

F.A.I.P.A.



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines



C.I.P.A.B.
CENTRO INDUSTRIALES
PANADEROS DE ALTE. BROWN



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS
ESTEBAN ECHEVERRÍA



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
DE CUARTEL NOVENO



CENTRO INDUSTRIAL
PANADERIL EZEIZA

C.I.P.P.C.A.

CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS PARTIDO DE CAÑUELAS



Asociación de Propietarios de
Panaderías de Florencio Varela



Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE AVELLANEDA

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 1 - Nº 1 - AGOSTO-SETIEMBRE DE 2006

La Revista de los Panaderos del

Controles de temperatura
para horno de panadería

Obtenga Rendimiento



Disponemos
de todas las medidas.



Dosificador de agua para
amasadoras

Paris 1782 (1765) I. Casanova - Bs. As.

Telefax: 4485-3764

info@dinter.com.ar // www.dinter.com.ar Modelo LF-06

HARINAS

MATERIAS PRIMAS

DULCE DE LECHE
Húsares

BARI

Motix

PRINDAL

**MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

Abierto de 8 a 18 horas todos los días de la semana

Reconquista (Ruta 205) 437

Tel: 4232-9156 // Cel: 15-5641-4644

METALÚRGICA C.R.B.

- Todo tipo de reparaciones
- Máquinas
- Hornos
- Repuestos
- Services
- Compra y venta de máquinas
- Traslados a Cap. y Gran Bs As

Presupuesto sin cargo.
Siempre "A SU SERVICIO"

15-6092-8707 ID 167*240 crbpan@hotmail.com

FÁBRICA DE HORNOS Y COCINAS "GASTROINDUSTRIA DEL SUR"

Chaco 1259 (Lanús Oeste)

Tel.: 4225-6623 / 4372-1327

AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS
TODO PARA EL PANADERO

Atención Distribuidores importantes descuentos
LLEGAMOS A TODO EL PAÍS
Compramos, vendemos, permutamos y financiamos
(cheques, tarj crédito, tickets)
gastroindustriadelsur@hotmail.com

**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS
APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...
NO HAY MEDIO MÁS
ECONÓMICO Y EFECTIVO
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**

**SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN
"INDUSTRIALES PANADEROS"**

LA REVISTA DE LOS PANADEROS DEL SUR

**ANUNCIE EN NUESTRAS PAGINAS LLAMANDO AL
15-4084-1090 // 15-6095-0146**

Nextel 54*565*5175

STAFF

INDUSTRIALES PANADEROS

Año 1 - Nº 1 - Agosto-Setiembre de 2006

Director-Propietario

FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:

Valeria Susperreguy

Tel: 15-4084-1090 // 15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publicación bimestral que se distribuye gratuitamente entre los asociados, empresas, entidades colegas y organismos vinculados al sector. Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son sólo a efecto de información al lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin. Los artículos firmados son exclusiva responsabilidad de su autor. Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654 - grafica@netizen.com.ar

DISTRIBUIDORA FERREYRA

DISTRIBUIDOR MAYORISTA DE HARINAS

y MATERIAS PRIMAS PARA

PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Av. Ricardo Balbin 2542 - Lanús

Tel: 4209-2239 - Cel: 15-5183-8641

Nextel: ID 160*1302

EDITORIAL

Es un agrado para los que hacemos "INDUSTRIALES PANADEROS" dar por inaugurada esta nueva revista que llegará a cada panadero de la zona sur para satisfacer las necesidades de nuestros lectores, así como también de nuestros anunciantes.

Desde el punto de vista comercial, somos conscientes que es un gran desafío mantener la continuidad, por eso nos resulta invaluable que nuestros anunciantes consideren este medio como una herramienta más para llegar a sus clientes, mientras que nuestros clientes compartan la idea que somos un canal que pone a su disposición un abanico de posibilidades para satisfacer las necesidades más exigentes.

Cuando arrancamos con "El Gremio...", nos planteamos grandes metas, y con esta revista alcanzamos, sin duda, una de ellas... Creemos fehacientemente que lo hecho hasta el momento, ha servido de experiencia y ha logrado una comunicación asidua con los industriales panaderos, gracias al apoyo de todos, hoy nace una nueva revista.

Podríamos decir muchas cosas, pero sólo aspiramos a que nuestros lectores conozcan la felicidad que sentimos al poder editar esta revista, queremos que sepan que seguimos subsanando errores; y en cada edición intentaremos mejorar, superamos a nosotros mismos, porque nos sentimos parte de la familia panadera, y de algún modo pertenecemos a ella.

La pretensión es ambiciosa, pero sabemos que contamos con el compromiso y el apoyo del Gremio de Industriales, de los Centros de Panaderos, de nuestros anunciantes y de los lectores que nos acompañan en cada proyecto.

Por último, sólo queremos recordarles que "INDUSTRIALES PANADEROS" quiere que sus páginas sirvan para comunicar noticias, información, comentarios, opiniones y recetas útiles, lo importante es que sea un medio útil y transparente que deje como capital el espíritu de trabajo y sacrificio de los panaderos y la posibilidad de sintetizar ideas. A esto estamos abocados.

"INDUSTRIALES PANADEROS" cree, confía, construye, y siembra sueños junto a los Industriales Panaderos... hoy cosechamos realidades. Muchas gracias a todos.

EL DIRECTOR

 **BACALAR S.R.L.**

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

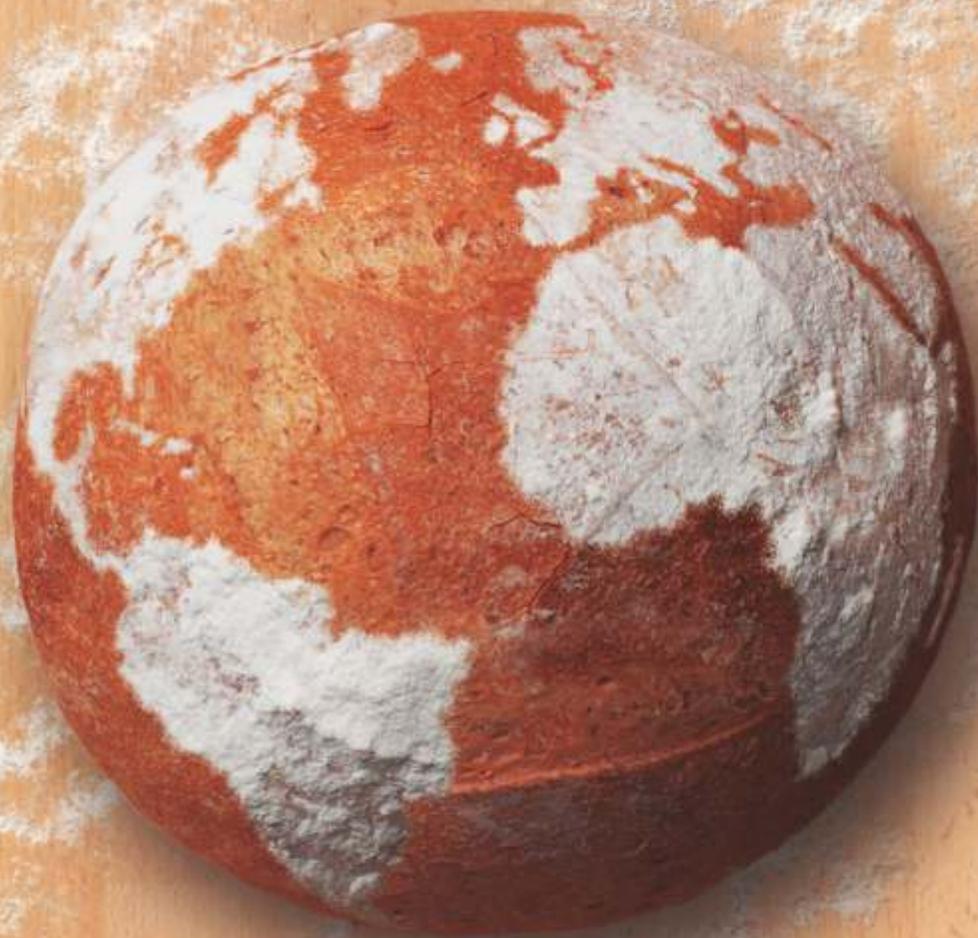


EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510

ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441



Si ganás este Torneo te vas a Francia. ¿Una masa, no?

