ahora solo compran \$ 10 de pan”.



Asesoramiento de Imagen para Eventos

**SILUETA Y COLORIMETRÍA / TIPO DE PEINADO
Y MAQUILLAJE / ACCESORIOS**

**Alejandra Belvedere (Asesora de Imagen)
Cel.: 15-2293-2700  Alejandra Belvedere asesoría de imagen**



SAN JUAN

AUMENTÓ EL PAN Y EL KILO LLEGÓ A LOS \$34 EN ALGUNOS COMERCIOS

Tal cual se esperaba los alimentos a base de harina subieron por cuarta vez en el año. Días atrás desde la Cámara de Panaderos de San Juan anticiparon la suba, aunque explicaron que trataban de ser medidos porque la venta había bajado considerablemente.

Días atrás desde la Cámara de Panaderos de San Juan informaron que el pan y todos los derivados de la harina iban a subir los primeros días de septiembre. Y tal cual lo adelantaron entre el sábado y domingo hubo remarque de precios en la provincia y en el resto del país al igual que en los combustibles. Según un recorrido por las panaderías céntricas de la provincia el kilo se consigue en \$34, pero los valores varían de acuerdo a la zona y al comercio.

Manuel Rodríguez, desde la Cámara afirmó a sanjuan8.com que en las ultimas semana hubo una leve baja en los precios porque las ventas bajaron considerablemente, de todos modos, aseguró que habría un pequeño ajuste en los precios. "Los aditivos como la levadura y el trigo van al ritmo del dólar es por eso que se evalúa el precio. Aunque da temor subir porque las ventas de inmediato se recienten", añadió.

En lo que va del año, el pan y todos sus derivados tuvieron al menos cuatro aumentos y eso representó una modificación del 18% en el precio de los productos.

TUCUMAN

EL KILO DE PAN AUMENTARÁ UN 10% POR LA SUBA DE LA HARINA

"Hasta que no se estabilice el dólar, muchas panaderías van a cerrar el Lunes", dijo Pablo Albertus.

Con una nueva escalada del dólar, que llegó a tocar los \$ 42, llegó un nuevo golpe al bolsillo para los tucumanos: el precio del pan aumentará un 10%, según confirmó el presidente del Centro Industriales Panaderos, Pablo Albertus.

El kilo de pan hoy está entre \$50 a \$55, en panaderías registradas, y



están sugiriendo llevarlo a \$65 o \$70 en los próximos días.

Todo depende, además, si es que los negocios logran conseguir harina para trabajar.

El aumento comenzará a aplicarse desde la semana venidera. Según informó el empresario, es porque la bolsa de harina pasó de \$630 a \$800.

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



CABA: SUBE EL PAN Y EL KILO CUESTA 90 PESOS

Según explicaron desde la Cámara de Panaderos, la bolsa de harina pasó de \$600 a \$900 la última semana. Además, calculan el impacto del ajuste del gas



El precio del pan aumentó este miércoles un 15% en gran parte del país y el jueves subirá por encima de ese porcentaje en la Capital Federal, por lo que el kilo del producto llegará a 90 pesos en algunos barrios porteños.

"Algunos colegas están vendiendo ya hoy el kilo de pan a \$90. Pero hay una fuerte dispersión por zona y por calidad", dijo a NA el presidente de la Cámara de Industriales panaderos de la Capital Federal, José Álvarez.

Según detalló, el precio de la bolsa de 50 kilos de harina tenía un precio de \$600 la semana pasada y hoy se está vendiendo a entre \$900 y más de \$1.000. Además,

calculan a la suba por los ajustes que se vienen en las tarifas de gas.

El dirigente explicó que las panaderías debatirán durante todo el día qué porcentaje de incremento aplicar, pero aclaró que "puede superar el 15% porque los costos de producción se han disparado en los últimos días".

Álvarez reveló que las ventas de harina estaban suspendidas desde el lunes por la "especulación" de los acopiadores del trigo y la industria molinera, que están reteniendo el producto a la espera de ver qué va a pasar con el precio del dólar.

