

EL GREMIO PANADERO

Año 20 // Número 92
Marzo 2022



A nuestros lectores:

La Revista EL GREMIO PANADERO busca satisfacer la necesidad de contar con una publicación centrada íntegramente en el gremio panaderil. Estamos vinculados al sector y entendemos que hay mucho por hacer en cuanto al desarrollo y progreso del mismo, por eso exploramos contenidos de distinta índole y publicamos notas de interés general así como información de federaciones, centros, asociaciones o cámaras que trabajen por mejorar la situación de los panaderos del país. El simple hecho de trabajar por el gremio, para nosotros, es suficiente.



Cada nota que subimos al Facebook o es publicada en nuestra edición impresa es material que nos hicieron llegar o que es fruto de investigaciones propias.

Tratamos de mantenernos alejados de disputas personales o dirigenciales y bregamos constantemente por la unidad. Entendemos que todos los integrantes de nuestra industria tienen un mismo objetivo, el crecimiento del gremio panadero. Por ello en nuestras páginas se intenta superar la división de los clásicos mundos de obreros e industriales panaderos e, incluso, las diferencias de opinión que se ocasionan entre algunas instituciones.

*La Revista EL GREMIO PANADERO evita notas ofensivas, lenguaje soez, información que no podamos comprobar ni contenido agresivo. Consideramos que todos tenemos el derecho a la libre expresión siempre y cuando se ejerza sin ofender a nuestros pares, es por eso que no discriminamos a ninguna institución... **ES EL MISMO GREMIO EL QUE SE DARÁ CUENTA SI LO ACTUADO ESTÁ BIEN O MAL.***

*Volvemos a reiterar: **NO SOMOS LOS QUE GENERAN LA INFORMACIÓN...** solo la transmitimos ya que a eso nos dedicamos. Somos el "mensajero" y **ACLARAMOS QUE NO COINCIDIMOS CON TODAS LAS OPINIONES VERTIDAS EN NUESTRAS PÁGINAS.***

*Finalmente les dejamos una última reflexión: **LA INFORMACIÓN PERMITE RESOLVER PROBLEMAS Y TOMAR DECISIONES, YA QUE SU APROVECHAMIENTO RACIONAL ES LA BASE DEL CONOCIMIENTO.***

20 años de trayectoria nos avalan. Muchas gracias por confiar en nosotros.

33

AÑOS
*al servicio de la
industria panaderil*



J. CARDONE S.A.
GRASAS - MARGARINAS



José Ignacio Rucci 731 1º - (1822) Valentín Alsina - Buenos Aires - Argentina

✉ jcardonesa-fe@hotmail.com |  [jcardonesa](https://www.instagram.com/jcardonesa) |  [jcardone.ar](http://www.jcardone.ar)

+54 11 5669 6596

EL GREMIO PANADERO

Año 20 - Número 92
Marzo - 2022

Revista
**EL GREMIO
PANADERO**

**AÑO 20 - Número 92
Marzo 2022**

Director / Propietario
Gerardo A. Ávalos
Fabio R. Videla

Pasteur 3006 - Castelar
BUENOS AIRES

Teléfonos
11-7029-4752
11-3237-1956

info@panaderosargentinos.com.ar

Revista mensual de
distribución gratuita para
empresarios, obreros e
instituciones panaderiles de
la República Argentina

EL GREMIO PANADERO
no se hace responsable de
la opinión de sus
colaboradores en sus
trabajos publicados, ni se
identifica necesariamente
con la opinión de los
mismos. Asimismo la
responsabilidad de la
información vertida en cada
artículo es de su autor.

Sumario



| | |
|----|---|
| 5 | F.A.I.P.A. |
| 7 | Sindicato Panaderos de San Luis |
| 8 | Aumento del Pan en el país |
| 17 | C.I.P.U. Matanza Sur |
| 21 | C.I.P. de Lanús |
| 22 | Panaderos de Mar del Plata |
| 23 | Agradecimiento |
| 24 | C.E.P.A. Mendoza |
| 26 | Panaderos de Avellaneda. Gastón Mora |
| 29 | Club de Beneficios |
| 30 | Efecto prebiotico del pan |
| 31 | Aumento del precio de huevos |
| 32 | A.I.P.A.R. (Panaderos de Rosario) |
| 35 | Cómo mejorar la rentabilidad del negocio |
| 36 | C.I.P. de Merlo |
| 38 | Formulario 931 de A.F.I.P. |
| 40 | Café en las panaderías |
| 41 | Pan a \$130 en el Chaco |
| 42 | C.I.P. de Tucumán |
| 44 | Alimentos de origen vegetal |
| 46 | Sindicato Panaderos de San Fernando/Tigre |
| 48 | Pan espacial "sin miga" |
| 49 | Sindicato Panaderos de Santa Cruz |
| 50 | Cámara de Panaderías de San Martín |
| 52 | Problemas en Pergamino |
| 54 | Noticias Policiales |
| 57 | Clasificados |
| 58 | Humor |



Buscanos como:

El Gremio Panadero
Fabio Ruben Videla



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

B De Irigoyen 1524 1° - Capital Federal
faipa.arg@gmail.com - 011 4307-6908



COMUNICADO DE PRENSA

Buenos Aires 9 de febrero de 2022.-

Federación argentina de la industria del pan y afines

Informamos que atentos a la suba de precios en todas las materias primas (harina, sal, levadura, aditivos, azúcar, huevos, chocolates) servicios (luz, gas, agua) y demás rubros que componen la formación del costo, nos permitimos, evaluados los mismos, sugerir un incremento que oscile entre un 15 y 18 % en todos los productos artesanales que se elaboran en nuestras panaderías.

Lamentablemente siendo el ultimo eslabón de la cadena productiva no podemos absorber dichos aumentos como lo hemos hecho en oportunidades anteriores reduciendo el margen de utilidad, por lo tanto no estamos en condiciones de continuar expendiendo con los valores actuales, puesto que los mismos están por debajo de los costos y no nos permiten cumplir con todas las obligaciones que nuestra industria demanda y de continuar este camino hará que muchas panaderías deban cerrar sus puertas, perdiéndose puestos de trabajo genuinos debidamente registrados, o pasar directamente a la clandestinidad como actualmente viene sucediendo en muchos casos.

*Secretario Martin Leiras
Presidente Miguel A. Di Betta*

NUEVA REUNIÓN EN SECRETARÍA DE COMERCIO PAN ENTRE LOS \$220 Y LOS \$260

Al parecer fue una reunión muy “acalorada”. Asistieron por la FAIPA el Sr. Dante Cauvet (Vicepresidente 1º), José R. Hernández (Vicepresidente 2º), Martín Leiras (Secretario), Pablo Jacob (Entre Ríos) y la Sra. Stella Montiel. Por la Cámara Molinera estuvo presente el Sr. Diego Cifarelli y por la FIPPBA el Presidente Raúl Santoandré y otros miembros de su comisión directiva.

El 21 de febrero, por la tarde, se reunieron autoridades de la FAIPA, FIPPBA y FAIM con Roberto Feletti, Secretario de Comercio de la Nación y acordaron sugerir un precio de venta a nivel nacional que oscila entre los \$220 y \$260. El acuerdo tiene una vigencia de 90 días si todo se mantiene dentro de los carriles normales

El comunicado de la FAIPA dice lo siguiente:

“...La Federación Argentina de la industria del pan y afines (FAIPA) informa, que en el día de la fecha mantuvo una reunión con el Sr. Secretario de Comercio Interior Roberto Feletti analizando los costos de nuestro principal producto el pan, y después de un largo debate donde las distintas partes expusieron sus pareceres de a cuanto se debía comercializar, se llegó a un acuerdo de que el mismo sea con un valor de referencia entre los 220 y 260 pesos el kilo de pan francés, tal acuerdo se llevará a cabo durante 90 días, en

tanto que todos los componentes que inciden en dicho costo mantengan sus valores actuales salvo algunos cambios ya previstos.

Asistieron por la parte empresarial dirigentes de diferentes entidades. Por FAIPA lo hicieron sus vicepresidentes Dante Cauvet, José Hernández y su secretario Martín Leiras entre otros, por FIPPBA su presidente el Dr Raúl Santoandre, el secretario Cristian Malsenido y demás dirigentes de diferentes partes del país, por la Cámara Molinera su presidente el Sr. Diego Cifarelli.

Cabe destacar que las partes quedaron seguir las conversaciones, como así también informar cualquier tipo de cambios en los precios de materias primas, servicios y demás...”

Después de “ásperas” discusiones, en las que cada parte defendió su postura, quedaron en continuar las conversaciones.

INFORMAMOS A NUESTROS LECTORES



info@panaderosargentinos.com.ar
gerardo@panaderosargentinos.com.ar
fabio@panaderosargentinos.com.ar

Pueden enviarnos sus anuncios sociales (ANIVERSARIOS, RECORDATORIOS, CASAMIENTOS, GRADUACIONES, REUNIONES, ETC.) a nuestro mail y serán publicados en la próxima edición.

Muchas gracias por confiar en nosotros.

SAN LUIS, ARGENTINA

EL TITULAR DE RELACIONES LABORALES SE REUNIÓ CON EL SECRETARIO DEL SINDICATO UNIÓN PERSONAL PANADEROS DE SAN LUIS

Nicolás Talía, referente del organismo ministerial, mantuvo un encuentro en Villa Mercedes con Darío Martinelli, en representación del sector panadero de la provincia, para diagramar una agenda conjunta de trabajo.



importante conocer cómo está cada uno de los sectores productivos y colocar el programa al servicio de la comunidad en términos de empleo, cuidando las fuentes de trabajo y controlando que se cumplan las normas vigentes como así también

dialogando entre las partes... ”.

Durante la reunión se dialogó sobre la coordinación de una agenda para el 2022 teniendo como objetivo el acompañamiento del personal del sector a través de las gestiones para el debido cumplimiento de las leyes laborales.

Por su parte, Martinelli destacó: “...La reunión fue muy productiva e interesante para el sindicato, el jefe de Relaciones Laborales se puso a disposición con lo vinculado a las inspecciones, audiencias y todo lo que genere diálogo con el sector empresarial...”.

Al respecto, Talía señaló: “...Es muy

ALZOL
MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTACIÓN

IMPORTACIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA
REPOSTERÍA - PANIFICACIÓN - PASTELERÍA - HELADERÍA

- Aditivos
- Azúcares
- Cacaos
- Confituras
- Granás
- Cremas
- Mousses
- Flanes
- Gelatinas

VENTAS SÓLO POR MAYOR
consultas@alzol.com.ar

20 AÑOS

SOBADORA

AGME

UNICA LA MAS SEGURA DEL MERCADO !!!

SERVICIO TÉCNICO DE MÁQUINAS Y HORNOS ROTATIVOS

Gastón Martínez. 11-3539-4439. 11-6853-7279
Ignacio Monges. 11-5578-7759
Jorge Martínez. 11-5713-3389

AUMENTO DEL PAN



DISTINTAS REALIDADES

BUENOS AIRES. ENTRE LOS \$220 Y LOS \$260

El Dr. Raúl Santoandr e había anunciado un aumento del pan de entre un 20 y un 25%. Luego de la reunión con el Secretario Feletti acordaron venderlo en un rango de precios menor. A modo de ejemplo, advirtió que aumentaron 30% el azúcar, 33% los plásticos, 10% el papel, 35% la levadura y los alquileres. *"...Era inevitable para nosotros tener que trasladar esos aumentos a nuestros precios..."*. Santoandr e sostuvo: *"...En diciembre tuvimos un acuerdo verbal con las cámaras molineras para que sus aumentos no se trasladen a nuestros precios. Pasamos enero sin sobresaltos pero al comenzar febrero notamos que esto, así, ya es insostenible..."*. En este contexto, Santoandr e ironiz  y apunt  contra el oficialismo. **"...Evidentemente no hay nadie que controle los precios, porque de otra forma no se explica esta situación..."**.

CHACO, ARGENTINA. AUMENTAN ENTRE UN 12% Y 20%

El Centro de Industriales Panaderos del Chaco formalizó una comunicación por la que habilita a sus socios a aplicar un nuevo incremento en el precio del pan, sería de entre un 12% y 20%.

"...Hemos observado que en los últimos tres meses, mantuvimos el precio del pan, a pesar de la inflación, que ha rondado entre un 12 y un 20 por ciento, en ese período...", explicaron. *"...Sugerimos a cada panadero, de acuerdo a la zona en que se encuentre, que tome los recaudos necesarios para no perder rentabilidad, trabajando por debajo de los costos..."*, concluyen. Depende las panaderías el kilo de pan promedio se encuentra entre 200 y 240 pesos.

PARANÁ, ENTRE RÍOS. LOS DERIVADOS AUMENTARÁN Y EL PAN SE VENDER  ENTRE LOS \$220 y \$260 TAL CUAL ACORDARON CON FELETTI

Varios panaderos de Paraná confirmaron, que frente a la suba de los insumos y el valor de los combustibles, se vieron obligados a aumentar

el precio del pan y otros derivados entre un 25 y 30%.

Carlos Pelletieri, titular de dos panaderías de la capital entrerriana, indicó que en los últimos días aumentó 100 pesos la bolsa de 25 kilos de harina, y pasó a costar directamente 1.250 pesos. Además, en los últimos días hubo aumentos en el combustible, en los servicios y en las materias primas.

El precio del pan en Paraná sufrirá un retoque y deberán sumarle entre 20 a 30 pesos más. Destacó el panadero: *"...Nosotros tratamos de tocar lo menos posible el precio del pan, que es lo que más se consume, y trasladar el mayor impacto a las especiales, bizcochos y otros productos de confitería..."*.

JUJUY, ARGENTINA. AUMENTO DEL 20% EN EL PRECIO DEL PAN

A través del Centro de Industriales Panaderos de Jujuy dieron a conocer que el kilo de pan

costará \$260 en el caso de los mignones.

Se fundamenta el aumento en por *"...el incremento de costos de los insumos para la producción, que se dispararon en las últimas semanas potenciados por la actualización de los precios de los combustibles..."*.

Los panificados habían aumentado por última vez en la provincia a principios del mes de diciembre del 2021. En aquel entonces, la suba de precios de los productos también se había ubicado en un 20%.