Vos podés ser el mejor panadero del mundo. Participá de la COPA LOUIS LESAFFRE y formá parte de la Selección Nacional Argentina. Podés viajar a la COPA DEL MUNDO DE PANADERÍA en Francia en 2008. Vas a ver que es "Pan Comido".

Empezá a darle forma a tus ideas en estas tres categorías:
Pieza artística, bollería (especialidades) y pan.



www.coupelouislesaffre.com

LESAFFRE ARGENTINA (Saf argentina S.A.) Alicia M. de Justo 2050 1° 107 (C1107AFP) BS. AS. ARGENTINA Tel: (011) 4315-3400 Fax: (011) 4312-4680
Planta Industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs. As. Tel: (02202) 49-9000 E-mail: saf@saf-argentina.com.ar

CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

Amenedo 996- Adrogué - Telefax: 4294-4313 - E-mail: cipab2001@hotmail.com



COMISION DIRECTIVA

Presidente: **Nora A. López**

Vice-presidente: Roberto Álvarez

Secretario: Marina Palma Parodi

Prosecretario: Luis Gómez

Tesorero: Javier Álvarez

Vocal titular 1º: Eduardo Bottale

Vocal titular 2º: Nicolás Agüero

Revisor de cuentas titular 1º: Carlos Fernández

Revisor de cuentas titular 2º: Miguel Fernández

Revisor de cuentas titular 3º: Estrella Anachi

Revisor de cuentas suplente: Roberto Zambito

Vicepresidentes delegados de zona

Adrogué este y oeste: Marcos Zalazar

Claypole: Gustavo Romero

Burzaco este y oeste: Pablo Mascaro

Glew/ Ministro Rivadavia: Miguel Ovando

José Mármol: Alejandro Spadaro

Loma Verde: Miguel Ramírez

Longchamps: Eduardo Bottale

Rafael Calzada: Omar Pérez

San francisco Solano: Diego Ortega

San José: Nicolás Agüero



Distribuidora Mayorista
Calidad de Exportación

Atención a Distribuidores
"consulte precios"

Cocinas Gastronomicas

Confiterias y Afines

Supermercados y Autoservicios

Solida Vendedor
(Consulte otros productos)

Thames 2891 - San Justo
(camino de altura y cabamarca)
www.rekonet.com.ar
Info@rekonet.com.ar
4484-8236

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1782 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

Los panaderos ¿somos industriales?

Los nuevos tiempos traen cambios y nuestra industria parece resistirse a ellos. Una panadería ya no puede manejarse como antes, y lo sé porque soy hija de panaderos.

Obviamente soy consciente que en otros tiempos no había tanta tecnología ni la presión tributaria de hoy en día, pero lo que sí había era otro espíritu solidario. Los colegas se conocían, se reunían y así iban creando los centros de panaderos.

En la actualidad encontramos al frente de panaderías personas que conocen poco y nada del gremio y ni hablar de la elaboración, si a esto sumamos el individualismo del resto de nuestros colegas queda a la vista como se mal vende nuestros productos y como se deteriora la industria panaderil.

La panadería siempre tuvo como característica ser una pequeña empresa familiar y sabemos que en este rubro esto significa estar las 24 horas pendientes de

nuestro negocio (además de los empleados que podamos tener). Sabemos el sacrificio que esto implica, somos "dueños", pero a la vez nos convertimos en ayudantes, factureros, maestros, etc.; trabajamos los feriados, abrimos temprano, cerramos tarde y hay quienes ni siquiera cierran al mediodía. Además lidiamos con los proveedores tratando de conseguir buena mercadería y mejores precios; con las políticas bromatológicas, legales y tributarias, entre otras, con los colegas (por la competencia desleal y por la falta de unión entre nosotros); y así, vemos con desazón y tristeza como se va perdiendo el oficio, lo difícil que es conseguir personal capacitado.

Nuestros actos traen consecuencias, es decir, contamos con más tecnología pero nuestros costos no nos permiten renovar maquinarias.

¿Y la industria? Según el diccionario

de la Real Academia Española "industria" significa: inteligencia. Profesión. Oficio. Conjunto de las operaciones que concurren a la transformación de las materias primas y la producción de riqueza. **Industrial:** el que vive del ejercicio de una industria.

Resulta interesante releer estas definiciones, tomar conciencia de ellas y replantearnos como nos estamos manejando, para poder así valorar nuestro trabajo y jerarquizarlo como se merece.

Nora Alejandra López
Presidenta del Centro Industriales
Panaderos de Alte. Brown



Nora A. López

¿En qué fallamos?

Ustedes se preguntarán en qué fallamos... ¿en no adecuarnos a los nuevos tiempos?. Los tiempos cambian y evolucionan a mil por hora y no entendemos en qué le estamos errando. Primero y principal cedimos muchos espacios y fue utilizado por otro grupo de personas, totalmente ajena al gremio y estos exprimieron a los sectores de cada rincón. Entonces usted dirá... "eso ya lo sé"... **no hace falta que venga uno más y me lo diga...**", pero lo importante es que entendamos el modo de atacar este mal y como nos debemos organizar. Debemos buscar el bien común, ponernos la camiseta del gremio y pelear unidos por una causa, que es causa de todos.

¿En qué puedo ayudar? ¿Qué granito de arena puedo aportar?, esas deben ser las preguntas que debemos hacernos con frecuencia, ya que el mínimo aporte, el más pequeño sirve, siempre que apuntemos todos para el mismo lugar, hacia el mismo objetivo.

Esto, señores, es un cáncer que se puede extirpar, y tenemos que entender que como toda enfermedad grave, que nos acecha hace años, no se cura de un día para otro, lleva todo un proceso y un estudio.

Les quiero hacer ver con esto que a nuestro gremio le entró un virus y no supimos combatirlo a tiempo...

Ahora queda en cada uno de nosotros el poder

reactivar y armar las células para curar ese mal que nos llevó donde hoy estamos parados. Pero también es importante comprender que no hay un culpable, fuimos todos, fue la suma de nuestras acciones.

Roma llegó a ser un imperio, pero no de un día para otro y si ponemos un ladrillo cada uno por esta causa, que es la causa de todos, podremos remontar la situación... entonces ¿por qué no intentarlo?

Esta claro que si queremos triunfar, para cualquier misión hay que ser orgánico, esa es la base primordial, podemos pensar diferente, discutir, tener diferentes puntos de vista, pero siempre el fin es el mismo.

A modo de ilustración podríamos imaginar que cada uno de nosotros es un eslabón, y si uno de esos eslabones se rompe, se corta esta gran cadena, porque somos funcionales unos con otros.

Creo que todos coincidimos en que ponerse acuerdo es muy difícil, pero hay principios que todos debemos sostener...

Un ejemplo claro sería: si usted en su panadería tiene un problema personal... dejaría por eso de abrir su panadería? Bueno con esto sólo quiero decirles que el FIN SIEMPRE ES EL MISMO, podemos discrepar, pelear, discutir, pero siempre vamos a estar de acuerdo en que hay que seguir adelante, progresar...



Miguel Angel Ovando
Barrio Almafuerite- Partido de Alte. Brown-
Tel:0222-422-5647

Quiero hacerles entender que no existe esa línea vertical que nos divida a los industriales para un lado o para el otro, si eso sucediera nos dejaríamos de llamar Gremio Panaderil... de ustedes depende el camino a seguir...

Me despido recordándoles que estamos bendecidos con nuestra labor, porque ponemos el pan en cada mesa, en cada casa de familia. ¿Por qué no sentirse orgulloso de ser panadero?

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA



JORNADA DE CAPACITACION PRIMARIA EN MANEJO DE ALIMENTOS Y ALIMENTACION SALUDABLE

ORGANIZADA POR EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA,
SE REALIZARÁ EN AVELLANEDA EL 14 DE JULIO

Después de haber estado trabajando con los servicios básicos por un largo período, el **Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda** ha comenzado una reconversión institucional, basando el trabajo de sus dirigentes en dos ejes fundamentales, el fortalecimiento institucional y los servicios de apoyo a los cuales puede acceder un Industrial Panadero.

Lo que denominamos **fortalecimiento institucional**, se basa en una serie de trabajos en conjunto con las diferentes áreas municipales que tienen directa injerencia con el desarrollo de la industria panadera, organizando con ellas un trabajo de concientización dirigida principalmente a la compra de productos de panadería en lugares habilitados, enfatizando el compromiso del Industrial Panadero en la calidad de los productos que elabora.