UNA PANADERÍA LE TIENDE LA MANO A LOS ABUELOS Y LES DEJA LOS PRODUCTOS A MITAD DE PRECIO



Una panadería de la zona de Plaza Matheu bajó a la mitad el precio del pan, las facturas y las galletas para los abuelos. Luis Ferrer, “Grillo”, dijo que la propuesta lleva cuatro días y ya tuvo

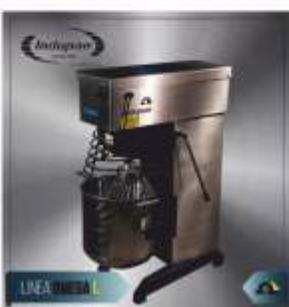
respuestas “fantásticas”. En el barrio hay muchos adultos mayores y el propietario del comercio veía, con un nudo en la garganta, cómo los abuelos contaban las monedas para comprar algo.

En ese local de diagonal 73 y calle 2, el precio del pan para jubilados está 30 pesos (para el resto 60 pesos); la docena de facturas sale a 50 pesos para los abuelos (100 para el resto); y las galletas a 90 pesos para los adultos mayores (180 para el resto).

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

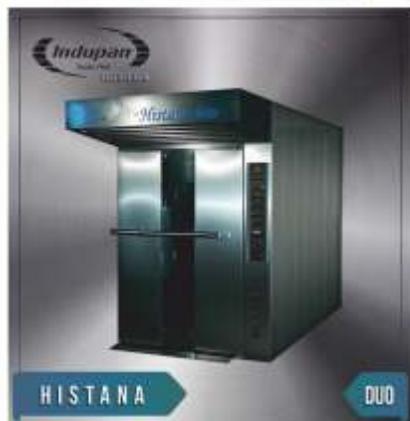
**HORNOS Y MAQUINAS DE
PANADERÍA Y CONFITERÍA**



REPRESENTANTE DIRECTO

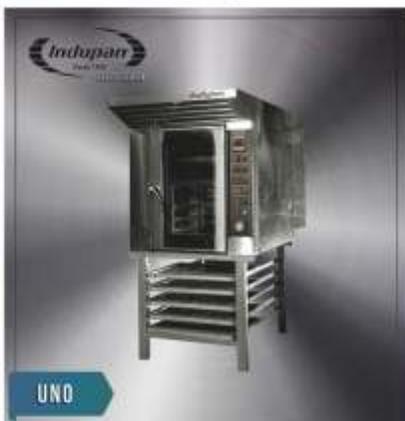
INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX

LOS PANADEROS ANTICIPAN OTRO AUMENTO DE PRECIOS

El kilo de pan puede llegar a \$80 y la docena de facturas a \$200.



Llegó la era de la remarcación acelerada de precios. El valor del pan, alimento básico, experimentará en lo inmediato un salto más que considerable, con un aumento que superará el 33 por ciento y se acercará peligrosamente al 40%. Más tremendo será lo que pasará con uno de sus derivados, las facturas, que pueden tener un alza de casi un 43%. La docena podría llegar a valer nada menos que 200 pesos.

Lo más inquietante, si cabe, es que también se están dando ya o se esperan para estos días incrementos en otros productos esenciales de la mesa de los argentinos, como la carne,

que tendrá una escalada que pegará fuerte en el bolsillo de los consumidores.

Panaderos cipoleños consultados expresaron que el precio del kilo de pan se incrementará de 58 pesos en que se lo suele comercializar en la actualidad hasta la friolera de 75-80 pesos, con lo que, en el peor de los casos, el salto será de casi 38%.

En la ciudad hay lugares, como algunos supermercados, donde el kilo cuesta hoy ya más de \$60, la escapada hasta los \$80 implicaría en esos locales un 33% más que en la actualidad.

Si el pan se apresta a irse a

las nubes, lo de las facturas provoca no solamente cierta incredulidad. Sin embargo, los panaderos afirman que los \$200 es un monto muy razonable para este momento. Es que la bolsa de 50 kilos de harina ya ha alcanzado los 1000 pesos, aunque algunos proveedores, de acuerdo a la calidad, la pueden ofrecer a \$100 o \$200 menos.