Lista de precios:

Pan galleta: \$260 el kilo
 Pan francés: \$100 c/u
 Pan mignón: \$260 el kilo
 Pan Felipe o flauta: \$260 el kilo
 Pan negro: \$280 el kilo
 Bollos: \$100 c/u
 Bizcochos o pan con grasa: \$400 el kilo
 Especialidades: \$720 el kilo

Continúa en la página siguiente



PRODALSA

Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche

Contacto: 11 7090 0402
ventas@prodalsa.com

Facturas: \$650 la docena
Mini facturitas: \$720 el kilo
Masas secas o finas: \$1.100 el kilo
Pan de viena \$110 el paquete de 6 unidades
Pan de hamburguesas: \$130 el paquete de 6 unidades
Súper panchos: \$480 el paquete de 30 unidades
Pan rallado: \$260 el kilo
Pre pizza: \$110 c/u
Pan de miga: \$270 el kilo
Pan sanguchero: \$270 el kilo

SANTIAGO DEL ESTERO, ARGENTINA. EL KILO DE PAN PASARÁ A COSTAR ENTRE \$200 Y \$220

Lo confirmó Roberto Llanos desde el Centro de Industriales Panaderos. También se especificó que el alza alcanzará a las facturas que pasarán a tener un precio de \$600 la docena. El resto de los panificados también subirá en los porcentajes establecidos.

"...La suba se debe, a que en las últimas semanas hubo aumentos en el combustible, en los servicios y muchas de las materias primas. También influye el tema de la negociación paritaria...", explicó Llanos.

BUENOS AIRES, BENITO JUAREZ. EL KILO SUPERARÍA LOS 200 PESOS

Los empresarios aún debaten un aumento inminente en el valor del pan que rondaría entre un 20 y un 22% por lo que el precio pasaría a ser de \$220.

SALTA, ARGENTINA. NUEVOS PRECIOS

El presidente de la Cámara de Panaderos de Salta, Daniel Romano, dijo que habrá un aumento de un 20% del valor del pan en la Provincia y que lamentablemente, mientras haya inflación, cada tres o cuatro meses se tendrá que actualizar los precios.

La nueva lista de precios de pan por kilo sugeridos por la Cámara está vigente desde el 14 de Febrero:

* Pan francés \$210

* Miñones, Rosetas Felipe \$260
* Especialidades saladas (tortillas, bollitos cuernitos) \$600
* Especialidades dulces \$900
* Por seis unidades:
- Viena \$120
- Hamburguesas \$140
* Bolsa:
- Pan de miga \$800
* Por unidad:
- Factura \$50
- Factura especial \$60
- Súper pancho \$20
- Pebetes chicos \$20
- Disco prepizza \$90

CIPOLETTI, RÍO NEGRO. EL PRECIO PODRÍA SEGUIR AUMENTANDO

Los panaderos cipoleños habían programado un monto mucho más modesto, ya que el precio sugerido del kilo de pan común se había fijado en 220 pesos.

En comparación, en Cipolletti los valores que estaban vigentes eran de 180 a 200 pesos, con lo que el aumento local que se propició oscilaba entre un 10 y un 22,2 por ciento. Con ello, se llegaría a los 220 pesos acordados.

CORRIENTES, ARGENTINA. PUEDE SUBIR HASTA UN 12%

La Asociación de Industriales Panaderos de Corrientes dio a conocer, a través del titular de ese núcleo, Juan Vamvakianos, que *"...el importe que sugerimos oscila los 200 pesos. Siempre dejamos en claro que es una unidad de importe sugerida. Porque aquí en la ciudad de Corrientes hay comercios que tienen el kilo del producto a 100, 120 o 150 pesos..."*.

El industrial panadero acotó que *"...la harina subió 9% en los últimos días, hoy por hoy la bolsa de 25 kilos se consigue, en promedio, a 1120 pesos. Además a eso hay que agregarle el encarecimiento constante de los costos fijos..."*. *"...Lo que ya se incrementó son las facturas y bizcochitos, porque esos productos requieren de otros insumos (grasa, manteca, azúcar, entre otros) para su elaboración y todo*

va en alza mes a mes. La comunidad sabe eso, nosotros no somos formadores de precios...", enfatizó Vamvakianos.

RAFAELA, SANTA FE. AUMENTARÁ ENTRE 10 Y 15%

Como consecuencia de los incrementos que se registraron en las materias primas, en los alquileres y en el combustible el kilo pasará a valer en Rafaela entre \$220 y \$ 300.

De acuerdo con la explicación de los panaderos, este incremento está directamente vinculado a las subas en los insumos, a las que consideran "insostenibles y asfixiantes". El reconocido panadero rafaelino, José Angeletti, expuso la situación del sector y manifestó que "...lamentablemente todos los derivados del pan, salvando la harina, vienen de Buenos Aires y parte de Córdoba, y todo ha aumentado. A esta altura ya no podemos absorber el costo. Calculamos que la suba va a rondar entre el 10 y 15% en el kilo de pan y en el resto de los panificados..."

MAR DEL PLATA, BUENOS AIRES. EL KILO DE PAN SALDRÁ \$240

Así lo confirmó Carlos Monzón, presidente del Centro de Industriales. De esta forma, el kilo de pan pasará a costar \$240, mientras que la docena de facturas costará entre los \$570 y los \$600. "...En octubre del año pasado la Federación había emitido un aumento que en Mar del Plata se aplicó en diciembre, pero los aumentos de diciembre y enero son notorios, se viene el reajuste salarial y hubo mucha inflación el año pasado...", expresó.

LA PAMPA, ARGENTINA. AUMENTA UN 25% PROMEDIO

El presidente de la Cámara de Panaderos de La Pampa, Eduardo Duscher dijo que el incremento será de un 25% promedio y alcanza al pan y al resto de los productos panificados, como por ejemplo pan de molde, pan de Viena, pan rallado, galletas sin sal,

Continúa en la página siguiente

Encontrá todo lo que buscás en... **UN** SOLO **LUGAR**

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

MAPSA **calsa***

Temporada PASCUAS 2022

Materias primas
 .Accesorios
 .Asesoramiento y servicio personalizado
 .Variedad y calidad
MARCAS LIDERES

Thomas Edison 3547 (011) 4466-2818 /
 Isidro Casanova 4485-4972

www.mapriconf.com.ar
 Para más Promos :
 @mapriconf.distribuidora

Sin T.A.C.C.

budines, alfajores, tortas, tartas dulces, productos salados tipo copetín, prepizza y pizza. *"...Nos permite mantener los empleados y las persianas arriba..."*.

En el caso de la capital pampeana el precio tiene la particularidad de cambiar de valor de acuerdo a la zona. *"...Actualmente en los barrios estamos hablando de un costo de 160 a 180 pesos el kilo... en algunos lugares del centro estamos hablando de 190 a 200 pesos..."*, precisó Duscher.

LA RIOJA, ARGENTINA. SUGIEREN UN AUMENTO DEL PAN

El presidente de la Cámara industrial de Panaderos Oscar Carrizo, confirmó que le han sugerido al sector panadero de La Rioja un incremento del pan y que desde la cámara siempre prevén que el precio se mantenga estable por 3 meses. *"...El incremento se debe al aumento de los insumos, del combustible y del gas..."* explicó Carrizo. El último incremento sugerido fue en las primeras semanas de septiembre del año pasado.

Indicó también que *"...nosotros estamos sugiriendo un 20%, es decir por debajo de la inflación media que hay. Siempre lo manifesté. En la provincia podemos encontrar pan desde 80-90 pesos..."*.

En cuando a la vigencia del nuevo precio dijo *"...la sugerencia fue de aplicación inmediata debido al tiempo que ha pasado, cinco meses de que no hay un incremento. Hay un margen que se va a manejar teniendo un techo no más allá de 140-150 pesos el kilo..."*, afirmó. Finalmente resaltó que, pese a las subas, *"...La Rioja es uno de los lugares donde el pan es más económico..."*, concluyó.

RÍO GALLEGOS, SANTA CRUZ. PROMUEVEN EL AUMENTO DESDE EL SINDICATO

Tanto el pan como los productos panificados aumentarán su precio entre un 20 y un 25% este mes, a raíz de los incrementos que presentaron las materias primas y los

alquileres para los comerciantes del país. Roberto León, Secretario General del Sindicato de Panaderos de Santa Cruz, dijo que, además de los costos de materia prima, también se tendrá en cuenta los resultados de las paritarias para establecer la suba en los panificados.

En un comercio ubicado en la calle Alcorta, entre Chacabuco y San Martín, el kilo de pan tiene un costo de \$230. Además, los empleados del lugar indicaron que el último aumento fue en el mes de diciembre. Por otro lado, en una panadería situada en la Avenida Kirchner, entre las calles 25 de Mayo y Errazuriz, el kilo de pan cuesta \$220. Por último, una panadería ubicada en la calle Errazuriz, entre Zapiola y Av. Kirchner, tiene el kilo de pan a \$200. Además, allí mismo señalaron que en algunos locales el precio de este producto puede alcanzar los \$280.

CÓRDOBA, ARGENTINA. EL INCREMENTO RONDARÍA EL 15%

"...El aumento es inminente. Lo estamos analizando, estamos en reunión permanente...", dijo Marcelo Caula del Centro de Industriales Panaderos de Córdoba. *"...Los insumos y la materia prima que utilizamos a diario ha venido aumentando desde el último ajuste del precio sugerido que fue en noviembre..."*, argumentó. Las especialidades, por su parte, aumentarían un 20%.

Con la nueva grilla de precios, el pan francés pasará de 200 pesos a 230 pesos; el mignon subirá de 225 pesos a 260 pesos; el criollo común, de 340 pesos a 400 pesos el kilo, y el criollo de hojaldre aumentará un 20 por ciento para pasar de 400 pesos a 480 pesos.

SAN JUAN, ARGENTINA. AUMENTA ENTRE EL 20%

Manuel Rodríguez, integrante de la Cámara de Panaderos, explicó que *"...desde noviembre no se había aumentado oficialmente, aunque hay algunos colegas que estuvieron actualizando los precios de todas formas, esto se debe puramente al aumento en los costos de*

producción ya que subieron de precio sobre todo los productos importados. A raíz de ello, esa diferencia se traslada al precio final...".
"...Cuando se dice pan se habla de todos los derivados de la harina de trigo como galletas, bizcochuelos y todo eso. Como cualquier otro industrial el aumento lo va notando en insumos importados como nylon, aditivos, levaduras y todo eso ha tenido aumentos importantes. El nylon ha aumentado un 30% entonces eso repercute bastante en lo que es los envases de los productos. Margarinas, grasa, todo ha aumentado...", aseguró.

"...Hay un margen que creo se va a manejar teniendo un techo no más allá de 140-150 pesos el kilo. Nosotros hemos sugerido un incremento de un 20 por ciento..." subrayó.

SAN LUIS, ARGENTINA. LA SUBA SERÁ DE ENTRE UN 10% Y UN 15%

El presidente de la Cámara de Panaderos de San Luis, Juan Calderón, dijo que se incrementarán los precios también de los demás productos como las facturas. Con este incremento, el precio del kilo de pan común llegaría a los \$180, dependiendo la panadería y el barrio, puede variar.

TANDIL, BUENOS AIRES. DE 220 A 240 PESOS

El presidente de la Asociación de Panaderos de Tandil confirmó que, tras una asamblea, se resolvió aumentar el precio del kilo de pan de 220 a 240 pesos. Cabe recalcar que el dirigente había comunicado durante enero que el valor ascendía a 220 pesos (12 %).

Sin embargo, los costos se siguieron disparando y los comerciantes del rubro decidieron llevar el kilo en los barrios a 240 pesos, aunque en el centro llegará a 300 pesos mientras que la docena de facturas trepará a los 600 pesos, indicó Víctor Barzola.

MISIONES, ARGENTINA. LAS PANADERÍAS REGISTRAN BAJAS VENTAS EN VERANO

Omar Acosta, Presidente del Centro



Industriales de Panaderos de la Provincia, afirmó que *"...En verano siempre bajan las ventas, un 30 o 40 por ciento. Tuvimos un calor muy pesado y las ventas bajan automáticamente..."* Además, señaló que *"...los precios tienen que aumentar porque no podemos aguantar más..."*. Asimismo, contó que toda la materia prima registró aumento: harina, margarina, huevo, azúcar, huevo. También el alquiler, luz y gas.

Consultado si en Misiones va a haber aumento del pan, debido a que a nivel nacional se anunció una suba del 25%, respondió: *"...vamos a charlar con el gobierno, y ver si podemos llegar a un acuerdo..."*, comentó Acosta. *"...Sin el AHORA PAN el precio estaría mínimo \$200..."*, concluyó el empresario.

TIERRA DEL FUEGO, USHUAIA. EL KILO A \$300

Así lo anticiparon comerciantes locales, en virtud del escenario que se vive. Armando, dueño de la panadería "El Molino", de Ushuaia dijo que se logró un acuerdo entre una veintena de panaderos de la zona y el aumento rondaría el 20%.

TRENQUE LAUQUEN, BUENOS AIRES. EL PRECIO DEL KILO DE PAN LLEGÓ A LOS \$200

Desde el pasado lunes el precio del kilo de pan experimentó un aumento de entre el 20 y el 25 por ciento en las panaderías locales. Así lo confirmaron panaderos de la ciudad quienes

Continúa en la página siguiente

se consigue en distintos puntos a \$200. Aunque aclararon que los valores de venta al público no son uniformes y pueden variar en diferentes panaderías.

La suba se debe al incremento en los precios de materias primas y otros productos. El panadero local Sergio "Corcho" Barella se refirió a los aumentos y detalló cómo quedaron los precios tanto del pan como de las facturas, los productos clave del sector. Al respecto sostuvo que *"...el precio del kilo de pan a mostrador quedó en \$200 mientras que la facturas se decidió llevarlas a \$400 la docena..."*.

VILLA MARIA, CÓRDOBA. LA SUBA ES DEL 18%

La información fue confirmada por Néstor Mojica, de la Cámara de Panaderos locales. *"...La decisión no la tomamos nosotros. Somos víctimas de una inflación que no para y los panaderos ponemos la cara. Aumentó la materia prima de materia de manera desorbitante y no queda otra..."*, admitió.

Recordó que la última actualización de precios fue el 17 de noviembre. Ante la consulta sobre el incremento de los insumos, Mojica señaló que la materia prima subió un 28% y los costos de producción un 30%, margarina (25%), harina (de 10 a 15 por ciento), embalaje (10%), azúcar y huevos (30 por ciento cada uno).

Los nuevos precios sugeridos serán los siguientes:

- 1kg de pan francés \$210
- 1kg de pan mingón \$230
- 1kg de criollo común \$400
- 1kg de criollos de hojaldre \$480
- Unidad de factura común \$50
- Unidad de factura especial \$60

ALMIRANTE BROWN, BUENOS AIRES. INCREMENTO ENTRE EL 20% Y 25%

Realizaron una reunión en las sede del Centro y coincidieron que el aumento se debe *"...a la ola indiscriminada de aumentos en todas la materias primas (harina, grasa, huevos,*

lácteos, azúcar, premezclas, levaduras, descartables), combustible, servicios, un inminente incremento en los sueldos y las altísimas cargas tributaria.

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

En la reunión del 22 de Febrero, realizaron una votación y decidieron sugerir el precio de venta al público en \$220.