Así mismo junto a varias áreas municipales, desarrollamos un trabajo dirigido a la comunidad, principalmente a la que se encuentra con mayores riesgos de padecer alguna ETA (enfermedad transmitida por los alimentos); para ello se organizó una **JORNADA DE CAPACITACION PRIMARIA EN MANEJO DE ALIMENTOS Y ALIMENTACION SALUDABLE** con la participación del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires y la Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Nación, el próximo de julio en nuestra ciudad. **Nuestra idea es crear una conciencia de comprar productos de panadería en lugares habilitados, protegiendo al panadero legal y no al ilegal, enfatizando en todos y cada uno de ellos la calidad como el objetivo primordial de nuestra industria.**



Nancy Ferreyra

SERVICIOS QUE BRINDA EL CIP DE AVELLANEDA

- 1- Asesoramiento Comercial, Legal y Contable.
- 2- Inscripción en el Registro Provincial de Microempresas.
Accede a beneficios como:
 - Participar en las Licitaciones del Estado,
 - IOMA Microempresarial,
 - Pago mínimo en Ingresos Brutos,
 - Créditos del Ministerio de la Producción
- 3- Crédito Casa Pyme.
- 4- Hoteles Convenio FEBA-DIBA.
- 5- Hoteles Luz y Fuerza, Convenio FIPPBA
- 6- Actualización Panaderil (asesoramiento sobre proveedores y nuevas materias primas)
- 7- Curso de Manipulador de alimentos.
- 8- Habilitaciones Provinciales de Establecimientos.
- 9- Registro de Marcas.
- 10- Cursos FEBA FORMACION a través de e-Learning en:
Administración, Gestión, Informática e Idiomas)
- 11- Profesorado de Decoración Artesanal de Tortas.
- 12- Prácticas de TAI CHI CHUAN.
- 13- Osteopatía.

NOTA: Los servicios ofrecidos están dirigidos además a nuestros asociados, a toda aquella Cámara o Microempresa que requiera de estos.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE AVELLANEDA

Suárez 215 - Avellaneda

Teléfono: 4203-8143 - e-mail: cipave@ciudad.com.ar

Horario de atención: Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

Comisión Directiva

Presidente: **Nancy Ferreira**

Secretaria: **Liana Muller**

Tesorero: **Roberto Landolfo**

**Sr. PANADERO
RECUPERE \$\$\$**

**CAMBIE SU PAN
RALLADO
POR HARINA
O EFECTIVO**

25 AÑOS A SU SERVICIO

SR. CARLOS

Telefax: (011)4651-9145

Cel.: 15-5564-9854

Atendemos en todo el país

El Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda informa sobre los Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario

Las Buenas Prácticas de manufactura (BPM) se implementan para asegurar una estructura y condiciones de trabajo adecuadas a la elaboración de Alimentos inocuos. La Resolución 587/97 del Ministerio de salud y Acción Social exige su cumplimiento en todos los establecimientos en los que se elaboren alimentos.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) abarcan la forma de establecer procedimientos adecuados para la realización de la limpieza, la desinfección, el control de plagas y la eliminación de desechos y de afluentes.

El Manejo Integrado de Plagas (MIP) es la utilización de todos los recursos necesarios por medio de procedimientos operativos estandarizados, para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas.

El Mantenimiento Preventivo de las instalaciones, los equipos y los utensilios incluye la forma de establecer procedimientos para asegurar que todo funcione adecuadamente y ese siempre disponible para el uso.

El Desarrollo de Proveedores es una herramienta eficaz para lograr un abastecimiento estable a largo plazo y proveerse de materias primas e insumos adecuados para la elaboración de alimentos inocuos.

El Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control (HACCP) es un sistema que permite asegurar la inocuidad de los alimentos. Trata a la producción de alimentos como un sistema de aseguramiento de la inocuidad continua desde la producción primaria hasta el consumo.



HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

**INGENIERIA
EN CALOR**

Burner®

CACHI 678 CAPITAL FEDERAL

www.burner.com.ar // E-mail: info@burner.com.ar TEL/FAX: (011) 4911-2302/1675



CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Romar Rodriguez S.R.L.

**Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

El pan tiene muchos nombres:

Flautita Casero Figaza Baguette Negro Francés Roseta De vi
Miñón Arabe Milonguita Salvado De sandwich Felipe Lactal

La pizza tiene muchos nombres:

Muzzarella Fugazza De cancha Napolitana Margarita Primave
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo

Premezclas

///Ch
Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

C.I.P.P.C.A.

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS PARTIDO DE CAÑUELAS

Personería Jurídica Nº 28.574 Rec. Municipal Nº 268/05
(Sede Provisoria) Lara y San Martín Cañuelas - 02226-421421 // 02226-430024

“...Vender a bajo costo no trae beneficios, sólo genera pérdidas...”

Con el objetivo de establecer un precio común de venta para los productos de panificación, el Centro de Industriales Panaderos de Cañuelas trabaja arduamente, en trabajo conjunto con los panaderos locales y diferentes entidades de control.

“...Que en Cañuelas se haya conformado un Centro de Industriales Panaderos es un hecho histórico, ya que por primera vez la localidad cuenta con una institución donde el gremio de los panaderos podrá apoyarse. Un lugar de encuentro y participación...”- esto comentaba el Presidente del Centro de Panaderos local Mirko Dettler, el martes 6 de junio, cuando **El Gremio Panadero** visitó la localidad de Cañuelas. Además agregó: “...en el año 2000/2001 comenzamos a gestionar la personería jurídica, pero nos fuimos encontrando con algunas trabas. Así, los años fueron pasando y ayudados por la suerte y el enorme trabajo continuo, en el 2004 pudimos constituir un Centro con personería. Quiero insistir en este punto, la conformación del Centro en Cañuelas es un hecho histórico, ya que por primera vez el distrito tiene un centro de panaderos. Actualmente éste agrupa 27 panaderías todo el partido...”.

¿Cómo esta manejando el Centro el tema de los precios de venta?

Sin lugar a dudas, ese es el tema que más nos ocupa en estos días. Cañuelas siempre tuvo a buen precio del pan. Alrededor de la década del 80, nos manejamos con la lista de Lomas de Zamora; ellos nos mandaban la lista y las panaderías locales nos adecuábamos, pero en estos tiempos es necesario acomodar los precios, porque estamos trabajando por debajo de los costos. El costo real que dio el Ministerio de Economía es de \$2.55 y hace muchos años que seguimos manteniendo \$2 a la venta... es una situación que no se puede mantener.

¿Ustedes tomaron la experiencia de Ezeiza?

Sí, Jorge Boronat nos trajo el plan que él implementó en Ezeiza y por suerte en Cañuelas está funcionando muy bien. Además hemos llegado a un arreglo con el municipio acordado una normalización del precio, porque tanto en panaderías como en las almacenes se debe respetar el mismo precio.

¿Cuál es la relación existente entre el Centro de Panaderos y el Municipio?

El Centro de Panaderos, tiene que ser el componente amigador entre el panadero y el municipio o ante cualquier entidad de control. Pero cabe destacar que el municipio nos brinda un apoyo incondicional desde el principio, por lo



pronto te puedo contar que por estos días estuvimos con el Secretario de Gobierno Municipal, con el objetivo de llevar adelante el plan para normalizar el precio, ya que en cualquier supermercado chino estaban vendiendo el pan a \$1.40 y por suerte hoy pudimos normalizar esa situación. Pero es importante resaltar que es necesario reeducar al panadero, porque vender a bajo costo no trae beneficios sólo pérdidas. Hay que acatar las reglas. No se puede ir en contravención con el código alimentario nacional.

¿Cuáles son los pasos a seguir?

Desde mi perspectiva te diría que vamos despacio pero firmes, no queremos dar un paso atrás, pero el Centro está bien encarado. Todavía hay muchas cosas por resolver como el tema del pan que entra de partidos vecinos, pero con el apoyo de los inspectores municipales vamos a frenar al almacenero que venda barato.

Algún mensaje para los panaderos locales...