En el sector de la panificación se afirma que los costos de sus insumos han superado todas las previsiones y, lo peor, es que hay mayoristas que no están entregando mercadería hasta que no se termine de calmar el tembladeral en que se ha convertido la economía del país en las últimas semanas por la suba del dólar.

Anoche tenían previsto reunirse en Cinco Saltos panaderos de esa ciudad y de Cipolletti y Fernández Oro. Ahí evaluarán el panorama y verán si pueden contener algo la estampida. Uno de ellos dijo ayer que tratará de subir lo menos posible y que se defenderá con ofertas.

MISIONES

LANZAN EL PROGRAMA AHORA PAN EN LEANDRO N. ALEM

En una reunión con los panaderos de la localidad de Leandro N. Alem funcionarios presentan el programa Ahora Pan que se extenderá hasta 31 de diciembre.



El ministro de Economía de la provincia, Adolfo Safrán, explica que el programa establece el compromiso de las panaderías de mantener en 50 pesos el kilo de pan francés a cambio de un descuento del 50 por ciento en las boletas de luz de hasta 10.000 kilowats y del 35

por ciento a las facturas mayores.

El intendente local, Diego Sartori, agradeció la presencia de este programa y se comprometió a colaborar en recibir la documentación de los panaderos para acceder a este beneficio.



NICJU

"Unidos por la calidad"

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa***



www.nicju.com.ar

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

II Ciclo de Seminarios Lesaffre para profesionales panaderos

En Octubre: Mesas Dulces

La empresa productora de levaduras invita a un nuevo encuentro del II Ciclo de capacitaciones mensuales para profesionales panaderos y que se brinda en forma gratuita. El seminario, que se realizará el jueves 4 de octubre en el Baking Center™ de Lesaffre, se centrará en las claves para la elaboración de Mesas Dulces.



Lesaffre Argentina, la empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, abre una vez más las puertas de su **Baking Center™**, para realizar una **Jornada de Capacitación del II Ciclo de Seminarios Lesaffre para profesionales panaderos**. El encuentro, estará a cargo del **Equipo Técnico de Lesaffre**, expertos de panificación.

A lo largo del Seminario los especialistas de **Lesaffre Argentina** brindarán conceptos técnicos, claves y tips para el armado y elaboración de Mesas Dulces de este modo los participantes podrán acercarse a las

últimas tendencias en esta materia.

En tal sentido, Enrique Finocchietto, Responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**, explicó: *“...En esta nueva Edición de Seminarios, se realizarán cuatro encuentros hasta fin de año, y estamos muy contentos de la respuesta de los profesionales panaderos que con cada convocatoria sobrepasa nuestras expectativas, lo que nos incentiva para seguir trabajando en materia de innovación y profesionalización del sector...”*.

Para los interesados: Informes e inscripción: info.ar@lesaffre.com

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, “**LEVEX**”, “**PANEO**”, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**KASTALIA**”, y “**SAF INSTANT**”, la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, y las premezclas para pastelería “**INVENTIS**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas. También, debido a su vasta experiencia en productos para la fermentación y su espíritu innovador también cuenta con unidades de negocios para otros mercados: Fermentis, fermentos para la producción de cervezas, vinos y bebidas espirituosas; Phileo, Alimentación animal; BioSpringer, Industria Alimentaria; Leaf; Bio-combustibles y Agrauxine, Fertilizantes Biológicos, aporta innovación a un sin número de

actividades en el mercado Argentino, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



Trigos del Oeste

LOGISTICA PARA PANADERIAS Y AFINES



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





EL CENTRO DE PANADEROS “27 DE ABRIL” CONTINUÓ CON LA ENTREGA DE DONACIONES POR EL DÍA DEL NIÑO

El pasado domingo 26 de agosto el Centro de Panaderos “27 de Abril” bajo la conducción de Gastón Mora continuó la recorrida en diferentes puntos de Avellaneda donde acompañaron con donaciones de mesas dulces, en algunos casos inflables gigantes y hasta show de magos para los diferentes festejos por el día del niño.