JUNÍN, BUENOS AIRES

El kilo de pan oscila entre los 180 y los 240 pesos. *"...Algunos pagan lo que tienen que pagar y otros no, entonces pueden vender más a menor precio..."*, subrayó Rosana Farías, Secretaria General del Sindicato de Panaderos e indicó que *"...están aumentando todos los insumos, muchas veces las empresas panaderas no elaboran solamente pan. Hasta el precio de la nafta a la hora de hacer los repartos influye en esto..."*.

"...Hay que poner un freno para algunas de las cámaras, se está buscando eso pero no todos están de acuerdo. Hay aumentos de harina, como también de todo lo otro. Los empresarios ponen en la mesa siempre el tema de los costos, y a eso se suma la paritaria prevista. Un 50 por ciento de inflación obviamente que impacta y repercute...", amplió Farías.

"...En marzo el salario del trabajador básico va a estar en 82 mil y pico de pesos, y si Dios quiere en abril tendremos paritarias de nuevo. Ahí buscaremos consensuar, y pediremos un aumento salarial acorde al porcentaje de la inflación. Nos cuesta mucho trabajar, la pandemia nos trajo una caída de la formalidad y tuvimos que entender y 'aggiornarnos'. Ahora nos vamos regularizando, vamos acordando, dando tregua al sector empresarial para que pueda recuperarse. Vamos viendo las maneras para volver a la formalidad como corresponde...", destacó.

ROSARIO, SANTA AFÉ

"...Un 30% no puede aumentar el pan, es

obsceno que digan eso..."

En algunos comercios al mostrador, el pan ya cuesta 220 pesos el kilo. "...Vuelven a subir los insumos y se acomodó el precio de la harina nuevamente. Los aumentos de las grasas, margarinas no paran y todo eso se traslada al pan. El pan aumentó alrededor del 20%...", explicó Jorge Vitantonio, presidente de la AIPAR.

"...Nosotros vamos por detrás de los aumentos porque vemos que a la gente no le alcanza. Siempre tratamos de no aumentar pero la situación está desbordada...", explicó Ariel Paglia, secretario de la asociación.

Si bien el año arrancó con importantes incrementos en bienes y servicios que forman parte de la composición de costos, en la ciudad el kilo de pan francés no debería superar los 220 pesos. "...Un 25 o 30% no puede aumentar el pan, es obsceno que te digan eso...", indicó Jorge Vitantonio, presidente de la Asociación.



HARINAS
R4R
25
Años en la zona

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS/CONFITERÍAS**

PEDIDOS VÍA INBOX O AL
11 6434 8276

LUNES A VIERNES DE 8HS A 16 HS
RUTA 3 KM 27700 ESQ. DA VINCI
G. DE LAFERRERE - LA MATANZA

PERGAMINO, BUENOS AIRES.

No aumentarán el pan a más de 220 pesos el kilo. Los industriales panaderos nucleados en la Cámara de Alimentarios, quienes continúan en estado de asamblea permanente por las diferencias con el sindicato y la obra social, concretaron una numerosa reunión en la que entre otros temas abordaron el precio del pan.

Del análisis se desprendió que siendo el pan de mesa común un alimento esencial para la comunidad, y visto que en otros distritos de la provincia de Buenos Aires se acordó con la Secretaría de Comercio Nacional no aumentar dicho producto en más de 220 pesos el kilogramo, se resolvió adoptar en Pergamino ese monto de referencia lo que presentan como un esfuerzo solidario para con sus aliados, los consumidores.

MENDOZA, ARGENTINA

Continúa en la página siguiente



ROT-CARR
Fábrica de Hornos Rotativos,
Convectores, Carros y Bandejas

**IDEAL PARA PANADEROS, PASTELEROS,
HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS**

Tel: (011) 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar / rotcarr@rotcarr.com.ar

(011) 2473 9764

Atentos a las subas registradas en todas las materias primas, desde la Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza sugirieron un incremento de los precios de venta al público a partir del 11 de febrero.

“...No estamos en condiciones de continuar expendiendo con los valores actuales, ya que están por debajo de los costos y eso nos dificulta cumplir con todas las obligaciones que la industria demanda. Por lo tanto se sugiere un incremento entre un 15% y 18 % en todos los productos artesanales que se elaboran en las panaderías asociadas, somos el último eslabón de la cadena productiva y no podemos absorber las subas, como lo hemos hecho en oportunidades anteriores reduciendo el margen de utilidad...” dijeron desde la Cámara. Se sugiere vender el kilo de pan a \$220 y las facturas comunes \$480

AVELLANEDA, MERLO, QUILMES, MORENO, GRAL. RODRÍGUEZ, MARCOS PAZ, L. DE ZAMORA, FCIO. VARELA

Después de la reunión con el Secretario Feletti, acordaron vender el pan entre \$180 y \$220

TUCUMÁN, ARGENTINA

Pablo Albertus, titular del Centro de Industriales Panaderos de la provincia, anunció que el nuevo precio sugerido será de \$220. El aumento constante de materia prima, donde no existe el congelamiento de precios que impulsa el gobierno nacional, nos obliga a tomar esta decisión.

“...Estamos en paritarias y toda las materias primas aumentaron...” expresa Pablo Albertus, presidente del Centro de Industriales Panaderos y explica: *“...Lo que es harina aumentó un 5%, grasas un 6%, combustible un 9%, chocolatería un 8%, azúcar 22%, huevos 50 y 60%, cartonería 9%. Además, estamos cerrando el acuerdo entre un 12% y 15% de una recomposición salarial en panadería. Por lo que sugerimos el aumento del 10% y 12% en producto de panadería, el resto de los productos un 18%. Ahora estará entre \$220 aproximadamente. En noviembre estaba a \$180...”*.

Finalizando, Albertus aseguró que iniciaron el trabajo de control con los organismos, pero indicó que es un proceso lento. *“...Queremos trabajar con el gobierno para generar concientización y la gente empiece a comprar en panaderías adecuadas, se trata también de cuidar la salud...”*.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

En la reunión del 22 de Febrero, realizaron una votación y decidieron sugerir el precio de venta al público en \$220





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza

ULTIMA REUNIÓN EN LA QUINTA



El viernes 11 se llevó a cabo la última reunión en la Quinta del Km 42 de la Ruta 3, trataron temas de la zona, sobre todo el incremento del precio del pan y, con gran tristeza, se despidieron de la Quinta que los albergó mientras le prestaron, solidariamente, su sede a personal del ANSES.

Allí todos tienen la oportunidad de opinar libremente y son escuchados atentamente por sus colegas. Todo se vive en un marco de gran respeto. La constante convocatoria de una gran cantidad de panaderos que responden al liderazgo de José Hernández, un ejemplo de dirigente que

no trabaja solo, siempre está acompañado y consensua todas las decisiones.

Es redundante aclararlo, pero la actividad de todos los Viernes es la misma, se juntan entre 40 y 60 panaderos de la zona, comen asado, postre, exponen y buscan la solución a los problemas que tienen. Después viene el turno del café para terminar en una charla de amigos sobre temas que no tienen nada que ver con la parte gremial.

Un ejemplo de camaradería de “los muchachos del CIPU”.

**REPARACIÓN DE TODO TIPO DE MÁQUINAS
ENGRASE Y MANTENIMIENTO MENSUAL
RESTAURACIONES CON GARANTÍA
SERVICE PREVENTIVO Y CORRECTIVO
VENTA DE REPUESTOS**



REPARACION DE MAQUINAS MGA

SERVICE

MGA

MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS

11-3504-6154 / 11-3374-1129



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza

EN CASA OTRA VEZ

*El Viernes 18 de febrero los panaderos del CIPU Matanza Sur
volvieron a reunirse en su casa del Km 31 de la Ruta 3.*





Arpan®

LANZAMIENTO EXCLUSIVO

NUEVO HORNO ROTATIVO 70x90



CALESITA ADAPTABLE
A TODOS LOS CARROS
CONSULTE POR OFERTAS

📍 Calle 242 N° 460, Lobos, BsAs., Argentina

☎ +54 2227 423748

📞 +54 9 2227 617777

📱 arpanargentina

arpan.com.ar





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Basavilbaso 1930 - (1824) Lanus Este- Tel: 4241- 8065

PRECIO DE REFERENCIA DE VENTA DE PAN, ENTRE LOS \$220 y los \$260

Miembros de la Comisión Directiva debatiendo sobre el precio del pan.



METALÚRGICA FREYRE

Fabricación de insumos para panaderías

J. M. FREIRE 368/376 - (1870) AVELLANEDA
Tel.: (011) 4208 5510 / (011) 7712 1747
(+54) 11 3191 3728
ventas@metalurgicafreyre.com.ar
www.metalurgicafreyre.com.ar

KOR-DAL S.H.

* PAÑOS y LONAS
VENTA DE REPUESTOS "Todas la marcas"

* MÁQUINAS PARA PANADERÍA
* AMASADORAS
* COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:00 HS. Sabados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax: **4203-5706**
MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@hotmail.com

BUSCAN CONCRETAR ACUERDOS PARA ELABORAR PAN A PRECIO SUBSIDIADO

Si bien todavía no se tiene un monto fijo sobre cuánto costará el kilo, se sabe que será inferior a los \$200. Las negociaciones se dan con Comercio Interior, para subsidiar las bolsas de harina.



Carlos Monzón, presidente del Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata comentó: "...Se busca tratar de mantener los precios que tenemos, pero pensamos elaborar un pan más barato y lo estamos hablando con Comercio Interior para volver a los subsidios a los molinos, con una harina que estaría dedicada solo a la elaboración de este producto..." y agregó "...A nosotros nos afecta el agua, la luz y el gas, lo que es un problema, pero el pan no está caro porque nuestro producto es de todos los días, tenemos que llegar a la gente y hay que poner un precio acorde cuando hay un 50% de pobreza...", dijo.

"...Vemos que hubo dos años en los que prácticamente no hubo controles, así que sigue la ilegalidad, pero eso siempre existió...", concluyó.

LOS PASTELEROS MARPLATENSES APOYAN EL AUMENTO DE PANADEROS



"...Desde el sector de pasteleros, apoyamos el pedido de los panaderos. El valor de la bolsa de harina se ha elevado mucho como así también la margarina, manteca y los productos que se

usan normalmente en una panadería. Los costos de la materia prima se incrementan cada vez más y se hace cada vez más costoso a los empresarios poder comprar...", sostuvo José García, secretario gremial e interior, del Sindicato de Trabajadores

Alfajoreros, Pasteleros, Reposteros, Pizzeros y Heladeros de Mar del Plata.

Asimismo, García señaló que dicho aumento afecta principalmente el valor del pan en puntual, no así a los demás productos del sector de repostería. "...El precio de las facturas, tortas, productos de pastelería, alfajores, etcétera se puede seguir sobrellevando...", precisó a la vez que comentó que, incluso, se debe tener en cuenta que en el último tiempo han aumentado todos los servicios (agua, luz y gas), lo cual se refleja en todas las panaderías.

IMÁGENES DEL CIP DE MAR DEL PLATA

1. Reunión con el Sub Secretario de Inspección General y la Concejala Mercedes Morro.



2. Desayuno de Trabajo en el Sindicato de Panaderos con el Secretario General y el Adjunto.





Por reconocer, en los principales medios de Mendoza, la tarea que realizamos en el gremio.

Foto 1. El Diario El Sol de Mendoza ya tiene los ejemplares de la Revista El Gremio Panadero.

Foto 2. La Sra. Mirta, Presidenta de la Fundación “De Todo Corazón” del Canal 9 de Mendoza mostrando nuestra publicación.

Foto 3. Marcelo Mancini, Gerente Comercial de Lv10 Radio Am y Fm de Mendoza, también con las ediciones de nuestra revista.



1



2



3

Mundo fiesta
EL SABOR DE LA DIVERSIÓN

Mundo Trigo Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

PATY Bark BOOGYS paty Pehuamar

Artigas 7111 - José L. Suárez
11-6414-0878
MUNDO TRIGO - MUNDO FIESTA

Juan Ángel Lucero MATERIAS PRIMAS

PANADERÍAS,
PIZZERÍAS Y
CONFITERÍAS

Larroque 1743-Banfield
Tel: 4202-6742/6490 • Cel: 15-5877-2727
juanluceroventas@gmail.com



CAMARA EMPRESARIOS

PANADEROS MENDOZA

COMUNICADO DE PRENSA

Atentos a las subas registradas en todas las materias primas, desde la Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza sugerimos un incremento de los precios de venta al público a partir del 11 de febrero.

Como todos sabemos, los aumentos en la harina, grasa, huevos, lácteos, azúcar, premezclas, levaduras, descartables, combustible, servicios y el inminente incremento en los sueldos, hacen un combo imposible de seguir soportando para llevar adelante nuestra actividad.

No queremos continuar por este camino de pérdida de rentabilidad ya que muchas panaderías corren el riesgo de cerrar sus puertas lo que ocasionaría una importante pérdida de puestos de trabajo genuinos debidamente registrados en nuestra provincia. Tampoco queremos fomentar que nuestros colegas pasen a la clandestinidad como hemos visto desde hace algún tiempo.

Como presidente de la CEPA Mendoza, en conjunto con la Federación Argentina, estamos trabajando para obtener respuestas inmediatas para poder salir de esta difícil situación en el sector panadero de nuestra provincia y del país entero.

No estamos en condiciones de continuar expendiendo con los valores actuales, ya que están por debajo de los costos y eso nos dificulta cumplir con todas las obligaciones que la industria demanda. Por lo tanto se sugiere un incremento entre un 15% y 18 % en todos los productos artesanales que se elaboran en las panaderías asociadas, somos el último eslabón de la cadena productiva y no podemos absorber las subas, como lo hemos hecho en oportunidades anteriores reduciendo el margen de utilidad.

*Cristian Di Betta
Presidente CEPA Mendoza*



LOS PRECIOS SUGERIDOS

- el kilo de pan: \$220.-
- tortas: \$320 la docena.-
- facturas comunes: \$480 la docena.-

AUMENTO DEL 15%

EL ÉXITO DE LOS ALFAJORES Y EL RECONOCIMIENTO DE LOS ARTISTAS



Cristian Di Betta, innovó con la creación de alfajores con imágenes y es un gran éxito. Tiene el reconocimiento de los artistas, que lo visitan en su panadería, y extienden la fama de esos productos a nivel nacional. En las imágenes que mostramos lo podemos ver con "Los Nocheros", quienes lo subieron a su instagram oficial y con "Los Auténticos Decadentes"





Centro de Panaderos de Avellaneda “27 de Abril”

UN GRAN LOGRO PARA GASTÓN MORA

Desde el Centro de Panaderos de Avellaneda “27 de Abril” gestaron una marcha de repudio a los aumentos que sufre el sector, los citaron a hablar con el Secretario de Comercio y lograron un acuerdo



CRONOLOGÍA.