El mensaje es sencillo, el Centro de Panaderos debe funcionar como componente amigador entre los panaderos. Por suerte corren otros tiempos, yo a los 26 ya tenía mi propia panadería, hoy tengo 40 y tenemos la suerte de contar con un Centro que nos escucha y comprende y que quizás antes no había. Este Centro apoya al panadero, por eso queremos que vengan a las reuniones porque el Centro siempre los va acompañar. Y como para terminar te diría que es necesario recuperar la identidad del panadero, porque los precios están muy bajos y eso trae consecuencias, por ejemplo, en este momento si uno quiere invertir en nuevas máquinas cuesta mucho amortizarla, por eso debemos trabajar para cambiar esa situación. Queremos salvar la industria de los panaderos.

COMISION DIRECTIVA

(desde el 08/03/05)

Presidente:

Domingo C. Dettler

Vice-Presidente:

José G. Rodríguez

Secretario:

Cesar Omar Elorza

Vocales Titulares:

Alberto Oscar Coya y Jorge F. Gauna

Vocales Suplentes:

Mario Durán y Diego Chavez

Revisores de Cuentas Titulares:

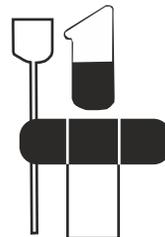
José Antonio Mosquini, Matías R. Dettler

y Ana María Amábile

Revisor de Cuentas Suplente:

Anabí Amor Coya

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO



“UNIDOS HAREMOS MUCHA FUERZA”

Como cada miércoles, el Centro de Panaderos de Cuartel Noveno realizó un encuentro con los panaderos de la zona. En esta oportunidad, se conformó la comisión que buscará nuclear a todos los comerciantes con el objetivo de colocar un piso al precio del pan.

El miércoles 7 de junio **El Gremio Panadero** se reunió con el Presidente, el Sr. Miguel Spaziante y el Secretario del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno, el Sr. Carlos Barreiro. El Presidente comentaba: *“...Convocamos estas reuniones porque el problema de Cuartel Noveno es grave, veníamos con un precio a la venta que va por debajo del \$1, pero con mucho esfuerzo y trabajo tanto de la Comisión Directiva como de todos los panaderos de Cuartel, logramos llevarlo a \$2...”* y agregó *“...hoy estamos en la lucha con algunos panaderos que entran de otros partidos y venden a cualquier precio perjudicando nuestra industria, por eso estamos trabajando, para que a nuestras familias panaderas no les falta nada...”*.

-En este momento ¿Cuáles son las metas del Centro de Panaderos?

-Nuestras metas son muchas, hay mucho trabajo por hacer. Pero en definitiva lo que hoy estamos buscando es unificar el precio del pan. Hay que tener en cuenta que en el año 1989 se vendía el pan a 2 pesos, así que estamos retrocediendo 17 años. La industria panaderil debe tomar conciencia que el precio que se instaló en el mercado muchas veces no alcanza ni a cubrir los costos de producción, generando sólo pérdidas. Por eso seguimos trabajando y tenemos un proyecto para tratar de unificar, a fin de mes, el precio en \$2.40. Quiero destacar que contamos con el asesoramiento de Jorge Boronat utilizando el sistema que el practica en Ezeiza y funciona muy bien, siendo uno de nuestros alicientes para seguir adelante.

-¿Desde cuando funciona en Cuartel Noveno un Centro de Panaderos?

-Hace aproximadamente más de 2 años que venimos trabajando arduamente en el Centro de Industriales Panaderos, ya que si bien fue fundado el 17 de abril de 1989 y cuenta con personería jurídica, estaba acéfalo. Pasaron alrededor de 6 o 7 años en los cuales no se acercaba un solo panadero, por suerte pudimos revertir la situación, armando una comisión que comenzó a juntarse todos los miércoles y de poco y con mucha dedicación logramos agruparnos. En

la actualidad seguimos juntos y crecimos en número.

-¿Cuál es el objetivo del Centro?

-El objetivo de hoy y siempre es acompañar al panadero. Es importante entender que es necesaria la comunicación entre los panaderos porque cuanto más comunicación exista, más cosas lograremos en trabajo conjunto y, por supuesto, mejor vamos a comercializar el producto. Nosotros buscamos el beneficio de todo el gremio, porque amamos esta profesión.

Respecto de la Comisión Directiva del Centro, nos comentaron: *“...La Comisión Directiva del Centro fue reelecta a fines del 2005, vamos por el segundo período. En los comienzos nos fijamos una meta, y despacito avanzamos obteniendo grandes satisfacciones, ya que a una semana de trabajo logramos unificar el precio del pan del 85% de Cuartel Noveno. Estabilizamos los precios, pero por sobre todo logramos lo más importante: la participación activa de los panaderos de Cuartel. En la localidad tenemos 50 panaderías habilitadas, y la verdad estamos muy contentos ya que todas ellas son socias activas del Centro...”*

-¿Cuáles son las denuncias más habituales de los socios?

-Desde siempre la denuncia habitual es la venta de pan clandestina, que de a poco vamos erradicando, pero las quejas actuales se basan en los valores irrisorios que se ven en almacenes o supermercados, que obviamente provienen de panaderos de partidos vecinos que aprovechan que nosotros unificamos los precios para vender más barato. Para hacerle frente a esas denuncias contamos el apoyo del municipio que realiza los controles respectivos para que se cumplan las normas vigentes.

-Para terminar... ¿Cuál es el mensaje que el Centro de Cuartel Noveno le deja a sus panaderos?

-Nuestro mensaje es claro: “unidos hacemos mucha fuerza”. El día que comprendamos la importancia de aplicar los valores reales de venta vamos a tener muchos menos problemas. Además los invitamos a

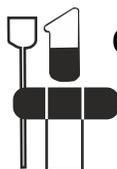


Carlos Barreiro
Secretario



Miguel Spaziante
Presidente

denunciar sin miedo cualquier irregularidad, nosotros vamos a atacar con todas las armas legales. El Centro está vivo, nos reunimos todos los miércoles a las 14hs. Queremos que traigan inquietudes, que participen socios y no socios, porque el Centro de Panaderos es de cada uno de los Panaderos que integra Cuartel Noveno.



**CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
CUARTEL NOVENO**

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829)

Villa Albertina- Banfield-Lomas de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

Comisión Directiva

Presidente:

Miguel Spaziante

Vice-presidente:

Roberto Robles

Secretario:

Carlos A. Barreiro

Pro-secretario:

Antonio Caputo

Tesorero:

Andrés Di Iorio

Pro-tesorero:

Rubén Calderón

Vocales Titulares:

José Gamarra, Ricardo L. Borello

Vocales Suplentes:

Rubén D. Leali, Daniel Fernández

Revisores de cuentas Titulares:

Valentín González, Héctor Figueroa

Revisores de cuentas Suplentes:

Rodolfo Miranda, Salvador Sáez





**Av. San Martín 1541
Lanús Oeste (1824)
Tel.: 4262-8873
Telefax.: 4247-5562
info@lealweb.com.ar
www.lealweb.com.ar**

Cámaras Frigoríficas

Totalmente Modulares
Aislación en poliuretano
Se suministra con paneles en 60 mm. para media temperatura
y 100 mm. para baja temperatura.
Sistema de armado mediante ganchos excéntricos.

MEDIDAS Y EQUIPAMIENTOS
SEGÚN NECESIDADES

EXHIBIDORAS REFRIGERADAS

SEÑOR PANADERO AHORRE TIEMPO TRABAJO Y DINERO



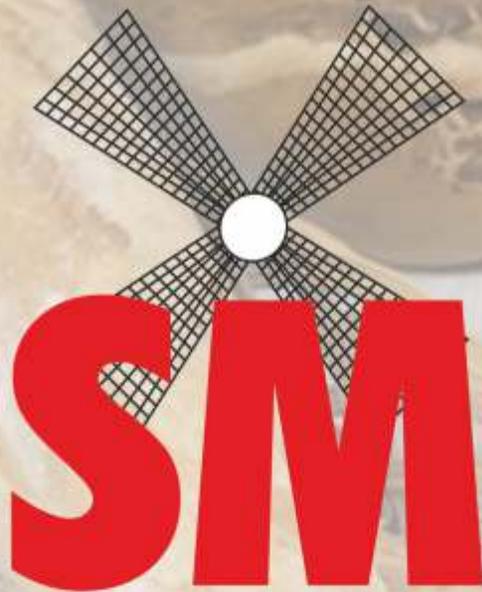


Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight Marquesinas
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehículos



**Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado
4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com**

PRINDAL®



**MOLINO HARINERO
"SANTA MARGARITA"
de Navarra al País**

DULCE de LECHE



**GRANJA
ARRAYANES**

D ANTE CERRUTTI I
MATERIAS PRIMAS

VENTA DE AZÚCAR Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN GRAL.