Gastón Mora titular del centro de panaderos manifestó que “la organización rompe las barreras y trasciende al tiempo, no podemos ser imparciales ante la crisis que golpea los sectores más vulnerables

de nuestro país, que hoy un ciudadano no pueda acceder en muchos casos a algo tan elemental como el pan en su mesa, privar a su familia de eso es una locura que en muchas oportunidades nos ha llevado a enfrentamientos con colegas. Pero nosotros tenemos bien claro cual es nuestro objetivo. Ellos eligieron estar del lado que le reditua más económicamente y nosotros elegimos estar al lado de la gente y vamos a dar pelea para que se termine con esta indiferencia por parte de muchos dirigentes porque si no hay pan para el pobre no habrá paz para el rico”.

El berlin tiene el mayor potencial cancerígeno entre los productos de pastelería chilenos

Expertos advierten de un compuesto químico también presente en las galletas y papas fritas.

El berlin es el producto de pastelería de consumo masivo en Chile con mayor potencial cancerígeno, según un estudio del Departamento de Ingeniería Química y Bioprocesos de la Universidad Católica (UC).

La investigación analizó en la repostería nacional la presencia de acrilamida, un compuesto químico potencialmente cancerígeno y concluyó que los berlines concentran mayor cantidad.

De todas formas, el equipo liderado por el profesor Franco Pedreschi remarcó que estos productos suelen tener bajos niveles de acrilamida. Fuera de los pasteles los mayores índices de presencia del compuesto están en las galletas y papas fritas.

"Las mediciones realizadas en laboratorio arrojaron que el berlin contiene 138 microgramos de acrilamida por kilo, a diferencia del küchen y el pie de limón que registraron 83 y 78 microgramos de

acrilamida por kilo, comparativamente", dijo Pedreschi.

Otros alimentos analizados fueron la torta de bizcocho, el queque y el brazo de reina, con 37, 34 y 21 microgramos de acrilamida por kilo respectivamente.

De todas formas, hay productos de origen extranjero que superan a los berlines en niveles de acrilamida, como las donuts con 298 microgramos por kilo.

Los expertos recomiendan cocinar estos productos hasta alcanzar un color dorado en su superficie, más que un café oscuro. "Los alimentos horneados o fritos hay que dorarlos, no recalentarlos. Esta es una regla de oro al momento al cocinar, tanto en laboratorio como en casa", explicó Pedreschi.

La acrilamida se forma durante la preparación de alimentos a alta temperatura, como al hornear, freír o asar, particularmente en productos con almidón.



Comienza el ciclo de Seminarios Lesaffre para profesionales panaderos

La empresa productora de levaduras inaugura el Ciclo de capacitaciones mensuales para profesionales panaderos. Los Seminarios que se brindarán en forma gratuita, serán sobre: Mejoradores, Masa Madre, Masas Dulces y Viennoiserie. El primer seminario, que se realizará el próximo jueves 30 de agosto en el Baking Center™ de Lesaffre, se centrará en la utilización de mejoradores en la panificación moderna.

Lesaffre Argentina, la empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, abre una vez más las puertas de su Baking Center™, para realizar las jornadas de capacitación sobre la importancia de la implementación de mejoradores en el proceso de la panificación actual. Los seminarios, que tendrán una frecuencia mensual estarán a cargo del Equipo Técnico de Lesaffre y, en algunos casos, se sumarán otras participaciones especiales, como Sergio González y Gastón Miño, DT y Capitán de la Selección de Panaderos.

A lo largo del Seminario los especialistas de Lesaffre Argentina brindarán conceptos técnicos sobre la utilización y cualidades de los mejoradores en el proceso de panificado, de este modo los participantes podrán acercarse a las últimas tendencias en la implementación de este insumo.

Además, realizarán un análisis sensorial de los productos. La

finalidad es generar un espacio para el intercambio de opiniones y experiencias basadas en los desafíos que representa la incorporación de este tipo de productos en el proceso.

En tal sentido, Enrique Finocchietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina, explicó: “Esta iniciativa se enmarca en la política de innovación y profesionalización del sector en la que Lesaffre trabaja constantemente y, para ello es clave acercar las nuevas tendencias de la panadería mundial a los profesionales del sector”.