Después del anuncio del aumento del precio del pan hecho por la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (entre un 20 y un 25 por ciento), Gastón Mora (presidente del Centro de Panaderos “27 de Abril”) habló sobre esa cuestión.

Sostuvo que “...cuando aumentan los precios merma el consumo, va a ser muy difícil que la gente tenga todos los días 300 pesos para comprar el pan...” y recalcó “...se volcó a la clandestinidad gran parte del sector por no poder solventar los precios...”.

“...Las cámaras tienen que ser conscientes de lo que plantean, estamos hablando de tratar

de tener un precio competitivo y cómo hacer para sostenerlo ante esta situación. Un precio promedio de 200 pesos podría estar bien. No es lindo anunciar un aumento y que aquel que vendía 100 kilos ahora venda 60. Es difícil para el vecino pero también para el panadero...” subrayó.

CONVOCATORIA A UNA MARCHA DE REPUDIO

Ante el problema presente y la imposibilidad de lograr una reunión convocó a una marcha para el 15 de febrero en repudio a los desmedidos aumentos de precios que afectan gravemente al sector y recibió el apoyo de los centros de panaderos de Merlo, Quilmes, Moreno, General Rodríguez, Lomas de Zamora,

Florencio Varela y otras localidades del conurbano.



Preparándose para la marcha

"...No es una movilización en contra de nadie...", explicó. "...Es una forma de visibilizar la situación que sufrimos y demostrar que no somos nosotros los que aumentamos el precio del pan, si no que somos el último eslabón en la cadena...", sostuvo.

"...Vamos a dar batalla y a pedir que se tomen medidas urgentes, porque sabemos es un alimento de primera necesidad en la mesa de las familias argentinas y conocemos perfectamente el malestar que generan los aumentos del pan en los barrios vulnerables...", afirmó Mora.

ROBERTO FELETTI.

Ante la inminente marcha, Roberto Feletti convocó, primero, a los panaderos encabezados por Gastón Mora a una reunión en la Secretaría de Comercio. Al respecto comentó: "...El precio del pan venía contenido hasta diciembre con acuerdos. Vamos a recibir a los panaderos. Estamos construyendo un

fideicomiso del trigo. Si no se desacopla el precio internacional del trigo del consumo interno, es muy difícil. En panaderos hay otro problema que es la informalidad de los comercios que es algo que estamos hablando con el sector..."



Ingresando a la Secretaría

El secretario explicó que las subas del precio del pan no podrían ser las planteadas por los panaderos de la FIPPBA, entre los \$240 y los \$300.

SE SUSPENDE LA MARCHA. REUNIÓN.

Cuando todo estaba preparado para marchar recibieron la invitación formal para la audiencia y los convocaron al diálogo. Los panaderos anunciaron la suspensión de la

Continúa en la página siguiente



movilización para "...encontrar soluciones que lleven de una vez por todas tranquilidad a las panaderías...".

Roberto Feletti, junto a la subsecretaria de Acciones para la Defensa de los Consumidores, Liliana Schwindt, sostuvieron una tensa reunión con los panaderos y, después de un tenso cruce de palabras y una postura casi intransigente de los presentes llegaron a un acuerdo.

Estuvieron presentes Martín Pino y Sergio Izzo (del CIP de Merlo), Gastón Mora y Soledad Jeres (Avellaneda), Juan Gonzales (Moreno), Carlos Becerra (Marcos Paz), Diego Salvio y Eduardo Almirón (CIP de Quilmes), Raúl Pombo (CIP de Florencio Varela), Pablo Notrica, Mónica Leonor Gómez, Roberto Ramón Pucciarelli y representantes de Lomas de Zamora y General Rodríguez.

¿QUÉ RECLAMARON?



La reunión

Se manifestaron en contra de la suba de los precios de las materias primas esenciales como la harina, pero también presentaron otras demandas. Entre ellas, plantearon que hay competencia desleal con despachos de pan clandestinos, altos costos laborales y fuertes cargas impositivas correspondientes a tasas municipales e impuestos provinciales.

EL COMPROMISO

Los panaderos se comprometieron a que, en sus zonas de influencia, el precio al público del

pan francés se mantendrá entre los \$180 y los \$220, dependiendo de la ubicación de cada local.

¿QUÉ LOGRARON?



Repercusión en los medios

Un reconocimiento del Gobierno y de los medios de todo el país como representantes de un sector de los panaderos.

El compromiso de la implementación de un fideicomiso triguero para evitar disparadas en el precio de la harina utilizada para la elaboración de pan.

La creación de una "Mesa del Pan" donde estarían presentes representantes del gobierno, molinos y panaderos de todo el país, todos juntos trabajarían para evaluar los costos reales que tienen las panaderías para no perder rentabilidad sin perjudicar a los consumidores.



CLUB DE BENEFICIOS



M.T.S.P. Club de Beneficios fue creado para atender las necesidades de las personas brindándoles nuevas oportunidades y experiencias para su crecimiento personal y profesional.

Brindamos una gran diversidad de servicios para nuestros miembros en diferentes áreas donde destacan el Seguro de Vida para el titular y su grupo familiar primario, la Atención médica virtual las 24 hs los 365 días del año, y el 50% de descuento en farmacias. Todo gracias a la alianza generada con el Grupo Sancor Seguros.

Además, nuestros socios cuentan con descuentos exclusivos en Odontología, Atención Psicológica, Turismo, Garantías de Alquiler, Coctelería, Panaderías, Supermercados, y Marcas Exclusivas (Prune, Bensimon, Mostaza, Arredo, Dafiti, y Mucho más).

Con la suscripción a **M.T.S.P. Club de Beneficios** contarán también con asesoría legal y contable gratuita, y accederán a una línea de crédito personal y de productos de primera marca.

Te estarás preguntando quién se puede suscribir... Todos pueden formar parte sin necesidad de contar con un recibo de sueldo o un trabajo bajo relación de dependencia. Muchas familias y empresas nos eligen día a día.

Y para potenciarnos y seguir creciendo hicimos una alianza con el **CENTRO DE PANADEROS 27 DE ABRIL.**

En **M.T.S.P. Club de Beneficios** vas a encontrar compromiso con cada uno de nuestros socios, constancia con nuestros objetivos y conciencia con las responsabilidades que asumimos. Estas son algunas de las bases de nuestra agenda diaria.

¿Qué esperas para sumarte?

Comunicate al

 **11 2865 6309**

FABRICA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



SERVICIOS:

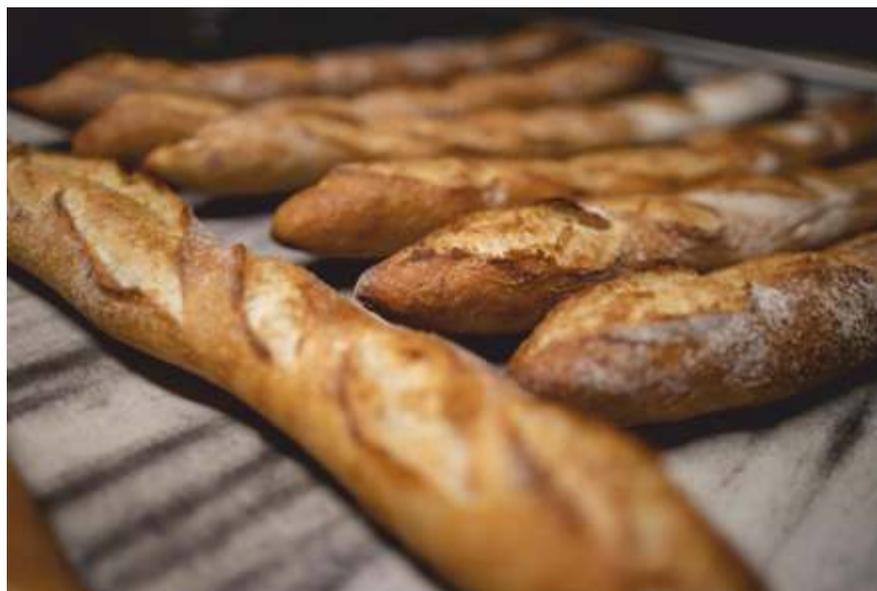
- * Lavadero de Tendillo
- * Técnico en Horno Rot. 24 Hs.
- * Mecánica de Máquinas en Gral.
- * Hornos
- * Sobadoras
- * Amasadoras



ALBARIÑOS 3544 - LANUS ESTE - Tel.: (011) 4246 7859 - Cel.: 15 3236 9332
 Facebook: correntino maquinarias E-mail: luis_german_gomez@hotmail.com

EL PAN PRESENTA UN EFECTO PREBIÓTICO QUE AYUDARÍA A ENFERMOS DE INTESTINO

El pan elaborado según determinados procesos presenta un efecto prebiótico detectado por el Instituto de Investigación Biomédico de Girona (IDIBGI) que resulta potencialmente aplicable a pacientes con alguna enfermedad inflamatoria intestinal.



Según informa el IDIBGI, el grupo que lidera el doctor Xavier Aldeguer ha comparado el conjunto de bacterias y levaduras presentes en las masas preparadas a partir de diferentes harinas, recetas y fermentaciones.

El estudio, del que se ha publicado un artículo en la revista científica *Frontiers*, muestra que estos panes producen en pacientes aquejados por enfermedades como el Crohn o la colitis ulcerosa un aumento de la producción de ácidos grasos de cadena corta, algo que

tiene un efecto antiinflamatorio.

También aumentan la presencia de ciertos tipos de bacterias que aparecen en número reducido en la microbiota de estos pacientes, con lo que se ayudaría a restaurar su equilibrio. De este modo se contribuye igualmente a modular el estado de inflamación intestinal de estas personas, con el consiguiente beneficio para su salud.

Uno de los coautores del trabajo y miembro del grupo de investigación, Marc Llorós,

ha explicado que "...los resultados obtenidos indican un efecto prebiótico del pan para restablecer el equilibrio de la microbiota intestinal...".

Otro de los autores del estudio, Aleix Lluansí, subraya en todo caso que el objetivo no es contemplar el pan "como remedio o tratamiento" si no evidenciar su "efecto beneficioso".



Se conoce a los prebióticos como una clase especial de fibras alimentarias que aumentan el número de bacterias beneficiosas sanas en el intestino.



¿POR QUÉ AUMENTÓ TANTO EL HUEVO?

LA OLA DE CALOR OCASIONÓ LA PÉRDIDA DE ENTRE EL 5% Y 7% DE LAS GALLINAS DEL PAÍS.



Tras una inflación que superó el 50% en 2021, este año comenzó con la misma intensidad a pesar del intento del gobierno de frenar los aumentos de los productos. Sin embargo, en las últimas semanas, el precio de los huevos aumentó entre un 40 y 50 por ciento, debido a un motivo inesperado: las muertes de las gallinas ponedoras que se produjeron durante la última ola de calor.

A mitad de enero, Argentina vivió un período de calor extremo con superiores a los 45 grados y alta humedad en diferentes puntos de Buenos Aires. Por este motivo, fuentes del sector señalaron que se reportaron muertes de hasta el 20% de las gallinas ponedoras en las zonas costeras y del 5% al 7% en todo el país. Esto significa un aproximado de entre 2,4 y 3,4 millones de gallinas.

Mientras que las granjas con aire acondicionado y la última tecnología atravesaron el período de calor extremo con relativa facilidad, las granjas con tecnología de cría antigua y cría al aire libre fueron las más afectadas.

Además, otro motivo por el cual aumentó el precio es que al menos 30 granjas cerraron en las últimas semanas.

PANADEROS DE SAN FERNANDO Y TIGRE REUNIDOS



Nos enteramos que, encabezados por "Tito" Zamorano, se juntaron para analizar la difícil situación y lo insostenible precio del pan.

Al parecer son partidarios de buscar un acuerdo que convoque a todas las partes afectadas en la cadena de producción y comercialización (campo, molinos y cámaras panaderiles)

AD-AL
UTILES PANADERÍA

Útiles panadería
CALIDAD DE SERVICIO

☎ 11-3458-1595 ☎ 11-7362-1952

f adalautilespanaderia 📷 adalautilespanaderia



**ASOCIACIÓN INDUSTRIALES
PANADEROS Y AFINES DE ROSARIO**

Mitre 2607 - Rosario - Santa Fé

+54 341 6289900

Asociación Industriales Panaderos y Afines de Rosario

@panaderosrosario

@panaderosrosario

www.panaderosderosario.org.ar

MÁS DEL 70% DE LAS PANADERÍAS YA ESTÁN ADHERIDAS A BILLETERA SANTA FE

Los locales asociados ya operan con el programa provincial y aseguran que incentiva las ventas



**Sr. Jorge Vitantonio
Presidente A.I.P.A. Rosario**

El 30% de descuento que ofrece el gobierno resulta clave para la economía de muchos usuarios y también de muchos comercios. Las panaderías son uno de los rubros incluidos y más del 70% trabajan con el beneficio.

“...Apostamos a esto porque incentiva el consumo. Si no tenés Billetera, se van a comprar a otro lugar donde tengan. Es útil

para el consumidor y en momentos de vacas flacas. todo suma. Hay que ser inteligente y no echar la gente de los mostradores, al contrario atraerlas...”, señaló Jorge Vitantonio, presidente de la AIPAR.

Respecto a las panaderías que aún no cuentan con el beneficio, el referente señaló que *“...es un trámite individual y si no están adheridos es por un problema de documentación, más que nada por ingresos brutos...”*, precisó.

Otro tanto porque tiene dificultades para registrarse a través de la página web. Aunque Vitantonio aclara que *“...es sencillo y siempre cuando tengas las cosas en condiciones...”*. Lo más probable es que en el porcentaje que aún no opera con el programa provincial se agrande muy pronto para poder seguir captando clientes.

Billetera Santa Fe, destinada al incentivo de consumo de bienes y servicios, cuenta actualmente con 1,3 millón de usuarios, 30.000 comercios adheridos, más de 7 millones de operaciones realizadas y una inversión de 14 mil millones de pesos durante el 2021.



Sumado al combustible, los insumos para hacer el pan tuvieron una suba de diciembre a la fecha que ronda el 10/15 %. Ante este escenario, en algunos comercios al mostrador, el pan ya cuesta 220 pesos el kilo.

"...Vuelven a subir los insumos y se acomodó el precio de la harina nuevamente. Los aumentos de las grasas, margarinas no paran y todo eso

se traslada al pan. El pan aumentó alrededor del 20%...", explicó Jorge Vitantonio, presidente de la AIPAR.

"...Nosotros vamos por detrás de los aumentos porque vemos que a la gente no le alcanza. Siempre tratamos de no aumentar pero la situación está desbordada...", explicó Ariel Paglia, secretario de la asociación.