**H. Yrigoyen y 9 de Julio - (1862) - Burzaco
Tel: 4238-9304 / 4238-0391 - ID 54*136*974**



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRIA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE:

JOSE BENITO SANABRIA

VICE-PRESIDENTE: FRANCISCO MONTEIRO

SECRETARIO: RUBEN OMAR VIVAS

TESORERO: MARCELO RAMON CHAREU

VOCALES TITULARES: RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE

VOCALES SUPLENTE: JORGE OMAR LESPADA - PABLO ADRIAN TOMAZ

REVISORES DE CUENTAS TITULARES:

LUIS RICARDO FLER - ALEJANDRO ALBERTO WALTER

JUAN CARLOS TORRENS

REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE: DOMINGO LAVENDA MARTINS



“...UNIDOS SOMOS INVENCIBLES...”

El Centro de Panaderos de Esteban Echeverría reabrió sus puertas el año pasado y hoy cuenta con más del 85% de las panaderías locales como socias. El Presidente y el Secretario del Centro tienen varios proyectos a concretar para este año e insisten en que “...aquel panadero que venda más barato sólo atenta contra sí mismo...”

El viernes 9 de junio, *El Gremio Panadero* visitó Esteban Echeverría y pudo conversar con el Presidente del Centro de Industriales Panaderos local, el Sr. **José Benito Zanabria** y con el Secretario, **Rubén Omar Vivas**. Juntos hicieron una recorrida por los orígenes del Centro de Panaderos “...En Esteban Echeverría hace aproximadamente 11 años que el Centro se encontraba “caído”, por eso hoy nos alegra muchísimo todos los logros que, de a poco y con mucho esfuerzo vamos obteniendo...” Además agregó: “...El 19 de agosto del año pasado reabrimos el Centro de Industriales mediante la Asamblea Constitutiva correspondiente y actualmente tenemos 65 panaderías asociadas que equivalen al 85% de las panaderías de la localidad...”.

Respecto al trabajo que el Centro esta realizando, **Zanabria** comentó “...Estamos poniendo el acento en realizar un trabajo de concientización, que, no solamente lo va a hacer la comisión, sino que se trata de un trabajo en conjunto, porque todos tenemos que dar nuestro aporte. El progreso del gremio depende del esfuerzo de todos, por eso es necesario que el panadero comprenda que no debe regalar su trabajo y su gran esfuerzo...”.

-¿Qué debe significar el Centro de Panaderos para el gremio de industriales?

-El Centro es, fue y será “**el lugar de todos los panaderos**”, porque estamos para defender su negocio y brindar soluciones, para ello necesitamos de la colaboración de cada panadero del Distrito. Es importante que se entienda que no somos el enemigo y que es necesario crear conciencia de que el Centro funciona y que nuestra misión es acompañar a los panaderos para que cada día seamos más fuertes como gremio,

para que no nos vapuleen más aquellos que están sentados y que lo único que les interesa es el porcentaje que cobran por cada panadería y miran desde arriba como los panaderos nos fundimos y nunca hacen nada para salvar al gremio. Es hora que lo hagan, no le parece...? Y al que le quepa el sayo que se lo ponga.

-¿Cómo ven el tema tan candente por estos días de los precios bajos de venta del pan?

-Como te exprese con anterioridad, ese es un tema que realmente nos ocupa y preocupa, porque los panaderos ya no pueden absorber ningún aumento, nuestro objetivo es lograr que los precios sean equitativos y parejos para todos, sin competencia desleal. Es decir, nosotros vamos a sugerir un precio de pan, que esta pensado para que se respete en todo el distrito, y aquel que venda más barato se estará perdiendo un gran beneficio y estará intentando ponerse en contra de un sistema y ese sistema se lo va a devolver. A su vez estará atentando contra sí mismo.

-¿Cuáles son los proyectos que tiene el Centro de Panaderos?

-Actualmente tenemos varios proyectos entre ellos, que los socios del Centro puedan hablar de acuerdo a sus posibilidades con entidades bancarias para poder acceder a créditos que les permitan renovar sus vehículos o maquinarias y todos con su aporte tener una obra social digna para el panadero o a compañías de seguros con un costo mínimo. Por ahora ese es nuestro camino por recorrer.



(Izq) Rubén Vivas - (Der) José Sanabria

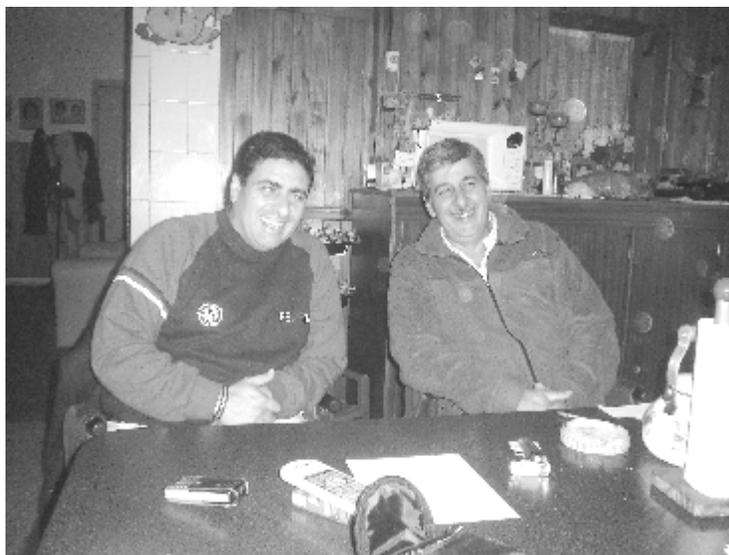
Para terminar, el Presidente del Centro de Panaderos local expresó un mensaje para los panaderos de Esteban Echeverría: “...Los invitamos a acercarse al Centro que es el lugar de los panaderos. Nosotros necesitamos del apoyo de los panaderos y ustedes tienen a disposición una comisión directiva que los va a acompañar y no les vamos a fallar...” y terminó: “...Todos debemos poner un granito de arena, porque queremos tener un gremio digno, fuerte, unido y sumamente representativo. Dentro del gremio debemos ser una gran familia porque todos luchamos por la misma causa, debemos apuntar a que el cliente elija por calidad no por precio... Unidos somos invencibles...”

NOTA DE LA REDACCION: El Sr. José Sanabria dejó sus teléfonos a disposición de los lectores siendo ellos 4272-4843 y 15-6277-6421



CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA

12 de Octubre 837- José M. Ezeiza - Teléfonos: 4295-5815 / 15-5573-3117



Marcelo Di Nenzo y Jorge Boronat

COMISION DIRECTIVA

Presidente: **Boronat Jorge Luis**

Vice-Presidente: Hernández Daniel

Secretario: Di Nenzo Marcelo

Tesorero: Herrera Ramón

Vocal Titular 1ª: Auchava Julio Jorge

Vocal Titular 2ª: Palacios Bernabé Adolfo

Vocales Suplentes:

Barrios Ricardo Marcos - Malone Alberto Eduardo

Revisores de Cuentas Titulares:

Natale Hector - Tulis Javier - Abendaño Enrique

Revisor de Cuentas Suplente: Verri Horacio

Gran acatamiento a la reestructuración del precio

“Industriales Panaderos” visitó la Panadería “Casa Blanca” en la localidad de Ezeiza; allí tuvo la oportunidad de dialogar con Marcelo Di Nenzo, dueño de la panadería y Secretario del Centro de Panaderos de Ezeiza, quien nos puso al tanto de la situación por la que atraviesan los panaderos de la localidad, y sobre la salud de Jorge Boronat.

La Panadería **“Casa Blanca”**, que se ubica Zenavilla y Paso de la Patria, partido de Ezeiza, se encuentra desde hace varios años en el mercado, destacándose por elaborar productos panificados de altísima calidad. Su titular, Marcelo Di Nenzo es también Secretario del Centro de Panaderos local, esto es lo que nos comentaba acerca de la situación de los industriales panaderos del partido de Ezeiza:

-“...Es gratificante poder decir que el Centro de Panaderos esta trabajando muy tranquilo, ya que los industriales panaderos han respetado la reestructuración de los precios en \$ 2,40 el pan y y \$3,80.- las facturas. Esto quiere decir que los panaderos han comprendido el mensaje, y apoyan la iniciativa, lo que logra por cierto, un muy buen clima laboral. Prácticamente no tenemos problemas, hay casi un 100% de acatamiento...”