Ciclo de Seminarios de Capacitación para el Profesional Panadero

Agenda

- Agosto: Seminario sobre Mejoradores
- Septiembre: Seminario sobre Masa Madre



- Octubre: Seminario sobre Masas Dulces
- Noviembre: Seminario sobre Viennoiserie

Para los interesados: Informes e inscripción: info.ar@lesaffre.com

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, “**LEVEX**”, “**PANEO**”, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**KASTALIA**”, y “**SAF INSTANT**”, la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, y las premezclas para pastelería “**INVENTIS**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas.

También, debido a su vasta experiencia en productos para la fermentación y su espíritu innovador también cuenta con unidades de negocios para otros mercados: Fermentis, fermentos para la producción de cervezas, vinos y bebidas espirituosas; Phileo,

Alimentación animal; BioSpringer, Industria Alimentaria; Leaf; Bio-combustibles y Agrauxine, Fertilizantes Biológicos, aporta innovación a un sin número de actividades en el mercado Argentino, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.

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

GRACIAS A LOS PANADEROS DE MERLO



Fuimos invitados al Centro de Panaderos de Merlo y nos atendieron gratuitamente, tuvimos la oportunidad de hablar con el Intendente de la zona y buscamos la forma de colaborar con nuestros vecinos. A todos ellos les agradecemos la invitación.

GRACIAS A NUESTRA INTENDENE VERONICA MAGARIO



Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655

The advertisement features a large stainless steel rotating oven on the right and a smaller image of a black toolbox with "Julio Leal" written on it in the center. The background is a light green color.

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS

MATANZA SUR

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

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

EL CIPU MATANZA SUR EN SAN LUIS



Una delegación del CIPU MATANZA SUR viajó a la provincia de San Luis para festejar el cumpleaños de Gaby... uno de nuestros compañeros. Fue una gran sorpresa para él y estamos orgullosos de ser un grupo muy unido.



INFORME

2 DE DICIEMBRE FIESTA DE FIN DE AÑO y SORTEO DE AUTO 0Km.



 **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@uolsinetis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

DEMOSTRACIÓN DE MAPRICONF





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

APODOS GRACIOSOS

- * **Araña de sótano:** puro culo.
- * **Arbitro:** siempre con el pito a mano.
- * **Aro de básquet:** se la ponen todos los negros.
- * **Asiento de Bicicleta:** porque está hecho para el culo.
- * **Asistencia perfecta:** lunes vino, martes vino, miércoles vino...
- * **Aspirina:** es buena para la cabeza.
- * **Auto fantástico:** es negro, da vueltas al pedo, y le alcahuetea todo al patrón.
- * **Avispa Loca:** porque únicamente pincha con la cola.
- * **Azulejo:** si no está en el baño está en la cocina.
- * **Bache:** el que lo ve lo esquivo y el que lo agarra después lo putea.
- * **Bailarina:** no se pierde una pieza.
- * **Balde de plástico:** se raja cuando uno más se lo necesita.
- * **Balde de playa:** porque lo cuidas, lo cuidas, pero al final siempre se raja.
- * **Baldosa floja:** nadie la quiere pisar.
- * **Balero:** porque le gusta siempre jugar con un solo agujero.
- * **Bandera yankee:** porque la clavaron hasta en la Luna.
- * **Bandoneón arrabalero:** de vez en cuando toca el choclo.
- * **Baño clausurado:** no ve una mierda.
- * **Baño de tren:** porque no se llena nunca.
- * **Bar Apache:** no le entra ningún vaquero.
- * **Barco nuevo:** hay que empujarlo para que entre al agua.
- * **Batería de coche:** es negro, cuadrado y encima lo cargan.
- * **Bicicleta de rico:** la tiene colgada al pedo.
- * **Bicicleta sin cadena:** si no se la ponen, no anda.
- * **Bioquímico:** porque vive analizando las cagadas de los demás.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

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

sergioindupan@yahoo.com.ar

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

OCTUBRE:

!!!MES DE OFERTAS!!!



Comprando cualquier horno o maquina de INDUPAN le sumamos la posibilidad de abonarla con un mínimo ANTICIPO y el saldo con cheques mensuales SIN INTERESES o con Tarjeta de Crédito.