JORGE VITANTONIO, Presidente de la A.I.P.A.R.

"...Un 30% no puede aumentar el pan, es obsceno que digan eso..."



Desde la Asociación Industriales Panaderos de Rosario salieron a rectificar el anuncio que hicieron colegas de la provincia de Buenos Aires, quienes sostuvieron que durante los próximos días el kilo pan llegaría a los 300 pesos. A nivel local el precio todavía se encuentra considerablemente por debajo de esa cifra.

Si bien el año arrancó con importantes incrementos en bienes y servicios que forman parte de la composición de costos, en la ciudad el kilo de pan francés no debería superar los 220 pesos. *"...Un 25 o 30% no puede aumentar el pan, es obsceno que te digan eso..."*, indicó Jorge Vitantonio, presidente de la Asociación.

"...El precio no va a pasar de los 220, pero lo que viene más adelante no lo podemos saber...", indicó en relación al pan francés, que representa el 90% del consumo. Por otra parte, agregó: *"...En provincia de Buenos Aires algunos salieron a decir que el kg iba a estar 300 pesos, eso es una locura. A ese precio no lo vende nadie en provincia. Puede ser alguna panadería de capital federal, pero en los barrios de provincia no se vende..."*

NO SE PREVÉN NUEVOS AUMENTOS

El vicepresidente de AIPA, Gerardo Di Cosco, negó próximos aumentos, también habló del problema de las panaderías clandestinas.



Sr. Gerardo Di Cosco

Di Cosco aseguró que no se está pensando ningún nuevo aumento en la ciudad y consideró "injustificada" la cifra de incremento que se baraja en la provincia vecina. A su vez, señaló que se contactó con referentes de otras provincias, quienes también negaron nuevos incrementos en sus territorios.

También señaló que si bien esas subas de insumos son reales, la mayoría no tienen por qué incidir en el precio del pan. *"...Es algo que acá en Rosario no va a ocurrir, están fuera de la realidad. Mientras no aumente la harina, ni la energía o el gas, el precio del pan no tiene por qué escalar..."*

Señaló también que el último incremento significativo en el valor de este producto ocurrió en diciembre pasado, cuando pasó de los \$160 a valer entre \$180 y \$190 el kilo y destacó que en la actualidad se mantiene en estos valores, llegando a los \$220 en los casos más extremos.

PANADERÍAS CLANDESTINAS

El problema de las panaderías clandestinas no es nuevo en la ciudad y alarma al sector que ve con preocupación como cada vez más negocios, del estilo de almacenes, carnicerías y supermercados, venden pan del que muchas veces no se conoce su procedencia.

"...Sabemos, se han hecho denuncias, el año pasado por el tema de la pandemia no nos

podimos mover, pero en Argentina podría decirse que casi la misma de la industria panadera trabaja de forma clandestina...", indicó Di Cosco y consideró que este no es solo un problema económico de competencia desleal hacia los locales que están registrados y pagan sus impuestos, sino de salubridad al no tener conocimiento del lugar y las condiciones en las que se fabrica.

En este sentido, hizo hincapié en que el objetivo está puesto en lograr "una Ley de Procedencia", que obligue a que los negocios que venden este insumo sepan de dónde proviene y quién lo fabrica y puedan demostrarlo ante los organismos reguladores.

BAJA EN EL CONSUMO

El consumo de pan viene a la baja desde hace tiempo en Rosario y con una pronunciada caída luego de la pandemia. El empresario resaltó que en los meses de encierro muchas personas decidieron cocinar en sus casas y bajaron el consumo en negocios como panaderías-

"...Cuando comenzó la pandemia nos bajó entre un 30% y un 40% las ventas y no se pudieron recuperar a los niveles en los que estaba antes. La reactivación nunca volvió a sentirse en el sector...", señaló Di Cosco y agregó que apuntan a que el Gobierno Nacional convoque a los asociaciones de panaderos de todo el país para llegar a un acuerdo.

"...Buscamos conformar una 'Mesa del Pan' para discutir los problemas que tenemos en la industria y transmitir nuestras dificultades. Necesitamos trabajar con mayor previsibilidad, no se puede trabajar con esta inflación que golpea a los alimentos, el pan es un bien que no puede faltar en la mesa de ningún argentino...", destacó el vicepresidente de la A.I.P.A.R.

MEJORAR LA RENTABILIDAD DE TU NEGOCIO

La industria panadera ha incorporado nuevas y mejores tecnologías para mejorar las condiciones de trabajo y las posibilidades de rentabilizar la inversión con los nuevos modelos de negocio



En Argentina, las panaderías y confiterías han dejado de ser un negocio de herencia para convertirse en una actividad sometida a las leyes de la competencia y modificada por la incorporación de las nuevas tecnologías.

La evolución del negocio en los últimos años ha sido buena y el futuro es prometedor. Uno de los aspectos que más ha beneficiado esta actividad es el aumento de la competencia. Al contrario de lo que puede pensarse, esto ha provocado que aumente la calidad y la variedad de los productos que se ofrecen.

Para que los nuevos empresarios puedan entrar en este sector con ciertas garantías y los panaderos tradicionales puedan adaptarse a la nueva situación, es necesario:

Incorporar avances tecnológicos. El trabajo de un panadero sigue siendo muy sacrificado: trabaja los 365 días del año, el horario comercial suele ser muy amplio y la elaboración de productos se realiza por la noche. Sin embargo, gracias a la incorporación de nuevas tecnologías como hornos para pan, amasadoras y demás maquinaria, mejora la situación notablemente.

Tener siempre calidad. Es la clave para captar clientes e impedir que se vayan a la competencia. Para ello, es necesario utilizar las mejores materias primas y tratar de explotar al máximo el valor añadido de ofrecer pan recién hecho a cualquier hora del día.

Barra de degustación. Es la última tendencia del mercado y una garantía de éxito. Disponer de una barra da mucha vida al mostrador y hace que aumente el consumo. El único problema de inclinarse por esta opción, es que se requiere de locales de mayor tamaño y ubicados en zonas de tránsito.

Una oferta variada. Para mejorar la rentabilidad es fundamental disponer de una gran variedad de panes y aumentar la oferta de productos. De hecho, la pastelería y la repostería son lo que más ayuda a sostener el negocio. Pero no caigas en el error de vender también productos como leche o golosinas, porque eso podría perjudicar la imagen de tu negocio.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 1489, Merlo, Buenos Aires
0220 482-3230

REUNIÓN CON ROBERTO FELETTI

Martín Pinto, presidente del CIP de Merlo, nos concedió una nota en la que explica en qué consistió la reunión con Roberto Feletti, Secretario de Industria y Comercio de la Nación



La reunión se dio el martes 15 de febrero luego de que se anunciara una movilización al Ministerio de Producción de la Nación, también estuvieron presentes Liliana Schwindt (Subsecretaria de Acciones para la Defensa de las y los Consumidores), Sergio Izzo, Gastón Mora y Soledad Jeres (del Centro de Panaderos de Avellaneda), Juan Andrés Gonzales (Moreno), Carlos Alberto Becerra (Marcos Paz), Diego Salvio y Eduardo Almirón (Quilmes), Raúl Pombo (Florencio Varela), Pablo Notrica, Mónica Leonor Gómez, Roberto Ramón Pucciarelli y representantes de Lomas de Zamora y General Rodríguez.

“...Fue una manera de diferenciarnos de la Federación de la provincia ya que nosotros consideramos que vender pan a \$300 perjudicaría los bolsillos de los más necesitados...” comentó Martín, y se explayó: *“...también les pedimos que colaboren con nosotros trabajando para impedir la suba de precios de las materias primas que*

utilizamos...”

Periodista: ¿Y cómo se lograría esto?

M. P.: Avanzando en la implementación de un fideicomiso triguero para evitar disparadas en el precio del pan. Lo que nos prometieron es que van a diferenciar la materia prima del mercado de exportación para que el valor de venta de trigo no sea a precio dólar como cuando venden al exterior. Esto nos permitiría mantener el precio del pan a un valor razonable para los consumidores.

Periodista: ¿A qué precio se podría vender?

M. P.: De \$180 a \$220 según la zona. No tenemos fecha límite pero sí sabemos que lo vamos a lograr siempre y cuando se cumpla lo pactado, de lo contrario no.

El Gobierno Nacional se comprometió a la creación de una “Mesa del Pan” para trabajar

en el tema de costos, con respecto a eso Martín nos comentó: *"...ellos van a poner dos técnicos y nosotros otros dos. La función va a ser mantener un informe real sobre los aumentos que se registren y la inflación que tenemos en nuestros comercios pero siempre tomando en cuenta todo que lo usamos en las panaderías, sea harina, margarina, alquiler, packaging, así como los impuestos que*

tenemos que pagar. Es la única forma que tenemos para saber el aumento real de los insumos, luchar contra ello y mantener nuestra rentabilidad..."

Y finalizó la nota diciendo: *"...esperamos que esto se cumpla ya que es la única forma de mantener un precio acorde lo necesita el gobierno sin perjudicar nuestras ganancias..."*

INVITACIÓN A GASTON MORA

Gastón Mora fue invitado por Martín Pinto y Sergio Izzo, también estuvieron presentes panaderos del distrito, la entrada de Mora tuvo un discurso fuerte. *"...Compañeros/as, llego el momento de dignificar nuestro gremio con panaderías rentables y salarios bien remunerados, por eso invitamos a cada uno de ustedes a ser parte de esta transformación. Me llena de angustia y tristeza ver que el trabajo de horas y horas que forjamos con nuestras manos y terminamos mediante la cocción en el desvelo de la madrugada termina en una verdulería, una granja, una carnicería*

o un chino..." dijo cuando llegó. Y agregó: *"...Así comenzamos nuestro recorrido por los distritos de la provincia, hablando directamente con las panaderías... me interesa que, aquel colega que apuesta a mi país, se sienta orgulloso de ser panadero..."*. En la reunión hubo debate y explicaciones sobre el accionar de la "27 de Abril" en el gremio y sobre las futuras medidas que tomarán. Luego fue el turno del almuerzo y continuaron con una amigable charla donde Mora se prestó a responder preguntas de sus colegas panaderos.



FORMULARIO 931



QUE ES Y COMO CALCULARLO

El formulario 931 es una declaración jurada que demuestra los aportes que realizó un particular al Seguro Social en Argentina. El organismo encargado de entregar este formulario a quien lo solicite es la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP).

Para llenar este formulario se requiere los montos de los diferentes ingresos que tiene el trabajador. Este es utilizado para el registro de contribuciones que se hacen dentro del sistema de seguro social argentino

¿QUÉ ES EL FORMULARIO 931?

El formulario 931 es un documento legal establecido por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). Se empezó a utilizar en el año 2015, cuando el gobierno de turno ordenó su implementación.

Fue creado como el principal mecanismo para procesar las declaraciones juradas o realizar rectificaciones en línea. Este documento sirve como un certificado de las contribuciones y los aportes que realiza el empleador.

Es utilizado para el empleo formal en todo el territorio Argentino y se emite al trabajador a través del portal web oficial de la AFIP. Es generado cuando se hace la declaración jurada vía internet, a través del portal web de la Administración Federal de Ingresos Públicos.

La función de este formulario es recolectar los aportes que hacen los ciudadanos al sistema de Seguridad Social. En el formulario se registran todas las contribuciones que se hacen como contribuyente. También se encarga de suministrar la información a los diferentes organismos a nivel nacional.

Es la única forma que se tiene para conocer la cantidad de contribuciones y aportes que se harán a las diferentes dependencias del Seguro Social de Argentina.

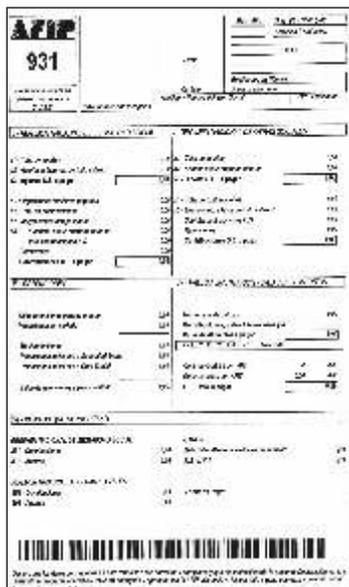
Este documento también es la única forma que tiene el estado de conocer todas las retenciones, deducciones y aportes. Que los empleadores realizan a sus trabajadores durante el periodo tributario.

¿CÓMO HACER EL CÁLCULO DEL FORMULARIO 931?

Los cálculos que deben hacerse en el formulario corresponden a las contribuciones y los aportes que solicita la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). Estos son los siguientes:

- **Aportes a la Seguridad Social.** Los aportes a la Seguridad Social se identifican con el código 301 y son retenidos de los pagos mensuales de los trabajadores. Están conformados por tres conceptos:
 - **Jubilación:** que corresponde un 11 %,
 - **Ley N°19.032 (Pami).** El aporte es del 3 %.
 - **Administración Nacional del Seguro de Salud (ANSSAL).** El monto de la retención depende de la obra social. Se encuentra entre el 10% y 15% el cual debe aplicarse sobre el 3% que es lo correspondiente a obras sociales.
- **Aportes a Obra Social.** Los aportes a obra social se identifican con el código 302, el porcentaje que se le retiene al trabajador por este concepto es del 3%. Este porcentaje puede aumentar al doble cuando el trabajador cumple sólo media jornada. Del 3% retenido el monto que va exclusivamente a la obra social es entre un 85% y 90%.
- **Contribuciones a la Seguridad Social.** El código que se les asigna a las Contribuciones a la Seguridad Social es 351, están conformadas por:

- * El Fondo Nacional de Empleo.
- * Las Jubilaciones.
- * Ley 19032(PAMI)
- * Anssal.
- * Asignaciones pagadas a familiares.
- * Contribuciones de obra social



- Homebanking
- En forma presencial
- Volante electrónico de pago (VEP)

¿CÓMO OBTENER EL FORMULARIO 931?

La forma cómo obtener este certificado es ingresando al portal web oficial de la oficina de Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). Este servicio está disponible para personas jurídicas, naturales, organismos públicos y privados.

El código que le corresponde a las contribuciones de obra social es 352, estas están conformadas por pagos que realiza el empleador.

¿CÓMO ESTÁ CONFORMADO ESTE TRÁMITE?

- **Contribuciones.** Las “contribuciones”, son llamadas “impuestos al trabajo” porque representan el mayor costo que tiene el empresario.
- **Aportes.** Los aportes están conformados por las retenciones que se le hacen al trabajador del pago que se le hace mensualmente. Estas las debe depositar después el empleador por estar obligado, debido a que es un agente de retención.