Marcelo Di Nenzo

Además agregó:

-“...Los panaderos se muestran conformes porque realmente lo están. Quiero destacar que también hemos logrado un gran acatamiento, a partir del 8 de mayo, en el tema de cerrar los días lunes. Esto es necesario para reparar y acomodar lo que haga falta en el negocio y sobre todo para descansar después de una semana exhaustiva de trabajo...”

También hizo se refirió a la salud de Jorge Boronat, Presidente del Centro de Panaderos:

-Gracias a Dios Jorge ya goza de buena salud. Para aquellos que lo desconocen a Jorge Boronat lo operaron recientemente para colocarle 2 bypass, por suerte le están por dar el alta, sólo resta esperar y abandonar ciertos hábitos, como el cigarrillo.

Por último nos comentó sobre las panaderías que se acercan al Centro:

-En Ezeiza tenemos 47 panaderías de las cuales 46 están afiliadas al Centro. Aprovecho esta oportunidad para invitar a todos aquellos que quieran participar de las reuniones, los días miércoles a las 20.30hs, en el Centro de Panaderos, sito en 12 de Octubre 837 de Ezeiza.

GRASAS Y MARGARINAS Margolan



especial®

RAÚL BLANCO
Vendedor Exclusivo

Part.: 4276-2112 - Cel: 15-5452-2022
ID 545*203



DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

LESAFFRE ARGENTINA



Bacalar

PRODUCONF

COSTA COSTA S.R.L.

DULCE DE LECHE GRANJA ARRAYANES

Emeth CIRCE

BARI

LA RINCONADA

GLUTAL

comunicación al instante

Tel: **0810-999-2013**

Nextel: **214*1949**

La Heras 3052 - (B1752BBU) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina
 Telefax: (54-11) 4699-4554 / 3161 E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar

sof-instant

LA TARANTELA

levina

MAPSA

SAN SIMON

Dánica

SAPORITI

MAPSA

demo

PRINDAL



PROIN

TAXONERA

mogimix total FL



Brito Hnos.

Equipos modernos para panaderías y confiterías

HR-30



La mejor opción en Hornos Rotativos

HR-7



HR-15



HR-9



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



VENTA DE UTILES,
 GRAN VARIEDAD DE REPUESTOS
 LONAS Y PANOS PARA MAQUINAS "RE"

MONTEAGUDO 5003 - (1665) José C. Paz - Buenos Aires - Tel.: 02320-436262
[Http://www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar) ventas@britohermanos.com.ar

Una Empresa Confiable

46 Años al Servicio de la
Panificación y la Industria

Nuestros Productos son Certificados por
QualityFoods
Ingeniería de Calidad en Alimentos

ELABORADAS CON LA MEJORES MATERIAS PRIMAS
Y EXIGENTES CONTROLES DE CALIDAD

MARGARINA "COPAMA" PARA HOJALDRE

Destinada a la preparación de hojaldre de panaderías o
fabricación de galletitas hojaldradas o palmeritas.
Envasada en cajas de 20 Kg. (2 pilones de 10 Kg.)



GRASA VACUNA "LA ROBUSTA"

Grasa vacuna comestible.
Con aroma a manteca y color amarillento.
Envasada en cajas de 10 y 20 Kg.



**ENTREGAS A GRANEL
EN CAMIONES ESPECIALES**

CAVIA 1039 - Lomas del Mirador
Telefax: 4699-2182/2187/1305
copama@speedy.com.ar



COPAMA

**Nosotros hacemos las
mejores grasas y margarinas...**



**usted, el mejor pan
y la mejor repostería**



Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

B. de Irigoyen 1524 - 1° "1" - Capital Federal
Tel: 4307-6908 www.faipan.com.ar - faipa@sinectis.com.ar

ENTREVISTAMOS A "RUBÉN SALVIO"

El miércoles 28 de junio, tuvimos la oportunidad de conversar con Rubén Salvio, Presidente de la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines, quién entre otros temas, nos amplió la información sobre el convenio recientemente firmado con el Gobierno Nacional.

-¿Cómo surge la firma de convenio con el Gobierno Nacional para mantener el precio del pan?

-El convenio surge de un pedido expreso del Gobierno Nacional, a través del Licenciado Moreno de la Secretaría de Comercio Interior, quien se comunicó con la Federación y entre otras cosas manifestó la necesidad de "bajar la inflación". Así que nos reunimos y acordamos un precio mínimo de \$2,50 para la flauta de hasta 8 piezas, hasta fin de año, siempre y cuando se mantengan los insumos con los precios actuales, y el Gobierno salga a controlar la clandestinidad con la que nos enfrentamos a diario el gremio de los panaderos. Además pedimos la rebaja del IVA a %10,5 en toda la cadena, con eso logramos equiparar la diferencia que hace el panadero que trabaja en la clandestinidad. Es decir, ya no va a tener ninguna "ventaja" trabajar ilegalmente, porque la diferencia que podrán obtener va a ser ínfima.

-¿Es decir que el Gremio salió beneficiado con el acuerdo que logró la Federación?

-Por supuesto que sí. Hemos hecho un movimiento que hasta el momento era inédito para la Federación. Quiero destacar que el Presidente Néstor Kirchner nos recibió inmediatamente, junto a la gente del agro, y del trigo y nos agradeció el esfuerzo de los panaderos. Además, después que el Presidente hablara, pedí el micrófono, y le explique todo el trabajo que se está haciendo, entre otras cosas el trabajo realizado en conjunto con el Ministerio de Salud. Y apenas terminó el acto, él se acercó a nosotros y le expresamos la necesidad de juntarnos más asiduamente, a lo que nos contestó que siempre se iba a hacer un espacio para atendernos, y nos manifestó que estaba muy agradecido por el trabajo realizado.

-Sabemos que junto con el Ministerio de Salud se puso en marcha una campaña con el lema "el pan alimenta saludablemente" ¿Ya se han colocado los afiches de la campaña?

-Sí, ya se encuentran en la calle los 30.000 afiches de la campaña que emprendimos junto con el Ministerio de Salud, lo que deja claro también, que he cumplido con mi palabra. Ya se han mandado a todas las provincias, con un anexo de

las copias de los diarios y del comunicado que sacó la Federación. Cada Centro debe acercarse a los panaderos y entregar los afiches a socios y no socios.

Entre otras cosas, esta publicidad evitará que dentro de 4 o 5 años el Gobierno Nacional tenga que invertir millones de pesos en salud, porque creando conciencia en la comunidad que el pan tiene nutrientes que fortifican, estamos ayudando al crecimiento sano de los más chicos.

-¿Consideran que la campaña va a resultar exitosa?

-Hay que tener en cuenta que el gremio de los panaderos es el único gremio que tiene distribución masiva por todo el país; es el único gremio que como cliente tiene a todo el pueblo argentino. Además los afiches van acompañados por una campaña televisiva y radial.

-¿Cómo va el curso del "Convenio Marco"?

-El Convenio está presentado, nos enfrentamos con algunos problemas, por eso hemos decidido presentar algunas correcciones para que ciertas provincias no se sientan afectadas... De todos modos estamos esperando la decisión del Ministerio de Trabajo.

-Cuéntenos como van los preparativos para el Congreso Nacional de FAIPA

-El Congreso tendrá lugar los días 22, 23, 24 y 25 de octubre, por eso estamos trabajando arduamente. Como hemos prometido, se va hacer en la ciudad de Bariloche; así que próximamente vamos a tener los valores totales y las chequeras correspondientes para aquellos que quieran participar.

-Cambiando de tema... ¿Cómo están las finanzas de la Federación?



(izq) Rubén Salvio - (der) Emilio Majori

-Prácticamente estamos dependiendo de los aportes de las empresas, y ese va a ser uno de los temas de discusión del Congreso de octubre, ya que, fuera por el aporte de las empresas, estamos administrando mucha miseria.

-¿Existe algún proyecto para que a través del Convenio Marco se mejore la recaudación de la Federación?