Sumate a los panaderos que, en toda Latinoamérica, ya eligieron INDUPAN, la marca de mayor confiabilidad en el mercado.

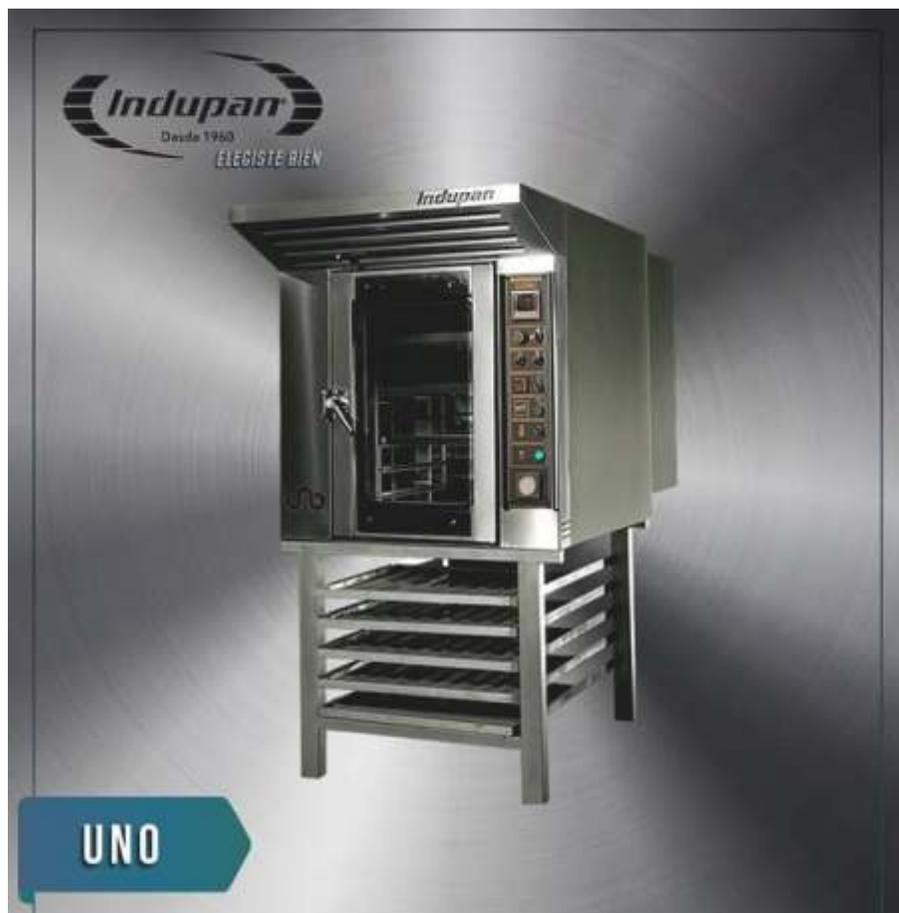
Indupan te lo hace muy fácil. Exclusivamente para la República Argentina. Consultá precios por privado a SERGIO KALINIUK, representante de INDUPAN, seriedad, claridad, respeto y solución a tus necesidades.

CONTAMINÁ MENOS, AHORRÁ MÁS CON PASTOR

EL HORNO ROTATIVO DE MENOR CONSUMO EN EL MERCADO

CONSUMO: 4 m³/H.





UNO

HORNO UNO

Con sus medidas de 180 cm de alto, 160 cm de largo (175 con campana incluida) y 105 cm de ancho, este horno está especialmente diseñado para espacios reducidos.

El nuevo horno "UNO" combina tecnología, bajo consumo y diseño. Ideal para panaderías modernas, bares boutique o cualquier punto de venta que requiera elaboración al público.

Este novedoso horno posee 9 bandejas de tamaño 70X45, consta de un doble vidrio espejado en el exterior, panel de control digital programable y estantería portabandejas.