Lo primero que se debe hacer es ingresar al portal web oficial de la AFIP o a través del siguiente enlace: <https://www.afip.gov.ar>. Seguidamente debe seleccionarse la opción “Trámites”

Cuando ingrese a la página web debe colocar Clave Fiscal y presionar la opción “Aceptar”. Al ingresar al sistema, mostrará el estatus administrativo y también indicará si se labora en una empresa privada o pública.

¿CÓMO PAGAR EL FORMULARIO 931?

El pago de las contribuciones se hacen por mes vencido y se da un plazo de 10 días, en caso de no recibir el pago, se comienzan a generar intereses. Existen tres formas diferentes de pagar las contribuciones y aportes, que son las siguientes:

Lo siguiente es seleccionar la opción “Nueva Declaración” y ubicar el Formulario 931, el cual se debe llenar con los datos que solicita. Cuando se hayan completado los datos, el sistema mostrará el formulario, para su revisión e impresión.



HALLARON MUERTO EN SAN CARLOS A HÉCTOR MEDINA



El Fiscal Jesus Penayo Amaya, confirmó que hallaron muerto al ex secretario gremial de los Panaderos de Entre Ríos, Héctor Vicente Medina, en el predio central del Parque de San Carlos. *“... Todo indicaría que se trató de un suicidio, pero igual se dispuso la realización de la autopsia...”*, informó el representante del Ministerio Público Fiscal que se hizo presente en el lugar junto a la Dra. Julia Rivoira.

LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN LAS PANADERÍAS

El café es una de las bebidas predilectas de los argentinos para iniciar el día. Un café antes, durante o después del desayuno es la elección de más de una persona para iniciar su día y cada vez más panaderías se transforman también en café para atraer a un nuevo público.



Y es que este tipo de panaderías no se centran tanto en poseer una gran variedad de productos, sino en una pequeña selección que haga las delicias de sus clientes. Sus puntos fuertes son: el café, el pan y las facturas como plato principal, así como las ensaladas y los postres innovadores con un toque tradicional.

Normalmente estos establecimientos tienen como objetivo atraer a un público, sea estudiante o trabajador, que lleva un tipo de vida cosmopolita, ágil y desenfadado, pero que

a la vez busca un sitio familiar donde pasar un buen rato.

Ofrecen un servicio rápido, conectividad y un diseño y decoración que haga sentir a sus clientes como en casa, y que les dé la oportunidad de convertirse en su “segunda oficina”.

Se pone el acento en el pan y después en todo lo demás. No hay que olvidar que, en el fondo, es una panadería y no una cafetería. Es muy importante fijar un costo único para la oferta, para incentivar el consumo asociado al mejor de los precios.

Y a la hora de elegir ¿Cuál es la diferencia entre un café “normal” y un expreso?

La diferencia entre ambos cafés radica en el método de preparación utilizado. Los cafés expresos se hacen con moliendas mucho más finas y no con la molienda gruesa que se utiliza en una cafetera francesa o una de goteo.

PERGAMINO, BUENOS AIRES CÁMARA EN FORMACIÓN

Un grupo de industriales panaderos está abocado al armado de la Cámara de Panaderos de Pergamino por lo que el objetivo primordial es la obtención de la personería jurídica, lo que le dará a la agrupación la legitimidad necesaria para actuar ante el Municipio, la Provincia o la Nación así como con otras instituciones que tienen que ver con el proceso industrial, comercial y los sindicatos.

En este camino iniciado, los empresarios panaderos de Pergamino agradecieron a Nelson Figueredo, presidente de la Cámara de Alimentarios, "...por el amparo y respaldo que les ha brindado en los últimos meses, haciéndose eco de una problemática social muy seria...".

CHACO, PAN A \$130. CONTINÚAN CON EL PROGRAMA DE PRECIOS ACORDADOS

La propuesta incluye a 82 panaderías de toda la provincia nucleadas en el Centro de Industriales Panaderos.



En un encuentro que se celebró a fines de febrero, el gobernador Jorge Capitanich agradeció la predisposición del Centro de Industriales Panaderos para trabajar sobre estas iniciativas y destacó que *"...cada vez son más las panaderías que se suman a este convenio..."*.

En la reunión, el gobernador estuvo acompañado del ministro de Producción, Industria y Empleo, Sebastián Lifton, en tanto que en representación del Centro de Industriales Panaderos estuvieron varios integrantes de la comisión directiva, presidida por Alejandro López.

"...La provincia cuenta con una planta de producción de harina de trigo para proveer de insumos de calidad a las panaderías vinculadas al Centro de Industriales Panaderos...", recordó el mandatario provincial a través de sus redes sociales. Y cerró: *"...Estamos promoviendo el desarrollo de la cadena de valor del trigo para que más familias encuentren en las góndolas de los comercios más productos chaqueños a un precio accesible..."*.

MISIONES. EL AUMENTO DE LA MATERIA PRIMA Y LOS SERVICIOS HACE QUE PANADERÍAS ABANDONEN EL AHORA PAN

Miguel Krawczuk, Presidente del centro de Industriales Panaderos de Misiones, contó que varias panaderías están saliendo del programa. Pidieron una reunión con el ministro Adolfo Safrán para actualizar las condiciones del programa que hoy fija el precio del pan en \$150 el kilo.

"...En realidad nosotros tenemos un acuerdo con el Gob. hasta el 31 de marzo para mantener el precio del Ahora Pan. Pero ahora se complicó muchísimo mantenerlo con todos los aumentos que hubo de

octubre para acá. La idea es seguir con el Ahora Pan, pero en estos momentos es imposible porque la inflación nos está corriendo...", explicó el referente del sector.

Como ejemplo comparó los servicios que paga una panadería en Buenos Aires, donde el pan cuesta entre \$200 y \$250 el kilo, con la suya en Posadas. *"...Una panadería como la mía en Buenos Aires consume \$40.000 de gas por mes, yo acá consumo \$300.000..."*, afirmó el panadero quien además indicó que el precio

de los fletes de la materia prima son mucho más elevados en la tierra colorada.

Sobre el pedido al gobierno provincial indicó que *"...al ministro Safrán le solicitamos una reunión para informarle lo que estamos padeciendo con los aumentos. La idea es seguir en el Ahora Pan, pero en este precio se nos complica muchísimo..."*. Para el empresario, se necesita una actualización cercana al 20%. *"...Hay colegas que se están saliendo del Ahora Pan y el kilo lo están vendiendo a \$200..."*, explicó.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE TUCUMÁN

San Juan 659 - San Miguel de Tucumán - Tucumán
Tel.: (0381) 4306900

“...No se puede sostener la actividad si no aumentamos el precio de venta del pan...”

Pablo Albertus, titular del Centro de Industriales Panaderos de la provincia, anunció que el nuevo precio sugerido será de \$220. El aumento constante de materia prima, donde no existe el congelamiento de precios que impulsa el gobierno nacional, nos obliga a tomar esta decisión.



“...Estamos en paritarias y toda las materias primas aumentaron...” expresa Pablo Albertus, presidente del Centro de Industriales Panaderos y explica: *“...Lo que es harina aumentó un 5%, grasas un 6%, combustible un 9%, chocolatería un 8%, azúcar 22%, huevos 50 y 60%, cartonería 9%. Además, estamos cerrando el acuerdo entre un 12% y 15% de una recomposición salarial en panadería. Por*

lo que sugerimos el aumento del 10% y 12% en producto de panadería, el resto de los productos un 18%. Ahora estará entre \$220 aproximadamente. En noviembre estaba a \$180...”.

“...Hace meses tuvimos reuniones en Cámara Tucumana de la Industria del Pan y Afines donde se habían comprometido en tener un mayor control sobre las materias primas de panadería, en tener precios coherentes. Si no aumento los precios me fundo. Nosotros tenemos que cuidar nuestra industria que genera muchos puestos de trabajo...”, continuó.

Finalizando, Albertus aseguró que iniciaron el trabajo de control con los organismos, pero indicó que es un proceso lento. *“...Queremos trabajar con el gobierno para generar concientización y la gente empiece a comprar en panaderías adecuadas, se trata también de cuidar la salud...”*.

SERVICIOS PARA NUESTROS ASOCIADOS

ASESORAMIENTO CONTABLE

FAD
CONTADORES ASOCIADOS
Cel.: 381-3029513

ASESORAMIENTO JURÍDICO

ALEJANDRO ALDERTE HERO
Abogado, MP 7579, Gral. Paz 417
Cel.: 381-5197163
alderete_alejandro@hotmail.com

AYDAR ABOGADOS
Dr. Alfredo Aydar / Dra. Natalia Isabel Zamora
Dra. Slame Nadia Georgina
abogados@estudioaydar.com.ar

MARKETING

Veronica Astorga Lodetto

Licenciada en Ciencias de la Comunicación con
Posgrado en Marketing Digital

Tel: 381-6049754

REUNIÓN DEL 16 DE FEBRERO

Se realizó en nuestra sede y los principales temas fueron: lectura del acta anterior, informe de presidencia, informe de secretaria y la decisión de sugerir un aumento de precios de panificados entre el 12 y 18 %.



REUNIÓN DEL 19 DE FEBRERO

La Comisión Directiva procedió a la lectura del acta anterior. Luego se habló sobre la visita representantes de los Molinos AFA y Venado Tuerto, con la presencia de Juan Pablo Vergara y José Zamora quienes nos informaron sobre distintas variedades de harinas, precios y tendencias de consumo. Por último escuchamos el informe de nuestro Tesorero, Carlos Quintana sobre la reunión que se llevó a cabo en la Dirección de Comercio Interior.



NUEVOS HÁBITOS**ARGENTINA LIDERA EL CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL**

Creció la venta de productos de pastelería, chocolate y panificados que forman parte de las dietas a base de plantas y con valores sustentables



El uso de la masa madre como fermento natural en la elaboración del pan casero se hizo furor durante la pandemia de coronavirus.

Los argentinos se muestran cada vez más interesados en que los productos de pastelería, panadería y chocolate tengan una creciente conexión con las dietas “plant-based” (a base de plantas) y sean producidos en base a criterios de sustentabilidad. Así lo afirma un relevamiento reciente que resume las tendencias en consumo en estos rubros

realizado en 44 países, con 17.500 consumidores y 80 foodies de ciudades gastronómicas. En la región, el estudio se llevó a cabo en nuestro país, Brasil, Chile, Costa Rica, México y Perú.

Esta es la décima edición de la investigación “Taste Tomorrow”, a cargo de Puratos e involucra la opinión de los argentinos y otros países de la región, cuya cocina crece cada día más. De la sección local de la encuesta participaron 400 consumidores, quienes dejaron establecidos otros datos fundamentales sobre

sus preferencias a la hora de comer productos de pastelería, panadería y chocolatería.

Además, mostró cómo aumentó entre los argentinos la percepción de que la masa madre mejora el sabor y la percepción de que es un producto saludable en los panificados.

En tanto, la inclinación de los argentinos por productos conectados con la tendencia “plant-based” se verifica, entre otras cosas, en el dato de que el 51% de la gente ya los compra al menos una vez

por semana en el país.

Además, en la Argentina ya hay un 27% de personas que adquiere estos productos una vez por día y el 76% de los argentinos considera que los orgánicos son mejores para el medio ambiente. Por otro lado, el 72% de los encuestados considera que el packaging debería ser sustentable y para el 67% de los encuestados es una prioridad el respeto animal en la elaboración de los productos.

En los restantes países de la región que participaron del relevamiento ese porcentaje pasó en promedio del 14% en 2018, al 37% en 2021, es decir que la Argentina encabeza el ranking regional de consumo de productos “plant-based” por frecuencia de actos de compra.

Masa madre

El uso de la masa madre como fermento natural en la elaboración del pan casero se hizo furor durante la pandemia de coronavirus en

un contexto donde se revalorizaron las cuestiones relacionadas con la salud y donde además la gente debió pasar más tiempo en su casa y pudo experimentar hacer pan. Un dato clave es que, al comienzo de la pandemia, se triplicaron las búsquedas en Google sobre “¿Cómo hacer masa madre?”.

El contexto sanitario profundizó esta tendencia entre los argentinos y más de la mitad de los encuestados (51%) dijo que la masa madre agrega sabor al pan de molde, cuando hace tres años pensaba así solo el 40%.

Incluir productos de masa madre en la alimentación, especialmente panes, es una de las recomendaciones dietéticas más en boga desde hace tiempo, de ahí que su consumo se dispare año tras año. Está tan de moda, que muchos lo comen sin saber realmente en qué consiste ni el porqué de sus beneficios. La masa madre no es más que un fermento compuesto por harina y agua que no contiene ningún tipo de levadura



añadida sino que es la propia harina, en la que hay contenidas un sinfín de levaduras y bacterias, la que provoca la fermentación de la masa de manera espontánea.

El pan, en tanto, es un alimento que nunca falta en la mesa de los argentinos, que consume por año unos 72 kilos per cápita, más que Francia y varios países europeos. Según 'Taste Tomorrow', el 77% de los argentinos consume pan diariamente o al menos una vez por semana, contra un promedio sudamericano del 61%.





SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

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

ENTREGA DE CAJAS NAVIDEÑAS

Algunas fotos de las compañeras/os que pasaron por nuestra filial a retirar su caja navideña.



CONTINUAMOS TRABAJANDO EN PILAR

Junto al compañero Gastón Frutos se continúan las obras para nuestro predio en Pilar.



ENTREGA DE KITS ESCOLARES

Felices de entregar mochilas, kits escolares y guardapolvos para el comienzo de clase. Un beneficio más para nuestros afiliados, sobre todo en estos tiempos difíciles.



TRES ARROYOS, BUENOS AIRES MÁS DE MEDIA TONELADA DE ALFAJOR

Agustín "Paco" Romano es el panadero encargado de armar un mega alfajor que será el principal atractivo turístico en la localidad de La Grama.

"...Fue una idea que nació en 2019 en el Club Agrario a partir de las ganas del presidente que quería armar una fiesta para el pueblo y así surgió esto de hacer un alfajor gigante...", contó Agustín "Paco" Romano, panadero que preparó un alfajor de 600 kilos.



familia.

En cuanto a este manjar que compartieron el 18 y 19 de febrero en lo que se denomina como la **Fiesta del Alfajor De La Grama**, Romano explicó que consiste en una masa de milhojas de hojaldre. "...Nos llevo unos 350 kilos de dulce de leche, un producto que se hace en una localidad cerca de nuestro pueblo...", comentó.

La localidad bonaerense De La Grama, provincia de Buenos Aires, preparó un alfajor de 600 kilos como atractivo turístico. Paco Romano señaló que el evento permitió conocer al pueblo como destino turístico y ofreció a la comunidad una oportunidad para disfrutar en

Vale la pena aclarar que este gigantesco alfajor midió dos metros de diámetro y unos sesenta centímetros de altura. La elaboración fue producto de un trabajo previo en el que se armó el alfajor en el predio del ferrocarril del pueblo. Los visitantes pudieron, no sólo probar el manjar, sino ver cómo lo iban armando.