-Sí, apuntamos a eso. No sólo debemos asegurar la recaudación de la Federación, sino que también un porcentaje de eso llegue a las instituciones. En este último tiempo hemos llegado a subsanar el déficit, pero lo cierto es que nadie piensa en cómo generar recursos y nosotros tenemos la obligación de pensarlo. Trabajamos tanto durante estos últimos dos años, que cuando quisimos acordarnos nos dimos cuenta que estábamos tocando fondo... sin tener en cuenta que había cosas con las que nos habíamos comprometido y no podíamos dejar de cumplirlas. Así que con Emilio Majori decidimos hacer un aporte, junto con el Secretario y ese fue el déficit que se generó, pero por suerte ya pudimos cancelarlo y llegar al Congreso con las deudas saneadas.

-¿Es cierto que hay gente que se opone al "Convenio Marco"?

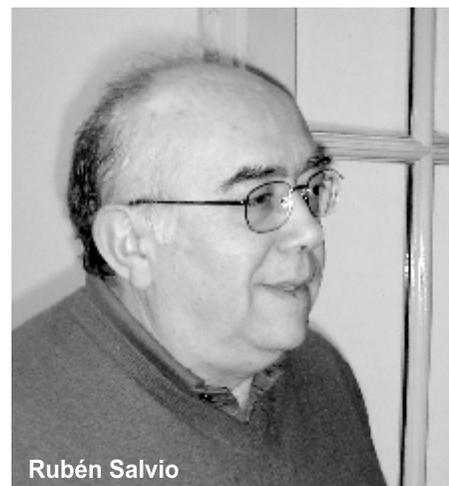
-Te podría decir que la gente que se opone es gente que pertenece a la Federación y siente que el convenio los perjudica en algo, por eso nosotros aceptamos hacer una corrección del mismo, con la condición de que ellos envíen una parte de los porcentajes que reciben a la Federación. Es decir, si sale el Convenio firmado, la obligación de los Centros va a ser mandarle a la Federación un 10% de la recaudación para que la Federación se pueda mover y pueda seguir trabajando por ellos y para ellos.

Es importante destacar que la Federación es la representante de los Panaderos de todo el país,

y todo el trabajo de la Federación se mueve con la recaudación, y por el momento con el aporte de las empresas.

-¿Próximamente se viene la "Trimestral"?

-Si, el 10 de julio viene la próxima trimestral. El 1º nos vamos a la provincia de Corrientes. Quiero destacar que cuando arrancamos con todo el trabajo sólo contábamos con 7 de las provincias, y hoy somos 14. Además se acaba de sumar Santiago del Estero a la Federación Argentina, por eso ya le hemos mandado la caja completa con todos los convenios.



Rubén Salvio

CONVENIO CON EL GOBIERNO NACIONAL

Mediante un acuerdo del Gobierno Nacional con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines se mantendría hasta fin de año el precio máximo del pan común en \$ 2,50, siempre que se unifique la alícuota del IVA en toda la cadena.

"La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines comunica que a raíz del pedido expreso del Gobierno Nacional, a través de la Secretaría de Comercio, ha decidido colaborar comprometiéndose a vender pan francés de hasta 8 piezas el Kg. a un precio máximo de \$2,50 el kgr a consumidor final en todos los mostradores", de este modo y por medio de un comunicado de prensa, la Federación anunció su adhesión al acuerdo para mantener los precios hasta fin del año 2006, siempre que el Gobierno asegure que no se producirán variaciones en los costos por aumentos en los insumos y se produzca la rebaja del IVA en la harina y en el resto de la cadena dentro de los sesenta días. Vale la pena aclarar que el precio de \$2,50 es únicamente para el pan antes mencionado, los otros tipos de pan continúan con el precio libre.

Cabe detenernos en el tema del IVA: los panaderos, con apoyo también de la Federación de la Industria Molinera, prometieron ante el Licenciado Guillermo Moreno de la Secretaría de Comercio Nacional firmar este acuerdo de precios, pero **siempre y cuando** el Gobierno envíe un proyecto de ley para unificar las tasas del IVA de esa cadena, ya que actualmente ese esquema es más que despasejo: el trigo tributa 10,5%, la harina el 21% y el pan común está exento. Es decir, lo que reclama el gremio es que se unifique el IVA en 10,5%, para evitar que la diferencia de tasas facilite la evasión, ya que como es bien conocido unos de los grandes problemas del gremio son las panaderías que operan "en la clandestinidad".

Además, y para tratar de subsanar ese problema, el Estado se ha comprometido a controlar la



clandestinidad y la ilegalidad por medio de todos sus órganos de control.

"...No podemos seguir como hasta ahora. En los dos últimos años han desaparecido el 20% de las panaderías tradicionales, y en su lugar surgieron locales clandestinos, incluso en casas de familia y galpones, a los que denunciamos sin resultado. Uno no quiere que esa gente desaparezca pero sí que blanquee su situación, que la ley sea pareja para todos...", enfatizó el titular de la Federación de Panaderos, Rubén Salvio, en un medio Nacional, además agregó *"...Por eso nos comprometeremos a que no haya aumentos hasta fin de año, siempre que no suban nuestros insumos. Por otro lado, el único producto que no paga IVA es el pan común. La reforma debería implicar un descenso de precios en el resto de los productos, como las facturas..."* finalizaba Salvio

Emotivo Reconocimiento del Centro de Panaderos de Corrientes a Rubén Salvio

Con motivo de celebrar la inauguración del Centro de Panaderos de la Provincia de Corrientes, la Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines viajó a la ciudad y allí, Rubén Salvio, Presidente de la Federación, recibió un merecido reconocimiento por el compromiso y el trabajo realizado.

El 2 de julio, miembros de F.A.I.P.A se reunieron en la provincia de Corrientes para inaugurar las instalaciones y celebrar la reapertura del Centro de Panaderos local.

Con mucho entusiasmo, los panaderos de la ciudad recibieron a **Rubén Salvio**, Presidente de la Federación, **Rubén Sabena** Vicepresidente 1º; **Rubén Bernazar**, Vicepresidente 2º; **Antonio de Di Conzanzo** representando a la Provincia de Buenos Aires, **Ricardo Alaio** por el Chaco y **Luis Benito** de Capital Federal.

Mientras se realizaban los preparativos para la fiesta inauguración, los responsables del Centro presentaron a las nuevas autoridades, entre ellos a **Santiago Azcona**, quién asumió como Secretario General.

"... Es un orgullo enorme ver puesto de pie al Centro nuevamente, hay que tener en cuenta que el Centro de Panaderos de Corrientes, es una institución que estuvo abandonada muchos años y a punto de perderse. Por eso, hoy la felicidad sobrevuela en la ciudad, porque gracias al gran esfuerzo de muchas personas que colaboraron y trabajaron sin descanso, los panaderos de Corrientes vuelven a tener quien los represente y respalde..."- comentaba Santiago Azcona

Una vez comenzado el evento, un párroco bendijo las instalaciones y se colocaron dos placas conmemorativas. El evento tuvo como objetivo reconocer y celebrar los logros alcanzados, en particular, festejar la reapertura e inauguración del Centro que todos los panaderos correntinos estaban esperando.

Diversas razones llevan a proponer que una persona sea reconocida. Pero en el caso de **Rubén Salvio**, Presidente de FAIPA, esas razones están a la vista, por eso, los miembros de la nueva institución le rindieron un emotivo reconocimiento entregándole una placa representativa, así y con un fuerte aplauso la gente ovacionó una labor realizada con amor y mucho esfuerzo. *"...Para mi es una alegría y una emoción enorme que la gente de Corrientes me haya reconocido con esta placa, fue realmente algo muy hermoso. Es más, ustedes también lo habrán visto, había mucho sentimiento en cada palabra, porque los panaderos de la Provincia necesitaban un Centro en quién apoyarse, en quién encontrar respuestas. Hoy se hicieron presentes panaderos que viajaron muchos kilómetros, pero no quisieron perderse la reapertura de la institución. Les agradezco profundamente el trato, y el haber trabajado tanto, ya que hoy podemos decir que el esfuerzo valió la pena. No puedo dejar de agradecerles también a aquellas empresas que colaboraron para hacer esto posible, a aquellas personas que recuperaron la sede original y la restauraron para que quedara perfecta. Hoy realmente me siento muy feliz..."*, esas fueron las palabras de **Rubén Salvio**, una vez culminada la jornada del domingo 2 de julio.