Medidas de bandejas	INDUPAN 60 x 80	INDUPAN 70 x 90
Cantidad de carros:	1	1
Cantidad de bandeja:	15 paso: 105 25 paso: 63	15 paso: 105 25 paso: 63
Producción por hora:	100 kg.	140 kg.
Tiempo de cocción:	30 - 35 min.	30 - 35 min.
Potencia eléctrica instalada:	3,5 Kw	3,5 Kw
Tensión de alimentación:	3 x 380 V 3 x 220 V	3 x 380 V 3 x 220 V
Frecuencia:	50 / 60 hz	50 / 60 hz
Potencia motor de turbina:	3 HP	3 HP
Potencia motor del carro:	½ HP	½ HP
Velocidad:	1400 rpm	1400 rpm
Grado de protección:	IP 44/54	IP 44/54
Modelo de quemador:	L25 Gasoil LXL Gas Natural	L25 Gasoil LXL Gas Natural
Potencia Máxima:	70.000 Kcal/h	70.000 Kcal/h
Consumo durante una hora de marcha:	4,5 litros 5 m ³	5 litros 6 m ³
Aislamiento térmico:	Lana Mineral	Lana Mineral
Temperatura máxima:	300°C	300°C



SOBADORA LÍNEA OMEGA L

Hemos renovado nuestras sobadoras de Línea Clásica y Omega con el objetivo de brindarle mayor seguridad a sus panaderos, facilidad de operación y mejoras en su estética. Es por todo esto que agregamos una barra de seguridad transversal con el objetivo de proveer mayor área de apoyo para la parada de emergencia a la altura de las piernas. Cambiamos también nuestras clásicas mesas (tablas) de plástico alimenticio (A.P.M.) por acero inoxidable, que permita facilidad a la hora de limpiar los restos de masa y otorgue una apariencia más moderna a su cuadra. Por último, nuestras sobadoras cuentan de ahora en más con depositos harinadores instalados en la tabla inferior, que reducirán los tiempos muertos y desperdicios en el proceso de harinado.

Medidas Sobadoras	Pesada a Cadena	Pesada a Engranaje
Largo Cilindro	600	600
Ø Cilindro	170	170
Motor HP	3	4
KW	2.21	2.94
Alto	1500	1500
Ancho	1120	1120
Largo	1110	1110
Peso	350	350

Panaderías no reciben harina y definen subas de precios

Por la especulación financiera, los molinos harineros suspendieron la venta del producto y en este escenario los comercios alistan soluciones inmediatas.



La suba del dólar generó un clima de especulación que repercutió directamente en las panaderías, ya que en la jornada de ayer, para contemplar el ajuste cambiario, los molinos suspendieron la venta de harina. En este contexto, los referentes del Centro de Industriales Panaderos de Corrientes indicaron a El Litoral que se reunirán para buscar soluciones inmediatas y, mientras tanto, definirían subas de precios.

“En la última hora los molinos suspendieron la venta de harina, no hay precios, así que nos reuniremos los panaderos para ver cómo podemos

solventarnos. Sabemos, además, que habrá una movida de los precios en los productos en general y la harina siempre sube al 100%. Por eso estamos definiendo cómo seguir”, indicó el referente del Centro de Industriales Panaderos de Corrientes, Amalio Sánchez.

La incertidumbre se trasluce en varios sectores y afecta fundamentalmente a los pequeños comercios que deben ajustarse al nuevo contexto.

En el caso de las panaderías, cabe recordar que previo al último movimiento inflacionario, los panaderos se preparaban para modificar los precios de góndola debido a los sucesivos aumentos de la harina y los servicios. Además, en la semana aumentó hasta un 15% el kilogramo de chipá en algunos negocios del rubro.

Precios

Si bien todavía no

coincidieron porcentajes, el incremento del pan sería inminente dado que, en la línea histórica de los ajustes cambiarios, cada vez que subió la cotización del dólar aumentó el precio de la harina, el producto más sensible al impacto inflacionario.

En números, la bolsa de harina subió de \$275 a \$700, en lo que va del año, algo similar ocurrió con la bolsa de almidón, que pasó de costar \$570 a \$720. De todas maneras, los panaderos todavía analizan los posibles precios del pan, ya que temen perder clientes.

Por lo pronto, mientras esperan que los molinos retomen la venta de la principal materia prima de las panaderías, desde el sector alistan reuniones para los próximos días para determinar los nuevos montos. Los representantes coinciden en afirmar que los aumentos serán graduales para que no impacten en el nivel de consumo.