El alfajor en cuestión también tiene un lado solidario, ya que a la hora del mate fue fraccionado y puesto a la venta para así recaudar fondos que son destinados al Club Agrario.

Miami, Estados Unidos

INVESTIGADORA AFIRMA HABER HALLADO "RECETA" PARA UN "PAN ESPACIAL" SIN MIGAS



Un pan espacial que no suelte migas. Ese es el reto que tiene por delante Hope Hersh, joven investigadora de la Universidad de Florida que busca que los astronautas tengan la posibilidad de saborear pan recién salido del horno y así poder darse "...un gusto de su hogar en la Tierra...".

El "pan del espacio" que tiene entre manos esta joven investigadora, de 27 años y estudiante de doctorado en la universidad floridana, quiere sumarse al menú al que actualmente acceden los astronautas mientras se hallan en viajes de exploración espacial, que incluye por ejemplo tortillas, pero en el que es raro que figuren crujientes panes.

Y es que donde la gravedad hace que las migas queden en la mesa o en el suelo, en el caso del espacio los restos de pan quedan flotando, con el consecuente riesgo de que acaben incrustados en los equipos de la nave y propicien desperfectos en

medio de un viaje.

"...Hacer un pan que no deje migas será un gran paso...", dijo a Efe Hersh, quien se mostró confiada en el éxito de su proyecto, uno de los 18 en Estados Unidos seleccionados por la NASA y la Agencia Espacial Canadiense en la convocatoria Deep Space Food Challenge.

La joven investigadora ha recibido un fondo de 25.000 dólares para continuar desarrollando una tecnología que permitirá degustar con vista a las estrellas pan humeante y nutritivo, un proyecto cuya piedra angular es una "bolsa de plástico" que en el futuro puede expandir sus posibilidades a otros productos de bollería.

LA BOLSA DE PAN

El elemento clave en este proyecto es lo que Hersh llama una "bolsa especial multipropósito" hecha de etileno propileno fluorado (FEP, por sus siglas en inglés), que se usa en los procesos de donación de sangre, ya que permite la entrada de oxígeno con el que la sangre se mantiene "viva".

En el caso de las bolsas del pan espacial, resistentes a temperaturas extremas, su interior contendría los ingredientes secos y serían

empaquetadas en la Tierra.

Una vez en el espacio, los astronautas inyectarían agua a la harina de trigo, la levadura y la sal, amasarían los ingredientes y dejarían la mezcla preparada, para que al día siguiente solo tengan que ponerlo al horno o a cualquier fuente de energía que haya en las naves espaciales.

La joven es consciente de que la comida fresca es un bien escaso más allá de la órbita terrestre, uno de los tantos aspectos que ha aprendido a raíz de este proyecto en el que ha invertido no poco en investigar y educarse sobre "cómo funcionan las cosas en el espacio" y cómo simplificar la vida de los astronautas. "...Los astronautas tienen un horario ocupado, cada minuto está pautado por la NASA, así que quieres algo simple y que no los ocupe...", aseveró. Su pan, además de requerir un proceso relativamente fácil de cocción, promete cualidades nutritivas. La "autora" sugiere cepas de levadura "bio-fortificadas", que ayudan en la producción de vitamina A, o algas comestibles dentro del pan. Hersh señala que las cepas de levadura bio-fortificadas producen sustancias químicas llamadas carotenoides, que agregan color a cada pan.

SANTA CRUZ, ARGENTINA.

EL SINDICATO DE PANADEROS BUSCA ACORDAR CON DESARROLLO SOCIAL EL “PAN SOCIAL” PARA RÍO GALLEGOS Y CALETA OLIVIA

El sindicato recibió la propuesta del ente nacional como parte de la campaña “Un pan en la mesa de los argentinos”. Mientras tanto, esperan mejoras salariales para los trabajadores del sector y advierten que el precio del pan “debería estar un poquito más arriba”.



Roberto León, titular del Sindicato de Panaderos en Santa Cruz, se refirió a la posible inclusión del pan dentro del Programa “Precios Cuidados”. “...Sería muy bueno porque es un alimento de primera necesidad...”, afirmó.

En tanto, manifestó que esperan “...que la patronal no lo quiera vender tan barato solo porque hay subsidio de Gobierno, pero sigamos con los sueldos por debajo de la línea de la pobreza...”. Y, en este sentido, recordó que el 18 de febrero el sindicato a nivel nacional tiene la primera reunión paritaria del año.

“...Esperemos que en Capital Federal tengan en cuenta que el costo de vida en la Patagonia...”, expuso León, quien tiene expectativas que *“...arreglen en paritarias para llegar, con la zona desfavorable, a los 80 a 85 mil pesos en mano a partir de abril del 2022...”*.

Dio cuenta que *“...hoy por hoy un trabajador panadero percibe una suma de 60 mil pesos sin contar la antigüedad, es un trabajo muy artesanal y la gente no está ganando lo que tiene que ganar...”*, agregó el titular del Sindicato de Panaderos en la provincia. Mientras tanto, advirtió que *“...la realidad es*

que la patronal tampoco está ganando fortunas...” pero remarcó que *“...estamos de acuerdo con la rentabilidad empresarial, pero no a costas del trabajador...”*. En este punto, León expuso que alrededor de 2200 personas trabajan en la actividad, pero también tienen una gran cantidad de trabajadores sin registrar en este sector.

PAN SOCIAL

Por otra parte hizo alusión a las tratativas con el Ministerio de Desarrollo de Nación, siendo parte integrante de las 72 Organizaciones en la provincia.

“...Recibimos la propuesta de bajar harina para alguna panadería que quiera hacer un pan social...”, explicó, respecto a ser parte de la campaña **“Un pan en la mesa de los argentinos”**. *“...Estamos trabajando para bajarlo, por lo menos, a Río Gallegos y Caleta Olivia, eso significaría que bajaría muchísimo el costo...”*.



CÁMARA DE PANADERÍAS Y PASTELERÍAS DEL PARTIDO DE GENERAL SAN MARTÍN

AYACUCHO 2223 (1650) SAN MARTÍN
Tel: 4752-9328

ESTIMACIÓN DE LOS IMPUESTOS GENERADOS EN LA VENTA PAN. ENERO DE 2022.

** Elaborado por Adrián Gutiérrez Cabello y Agustina Ciancio*

De acuerdo con el análisis de la estructura de costos estimada para enero de 2022, esta tuvo una variación del 9,2 con respecto a octubre de 2021. Explicado por el incremento del valor de la mano de obra, y otros insumos a parte de la harina y demás costos vinculados a desarrollo de la actividad.

El costo medio se ubica en 178,5 pesos por kilogramo, que si adicionan los impuestos como el IVA e Ingresos Brutos, el precio de venta se ubica en 200 pesos para no incurrir en pérdidas. De acuerdo con lo relevado por el INDEC el precio promedio en el Gran Buenos Aires es de 209,92 para ese mes, IVA incluido; por lo tanto si se descuenta el 10,5% de IVA y considerando la alícuota del 1,5% de Ingresos Brutos, la rentabilidad es del 4,5% sobre la venta.

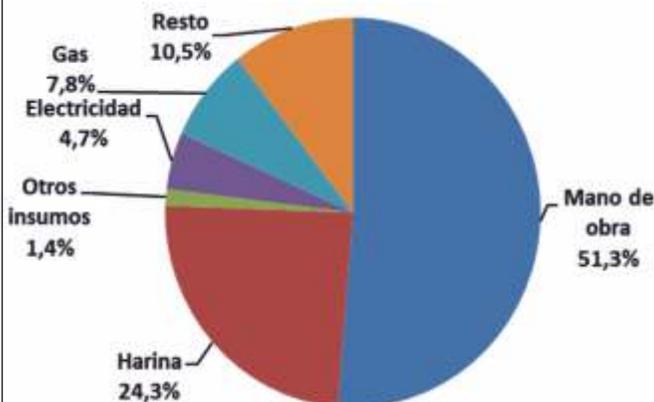
Con esta información es posible determinar cuanto se generan de impuestos directamente por la actividad de producción y venta de pan lo cual tiene incidencia el precio final que paga el consumidor.

Es importante aclarar que el concepto de impuestos directos se refiere a las relaciones de compraventa que realiza la panadería, y no están contemplados hacia atrás de cada uno de los proveedores de bienes y servicios. Como así también los impuestos provinciales y tasas municipales correspondientes a los servicios de electricidad, gas y agua, Impuesto Inmobiliario por el local donde se desarrolla la actividad comercial que es un tributo provincial y las Tasas de Alumbrado, Barrido y Limpieza, que cobran cada uno de los municipios.

De este modo por cada peso facturado antes de aplicar el IVA se generan impuestos por 12,74 centavos, considerando IVA, Ganancias, Débitos y Créditos Bancarios, como impuestos nacionales e Ingresos Brutos que es provincial, para las estimaciones se tuvieron en consideración las alícuotas vigentes para cada actividad de la provincia de Buenos Aires.

Este total de impuestos se distribuyen en aproximadamente un 37% le corresponde al IVA, por su parte ganancias explica cerca del 27%; el Impuesto a los Débitos y Créditos Bancarios, representan el 15% y los Ingresos Brutos el 21%. Si bien no son impuestos, son obligaciones que se deben pagar por tener el

**Estructura de costo de elaboración de pan.
Octubre 2021**



Elaboración propia en base a Cámara de Panaderos y Confiteros del Partido de General. San Martín

personal formalizado, que son los aportes y contribuciones a la Seguridad Social, estos suman 19,67 centavos por cada peso.

Participación de los principales impuestos generados directamente en el costo de elaboración de pan.



Elaboración propia en base a AFIP y Cámara de Panaderos y Confiteros del Partido de General San Martín

Este es un punto importante dado que representan alrededor de un tercio del costo correspondiente mano de obra, que se conforma con el salario neto que perciben los asalariados más los aportes y contribuciones a la seguridad social. Si se considera sobre el total del costo de elaboración y venta de un kilogramo de pan esto significa el 17%.

Por lo tanto queda en evidencia la importancia que tiene la formalidad y en particular la laboral en esta actividad, y la necesidad de evitar prácticas de competencia desleal, que además implican situaciones de precariedad laboral y social, como consecuencia de la falta de cobertura de salud (obra social) y a futuro por no contar con aportes jubilatorios.

Con respecto al precio que pagan los clientes de las panaderías, continuando con el análisis

de los impuestos que se generan directamente por la actividad, se estima que alrededor del 17% se explica por estos impuestos. Si se contabilizan todos los impuestos y tasas que se generan en la cadena productiva, que se inicia con la producción de trigo, este porcentaje representa entre un 25% y 30% del precio del pan promedio en el Gran Buenos Aires.

CURSO | Panadero

Santiago Rainero Itzuaingó 5442, Carapachay

Duración: 1 AÑO + práctica profesionalizante

Instructora: Prof.: Linda Maglione, Carolina Stella

Certificación Oficial

SI (Se enmarca en el Nivel II de la Formación Profesional Inicial 1, conforme a lo establecido por la Resolución No 13/07 del CFE, en su anexo: "Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional".)

Descripción del curso

Al terminar el curso, el profesional estará capacitado para: Praelaborar, elaborar, terminar, decorar y conservar toda clase de productos de panadería, aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el proceso de elaboración de productos de panadería, protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes. Participar en la definición de las ofertas gastronómicas de productos de panadería. Actuar en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de determinación de necesidades y elaboración de productos de panadería.

INFORMACIÓN EN

<https://formacion.mvl.edu.ar/formacion/curso-panadero-carapachay/>



Lic. en Economía Adrián Gutiérrez Cabello
Docente, Investigador y Consultor
Estudios de Mercado - Asistencia Técnica - Capacitación

Mail: licadgc@gmail.com
Celular: 11 3344 8993



EMBARGO DE CUENTAS, EL GRAVE PROBLEMA QUE AQUEJA A INDUSTRIALES PANADEROS DE PERGAMINO

La Cámara de Alimentarios representa a los panaderos. Algunos propietarios de Pymes ligadas al rubro, recibieron de parte del Juzgado Federal de San Nicolás intimaciones por cifras millonarias como parte un reclamo que consideran infundado de parte del Sindicato de Panaderos. Motiva ello que el sector se haya declarado en estado de asamblea permanente.



La reunión entre los empresarios panaderos se desarrolló el martes en la sede de la Cámara de Alimentarios

Hace algunos días se llevó a cabo una convocante reunión de industriales panaderos que, nucleados en la Cámara de Alimentarios de Pergamino, debatieron acerca de la preocupación causada a las Pymes del sector, por la recepción de embargos e intimaciones de pagos por cifras millonarias, tramitados en el Juzgado Federal de San Nicolás como juicios ejecutivos, aparentemente notificados por cartas documento sin comunicación de las demandas respectivas,

habiendo puesto a los empresarios en un estado de indefensión.

Se pudo saber que aparentemente el reclamo lo fundan los apoderados del gremio y/o la obra social de los panaderos, en concepto de falta de pagos o pagos tardíos. En un comunicado, la Cámara de Alimentarios afirma que "...ni el sindicato ni la obra social que dicen representar estos abogados funcionaban en el distrito de Pergamino, lo que implicaría

perseguir un cobro sin haber dado ninguna prestación..." y no ahorran críticas al sugerir impericia: "...Llama la atención que desde el Juzgado Federal no se haya percatado de los efectos de sus propias resoluciones. Será una de las tareas inmediatas notificar al Juez de esta situación anómala y perjudicial..."

INSPECCIONES

Por otro lado, en el documento se informa que se constatan inspecciones llevadas adelante por una referente del Sindicato de Panaderos de Junín, acompañada por agentes de la Secretaría de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, agentes que hacen las inspecciones, intimando a los empresarios a que afilien y hagan los descuentos correspondientes a sus trabajadores. Ante ello la CAP contesta: "...Son únicamente los trabajadores quienes deben solicitar su

afiliación; tratándose entonces de una afiliación compulsiva, hecho este que será denunciado a las autoridades correspondientes... ", explica el escrito elaborado por la CAP.

ESTADO DE ALERTA

Esta situación más los problemas generados por la pandemia, "...la presión tributaria, la competencia desleal de los informales, las exigencias de la dirección de bromatología, la caída de ventas, y la crisis en general que soporta el país, hacen temer que se sigan cerrando establecimientos fabriles en Pergamino. Ya más de 12 establecimientos cerraron sus puertas, agravando una situación socio económica de por sí es explosiva..."

GRAVE PROBLEMA

El presidente de la Cámara de Alimentarios de nuestra ciudad, Nelson Figueredo, confirmó que "...son

numerosos los empresarios panaderos de nuestra ciudad que recibieron embargos en sus cuentas corrientes bancarias... ". El agravante de esta situación, explica la autoridad de la Cámara, versa en que "...en la actualidad todo es bancarizado. La Afip exige la utilización de la tarjeta de débito pero esta operación no se puede llevar adelante con una cuenta embargada. Por otro lado para pagar las declaraciones juradas de aportes y contribuciones de seguridad social es condición realizarlo desde una cuenta bancaria pero otra vez registramos el problema de que los panaderos tienen sus cuentas embargadas. De este modo los industriales no pueden dar cumplimiento a los pagos correspondientes. La situación es muy complicada por cierto..."

REPRESENTADOS POR LA CÁMARA

Uno de los objetivos de la Cámara, la razón de ser de la

institución, es nuclear a los referentes de los diferentes rubros alimentarios "...para poder darle protección desarrollando actuaciones en conjunto en pos del bienestar de los asociados, y esa es la razón por la que estamos defendiendo los intereses de nuestros representados...", expresó Figueredo.

CIERRE DE 12 PANADERÍAS

En uno de los párrafos del comunicado se da cuenta que en las últimas semanas se registró el cierre de 12 establecimientos el rubro panadería. "...Hay 12 establecimientos que cerraron sus puertas y no van a volver a abrir con todo lo que ello significa, empleados que quedan sin su fuente laboral, propietarios que se quedan sin su fuente de ingreso, todo esto se suma a la explosiva situación económica que persiste en el país..."", afirmó Figueredo lamentando la situación.

**EL GREMIO
PANADERO**

+54 9 11 7029 4752
+54 9 11 3237-1956

info@panaderosargentinos.com.ar
fabio@panaderosargentinos.com.ar
gerardo@panaderosargentinos.com.ar

Edición N° 92
a la calle en
MARZO 2022

EL GREMIO
PANADERO

Junio 2021 a Noviembre 2021
Marzo 2022



noticias policiales



Desde ese momento, se iniciaron las averiguaciones y comenzó la recopilación de entrevistas y testimonios que con el tiempo fueron decantando hasta llegar a los domicilios allanados y donde fueron encontrados, Herrera, quien había trabajado en el comercio y Lazarte, su compañero de andanzas.

Una vez concluido el procedimiento, se dio participación a la Fiscal Lorena Nieva quien dispuso que los mencionados quedasen afectados a la causas que se investiga y que fueran alojados en una celda en calidad de detenidos imputados.

CÓRDOBA, ARGENTINA. ENTRÓ A ROBAR, BALEÓ AL DUEÑO Y ESCAPÓ



Un delincuente ingresó ayer a la tarde a una panadería de la ciudad de Córdoba, amenazó a punta de pistola al dueño y luego le disparó. El hecho se registró en un local ubicado

sobre Duarte Quirós al 2800 y trascendió que escapó sin llevarse nada. El herido debió ser intervenido quirúrgicamente y se encuentra internado en terapia intensiva.

SANTIAGO DEL ESTERO, ARGENTINA. DETUVIERON A DOS DELINCUENTES Y RECUPERARON UNA MÁQUINA VALUADA EN MÁS DE \$500 MIL



La investigación policial se inició con la denuncia de la propietaria de la panadería quien manifestara que

personas desconocidas, sin ejercer violencia ni dañar el sistema de seguridad, habían ingresado a su comercio en el Barrio los inmigrantes de donde sustrajeron la maquina industrial valuada en 500.000 pesos y otros elementos tales como un parlante inalámbrico y una pava eléctrica.

VILLA MARÍA, CÓRDOBA. PRINCIPIO DE INCENDIO



Una unidad de ataque rápido, con cinco efectivos del Cuerpo de Bomberos Voluntarios de Villa María, se trasladó durante las primeras horas de la mañana

de ayer a barrio Mariano Moreno donde se produjo un principio de incendio en una panadería.

El siniestro se registró en Nahuel Huapi 368 en el mencionado sector de la ciudad, y los servidores lograron controlar la situación. De todas maneras, el fuego afectó una cocina, una batidora y parte de la estantería. Por fortuna, no hubo que lamentar daños personales.

SANTIAGO DEL ESTERO, ARGENTINA. CEDIÓ EL TECHO PANADERÍA Y DEJÓ IMPORTANTES DAÑOS

Todas las noches, Juan Magnone, de 71 años; su esposa, su hija Lorena y los panaderos quedaban trabajando hasta altas horas de la madrugada. Los trabajadores tienen como principal objetivo tener los productos de calidad que sus clientes están acostumbrados a adquirir en el lugar. El negocio está ubicado



en calle Sarmiento Nº 1725 del barrio Industria de la ciudad Capital.

Mientras Lorena y su padre acomodaban sus maquinarias, escucharon una fuerte explosión. De inmediato, vaticinando que podría tratarse de un accidente, salieron a la calle a ver qué había pasado. Vieron que desde el depósito de la panadería salía humo. Se acercaron a ver y descubrieron que realmente, el sacrificio y el trabajo de los empleados estaban aplastados por el techo de la propiedad.

SALADILLO, BUENOS AIRES. Los bomberos voluntarios fueron convocados a raíz de un principio de incendio de una panadería ubicada en Cabral y Lisandro de la Torre.



RÍO NEGRO. Un nuevo hecho de inseguridad ocurrió en un comercio de Roca. En este caso fue en una panadería ubicada en calle Belgrano casi Estados Unidos, en el barrio Quintu Panal de Roca.

Delincuentes ingresaron durante la noche rompiendo la puerta de acceso, el propietario del comercio denunció el faltante de una caja registradora, que contendría algo de dinero, y una balanza.

BUENOS AIRES, LA PLATA. Robaron en 9 y 43, el implicado amenazó a la empleada y sustrajo el dinero de la recaudación, en tanto la trabajadora logró reaccionar y ponerse a salvo encerrándose en el baño. El



malviviendo escapó a pie y antes de hacerlo se llevó hasta la alarma. Un testigo logró sacarle una foto cuando se iba.

MENDOZA, MAIPÚ. SE LLEVARON \$200.000

Un hombre de 66 años fue asaltado cuando cerraba su panadería, en la localidad de Fray Luis Beltrán, en el departamento de Maipú, cuando se disponía a cerrar el local Dolce Esquina. Lo golpearon y lo llevaron al patio interno de la vivienda donde funciona la panadería.



Los ladrones ataron al comerciante y robaron \$200.000 correspondientes a la recaudación de la panadería.

C.A.B.A. ROBARON DOS VECES EN MENOS DE 24 HORAS

Una panadería ubicada en Uruguay al 1000, de la zona de Recoleta, vivió dos robos en el mismo día.



Uno sucedió en la mañana del lunes 14 de febrero y el otro suceso pasó a las 24 horas. "...En menos de 24 horas tuvimos que sufrir estos episodios. Los dos casos fueron con la misma modalidad. Ya nos damos cuenta cuando nos están observando. Aprovechan el momento en el que no hay ningún cliente, entran y te hacen tirar en el piso o ir para atrás, se levantan la campera mostrando que 'tienen algo' y uno en el momento no se arriesga. Van directo a la caja, se llevan todo y en menos de 10 segundos se levantan toda la recaudación...", comentó Noelia, la encargada comercial del lugar.

"...Teníamos una tablet y un teléfono cerca de la caja y no les importó, solo les importaba el dinero...", agregó la comerciante.

VISITANDO AMIGOS



Desde la redacción de quienes editamos la Revista EL GREMIO PANADEROS queremos agradecer la amabilidad con la que siempre nos atienden "Tony Politti" y su empleados de la Distribuidora "R y R" (Materias Primas panaderías y confiterías, Da Vinci y Ruta 3, Laferrere)

GRASA DE PELLA "Don Benito"

"especial para panaderías"

Olivera 901 - Ituzaingó
Pedidos al: 4624-4275 / 11-3480-8558

11-7029-4752

11-3237-1956

info@panaderosargentinos.com.ar

gerardo@panaderosargentinos.com.ar

fabio@panaderosargentinos.com.ar

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS



Revista

EL GREMIO PANADERO



Falleció Carlos Artigas, uno de los panaderos tradicionales de General Villegas. Falleció a los 87 años, su vida estuvo vinculada a la panadería, rubro al que se dedicó hasta sus 75 años, representaba una generación de panaderos que continúan sus familiares al frente del negocio.

El Centro de Industriales Panaderos de Lanús, lamenta el fallecimiento del Señor Eduardo Pereyra, titular de la Panadería El Trigal, quien fue por años dirigente de la Institución. Acompañamos el dolor de su familia por tan irreparable pérdida.



* Amasadora Argental MB 200, rápida, 100 kg.



11-6853-7279. **Gastón**



* Amasadora Indupan, rápida, 50 kg.

11-6853-7279. **Gastón**



* Amasadora Retondaro corta, reductora y cadenas, 3 brazos, 3 bolsas

11-6853-7279. **Gastón**

* Amasadora Retondaro corta, engranaje, sin cadena, 3 brazos, 3 bolsas

11-6853-7279. **Gastón**



* Amasadora rápida Pianissi, 3 bolsas

11-6853-7279. **Gastón**



* SOBASOLA, muy poco uso.

11-3504-6154. **Gabriel**

VENDO PANADERÍA.

Equipada con:

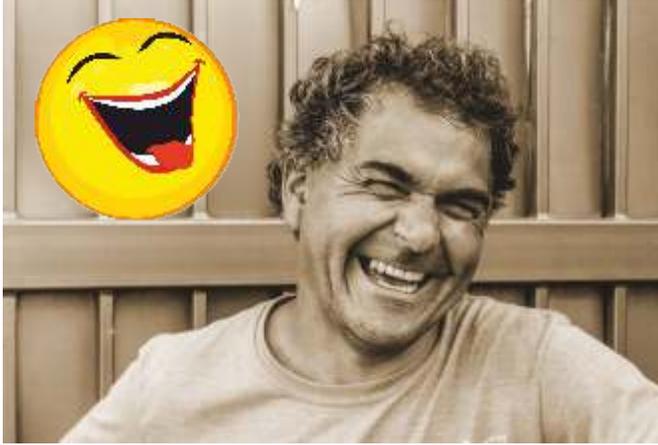
* Sobadora pesada Argental, * Amasadora de 2 bolsas Argental, * Divisora volumétrica, * Descansador, * Trinchadora enlatadora Argental, * Equipo de frío de 500 lts., 2 rotativos Argental, * Batidora Argental, * Grisinera, * Peladora de miga, * Moldes de Miga, * Cortadora de Miga, * 6 tornos diferentes medidas acero inoxidable, * Rallador a de pan, * 2 cámaras de frío, * Generador, * Muebles de mostrador, * 2 pequeñas sucursales.



Solamente contesto personas interesadas en el Fondo de Comercio. Posibilidad de vender propiedad con casa en la ciudad de Rosario.

Interesados llamar al: 0341 501 6884

UN POCO DE HUMOR



- Veo que hoy tose usted mejor.
- Sí doctor, es que he estado toda la noche entrenando.

Jaimito entra en el hospital y el médico le pregunta:

- ¿Qué te trae por aquí?
- La ambulancia
- Este es el primer año que no viajo por culpa de una pandemia.
- ¿Y los anteriores?
- Por falta de dinero.
- ¿Qué hace un perro con un taladro?
- Taladrando.
- ¿Qué es un pelo en una cama?
- El bello durmiente.
- ¿Cuál es el colmo de un fotógrafo?
- Que sus hijos se le rebelen.
- ¿Cómo se dice impotencia en chino?
- No che chube.
- ¿Cómo se dice viagra en chino?
- Ya chi que che chube.
- ¿Cómo se dice señorita en chino?
- Nota usá.
- ¿Cómo se dice señora en chino?
- Ta usá.

- ¿Cómo va tu vida amorosa?
- Como la Coca-Cola: primero normal, luego light y ahora zero.

- ¿Cómo se dice fallé en francés?
- Le pifíé.

- ¿Cómo se dice tuve muchos hijos en francés?
- París sien.



Quando ya estás en tu casa y te llama tu jefe...



¿Será que del pan sin levadura otra vez?

Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

(Presidente Miguel Di Betta),

Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires

(Presidente Dr. Raúl Santoandr ),

Centro de Industriales Panaderos Unidos de Matanza Sur

(Presidente José R. Hernández),

Centro de Industriales Panaderos de Lanús

(Presidente Norberto Laba n),

Centro de Industriales Panaderos de Merlo

(Presidente Interino Martín Pinto),

Centro de Industriales Panaderos de Quilmes

(Presidente Diego Salvio),

Centro de Panaderos de Avellaneda

(Presidente Gastón Mora),

Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno

(Presidente Miguel Spaziante),

Cámara Empresarios Panaderos de Mendoza

(Presidente Cristian Di Betta),

Asociación de Industriales Panaderos de Rosario

(Presidente Jorge Vitantonio),

Cámara de Panaderías y Pasteler as de General San Martín

(Presidente Claudio Cova),

Centro de Industriales Panaderos Pasteleros y Afines de Catamarca

(Presidente Miguel Juri),

Centro de Industriales Panaderos de Tucumán

(Presidente Pablo Albertus),

Federación de Industriales Panaderos de Entre Ríos

(Presidente Pablo Jacob),

Centro de Industriales Panaderos y Afines de Paraná

(Presidente Fernando Reatto),

Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar

(Sec. Gral. José Wetzel)

Centro de Industriales Panaderos de Corrientes

(Presidente Juan Vambakianos).



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines



Centro de Industriales Panaderos Unidos de Matanza Sur



Centro de Industriales Panaderos de Lanús



Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires



Centro de Industriales Panaderos y Afines de Paraná



Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno



Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza



Federación de Industriales Panaderos y Afines de Entre Ríos

Centro de Industriales Panaderos y Afines de Catamarca



Centro de Industriales Panaderos de Merlo

Centro de Industriales Panaderos de Quilmes



Centro de Industriales Panaderos de Tucumán



Asociación de Industriales Panaderos de la Provincia de Corrientes

Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario



Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar



Centro de Panaderos de Avellaneda



Cámara de Panaderías y Pasteler as del Partido de General San Martín

UN CLUB DE BENEFICIOS PENSADO PARA VOS



M.T.S.P

CLUB DE BENEFICIOS

SE UNEN PARA POTENCIAR BENEFICIOS A SUS ASOCIADOS



50% DTO.
EN FARMACIAS



ATENCIÓN MÉDICA
VIRTUAL



ASISTENCIA
JURÍDICA



SEGUROS DE VIDA



ASISTENCIA
CONTABLE



AYUDA ECONÓMICA

Y MUCHO MÁS...

SUMATE Y COMENZÁ A DISFRUTAR

¡Planes accesibles que incluyen a toda la familia!



www.mtsp.com.ar



(011) 15 2865 6309