UNA FAMILIA CASI PIERDE SU PANADERÍA TRÁS UN TERRIBLE INCENDIO

El fuego logró incinerar dos hornos que tenían distintas facturas en su interior.

Un fuerte incendio casi termina con una panadería ubicada en Las Casuarinas, 25 de Mayo. Al parecer el fuego terminó con dos hornos de grandes dimensiones que ya tenían facturas en su interior listas para ser horneadas.



y tanto personal de bomberos de 25 de Mayo como personal policial de la comisaría 32° llegaron al lugar para cesar con las llamas.

Luego de una hora, los efectivos lograron terminar con el incendio que podría haber

El fuego se habría iniciado por una falla en uno de los hornos y de allí, se trasladó hacia el otro. El propietario del lugar, de apellido Agüero, llamó de inmediato al 911

acabado con el comercio. Solo les quemó con dos hornos. El hecho ocurrió durante la madrugada de este lunes cuando horneaban la primera tanda de facturas.

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**

EL CUMPLE DE MIRTA MARICHICH Y SUS HERMANOS...







humor

APODOS GRACIOSOS

- * **Bisagra:** porque si no está en la ventana está en la puerta.
 - * **Blue Jean:** porque sale con cualquier zapato.
- * **Bobby Fisher:** porque juega muy bien con todas las negras.
 - * **Bocina:** porque la hicieron sonar en un auto.
 - * **Bolivia:** alta y plana.
 - * **Bollo Casero:** porque siempre lo hacen en la casa.
- * **Bolsa Harinera:** porque cuanto más la sacuden, mas polvo hecha.
 - * **Bolsillo de atrás:** no sirve ni para rascarse las bolas.
 - * **Bomba de papa:** porque siempre anda con el queso.
 - * **Bombacha de goma:** porque no hay pedo que se le pase.
 - * **Bombero:** siempre con la manguera en la mano.
 - * **Bombilla de lata:** porque al primer chupón ya se calienta.
 - * **Bombilla Tapada:** porque no saca nunca nada del mate.
 - * **Borceguí:** chupamedia y lengua larga.
 - * **Borges:** está enterrado en Ginebra.
- * **Botella:** porque siempre termina tirada en un baldío, con el culo roto.
 - * **Botella de aceite:** lo llevan y lo traen del cuello.
 - * **Broche caído:** dejó el tendal.
 - * **Bugs Bunny:** todo el día con la zanahoria en la boca.
 - * **Bujía de madera:** porque no tiene chispa para nada.

- * **Caballito de calesita:** no hay pendejo que no quiera montarla.
- * **Caballito de mar:** porque se cree un potro y es un pescado.
 - * **Caballo de ciruja:** ve una botella y para.
- * **Caballo de estatua:** no hace nada, pero tampoco te caga.
 - * **Caballo de polo:** tiene la cola recogida.
 - * **Cabaret en quiebra:** va echando putas.
- * **Cabeza de clavo:** porque no tiene un poquito de seso.
- * **Cable de plancha:** parece piola pero en realidad es un forro.
 - * **Cable peligroso:** porque está pelado.
 - * **Caja de cartón:** la apretás un poco y se abre toda.
 - * **Caja Fuerte:** porque le tocas la combinación y se te abre.
 - * **Caja vacía:** fácil de levantar.
 - * **Cajero automático:** trabaja las 24 horas.
- * **Calefón antiguo:** está bastante pinchada pero todavía calienta.
 - * **Calesita:** porque se le suben todos, menos el dueño.
 - * **Calesita Tapada:** porque no se le ve el pingo.
 - * **Calzoncillo roto:** dejo a los compañeros colgando.
 - * **Camión de melones:** se descarga a mano.
- * **Camión jaula:** esta rayado por los cuernos y cada vez que sale de viaje lo cagan.
 - * **Camión sin espejos:** no se sabe quién lo pasa.
 - * **Camisa celeste:** Se la ponen todos los colectiveros.
 - * **Camiseta:** no tiene cuello.
 - * **Campanario viejo:** trolon trolon.

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



LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



Desde 1853 llevando la mejor levadura a tus panes.