**DINO** S.R.L.

MÁQUINAS PARA PANADERÍAS

Solicite vendedor al:

(011) 4489-0058 / 4242-7277
cel.(15) 5623-8600

Vedoya 4140 - Remedios de Escalada
(1826) Buenos Aires - Argentina





TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

Punto de fusión: 36° - 37° C. - **Usos:** Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuemitos, galletas, etc. - **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - **Punto de fusión:** Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - **Usos:** Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grises y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con balidora o sobadora. **Presentación:** Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. **Punto de fusión:** 36° -38° C. **Modo de uso:** Como integrante de masa.

Presentación: Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - **Punto de fusión:** 47° - 49° C. - **Modo de uso:** En forma directa, sin descanso. - **Usos:** Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. -

Presentación: Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

Punto de fusión: 32° - 34° C. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldre. - **Punto de fusión:** 42° - 44° C. - **Usos:** Facturas de confitería, hojaldres a la francesa, facturas vienesas, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - **Modo de uso:** En forma directa y/o con descanso. - **Presentación:** Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com



**Federación Industrial Panaderil
de la Provincia de Buenos Aires**

Beguerestain 2037 - Avellaneda
Tel: 4208-4677 / 4218-0564 fipba@uolsinetis.com.ar

Recomposición Salarial

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires otorgó un aumento del 24% para los trabajadores panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

Todos los trabajadores panaderos de la Provincia de Buenos Aires comprendidos en la Convención Colectiva de Trabajo 231/94, serán beneficiarios de un incremento en sus haberes del 24%. La presente reestructuración salarial fue acordada en el Ministerio de Trabajo (bajo el expediente N° 1.170.467/06) entre la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires, F.I.P.P.B.A. y la Federación de Obreros y Empleados Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, F.O.E.P.A. Dicho incremento salarial tiene vigencia desde el 1° de junio del 2006 y es para toda la Provincia de Buenos Aires. En representación de F.I.P.P.B.A. firmaron los Sres. Emilio Majori, Juan Bellizi, Juan Carlos Chalier y Marina Palma Parodi, todos ellos asesorados por el Dr. Prado. A continuación un detalle de la nueva escala.



ESCALA SALARIAL PANADEROS PROVINCIA DE BUENOS AIRES a partir de JUNIO 2006

HASTA 500 KG DE HARINA (PROMEDIO DIARIO EN UNA SEMANA)

	CATEGORIA	SUELDO	EXTRAS 50%	EXTRAS 100%
Básicos por Horario o Tasa de Harina	Oficial Maestro	\$ 1.059,00	\$ 8,73	\$ 11,64
	1/2 Oficial	\$ 997,00	\$ 8,22	\$ 10,96
JORNADA CONTINUA	Ayudante	\$ 966,00	\$ 7,96	\$ 10,62
	Peón	\$ 923,00	\$ 7,61	\$ 10,14
	Cajero / a	\$ 1.022,00	\$ 8,42	\$ 11,23
	Dependiente	\$ 966,00	\$ 7,96	\$ 10,62
	Repartidor	\$ 966,00	\$ 7,96	\$ 10,62



DISTRIBUIDORA LAS LOMAS: UN NUEVO SERVICIO PARA TODOS LOS PANADEROS DE PAIS

Innovando, como siempre, la Distribuidora Las Lomas implementó un 0800 para que todos los panaderos y los distribuidores del país se comuniquen directamente y en forma inmediata al valor de una llamada local. Como todos sabemos, Las Lomas se caracterizó siempre por ser DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES, y este slogan se lo ganó por competir con precios directos de fábrica, ofreciéndole al colega panadero una importante y completa línea de materias primas. Además, para comodidad de los clientes que posean Nextel, se podrán comunicar al 214*1949.

Tel: **0810-999-2013** 4699-3161/4865/4554 Nextel: 214*1949
distlaslomas@ciudad.com.ar



2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2006-2007

En el 2006 los panaderos juegan su Mundial

Entre los meses de agosto y noviembre se realizará la preselección para la Copa del Mundo de la Panadería que reúne cada 3 años a los 12 mejores equipos de panaderos de todo el mundo.

Buenos Aires, 26 de mayo 2006.- El Grupo Lesaffre, líder mundial en la producción de levadura y extractos de levadura, lanza la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre clasificatoria para la Copa Mundial de la Panadería (EUROPAIN 2008) que se realizará ese año en la ciudad de París, Francia. En virtud de ello, entre los meses de agosto y noviembre comenzarán en la Argentina las ruedas preliminares para la selección del equipo nacional que representará al país en la instancia regional.

Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Louis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería. En total, más de 45 países competirán durante el año 2006 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del mundo: Europa del Oeste, Europa del Este, Asia, América del Sur, Europa Central y África/oriente Medio.

En Argentina, la organización estará a cargo de Lesaffre Argentina, con la colaboración de FAIPA (Federación Argentina de la industria del pan y afines), denominándose al igual que en el resto del mundo Copa Louis Lesaffre.

La Copa Luis Lesaffre, consiste en una serie de pruebas que incluyen un programa obligatorio de fabricación de baguettes, panes y bollería, así como de un programa libre de realización de una pieza artística decorativa. Un jurado nacional seleccionará al mejor de cada especialidad en la etapa clasificatoria, dividida en 5 sedes, a disputarse en Argentina, entre los meses de agosto y octubre de 2006.

Los tres ganadores de cada zona (15 en total), competirán individualmente en la semifinal nacional, durante el mes de Noviembre en la ciudad de Buenos Aires, y un jurado internacional seleccionará a los tres mejores panaderos del país, formando así la selección nacional Argentina de Panaderos.

El equipo seleccionado dispondrá de varios meses para entrenarse y disputar un lugar entre los finalistas de la Copa Mundial de la Panadería. La semifinal latinoamericana, se llevará a cabo durante la Fithep 2007, y en ella competirán Argentina, Brasil,

Colombia, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela, y el equipo que resulte ganador, viajará a Francia durante el 2008, a la final de la Copa del mundo de Panadería.

Con la finalidad de desarrollar la calidad de la panadería en el mundo, difundir la excelencia de la profesión y descubrir los talentos del mañana, el grupo Lesaffre renueva su compromiso en la 2ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2006-2007.

Cambio de nombre comercial

SAF ARGENTINA ahora es... LESAFFRE ARGENTINA

Buenos Aires, mayo 2006.- El GRUPO LESAFFRE, líder mundial en la producción de levadura y extractos de levadura, decidió unificar la denominación de sus empresas de la división levaduras. Por tal motivo, SAF Argentina, empresa integrante del Grupo Lesaffre, cambiará su marca comercial a LESAFFRE ARGENTINA.

En los últimos años, el Grupo Lesaffre ha experimentado una fuerte expansión industrial en todas las zonas del mundo y esta política de unificación manifiesta el respaldo del Grupo a todas sus filiales.

El Grupo Lesaffre, líder mundial indiscutido, en producción de levaduras, es también protagonista en el ámbito de los ingredientes de panificación y está presente, con sus productos, en todo el mundo.

A lo largo de más de 150 años de trabajo, el Grupo Lesaffre ha logrado posicionarse como líder mundial en el mercado de las levaduras, en virtud de su política de investigación y desarrollo y de su compromiso con la calidad, elaborando y proveyendo productos que cumplen con las especificaciones más avanzadas.

GRATIS 1

Atención Sr. Panadero: Si Usted viven en AVELLANEDA, LANUS, LOMAS DE ZAMORA, QUILMES o FLORENCIO VARELA reciba "GRATIS" la revista "Panaderos del Sur" por correo. Envíe el nombre de la Panadería, dirección (número y entre qué calles está localizada), Localidad, Código Postal y nombre del titular al mail elgremiopanadero@yahoo.com.ar o comuníquese al 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

GRATIS 2

Atención Sr. Panadero: Publique "GRATIS" su "aviso clasificado". Envíe un mail a ["elgremiopanadero@yahoo.com.ar"](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar). Para mas información comuníquese al 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

ATENCION PROVEEDORES DEL SECTOR PANADERIL DEBIDO A LOS POCOS ESPACIOS DE PUBLICIDAD DISPONIBLE LA REDACCION LES SOLICITA QUE RESERVEN CON ANTERIORIDAD SU ESPACIO, PARA MAS INFORMACION DEBERAN COMUNICARSE A elgremiopanadero@yahoo.com.ar O AL 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs. (Sr. Fabio)

LOS PANADEROS DE MAR DEL PLATA YA TIENEN REPRESENTACION OFICIAL

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires junto a representantes de la nueva institución, ofrecieron una conferencia de prensa para clarificar la situación del Centro de Panaderos local y afianzar como único Centro local a la “Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de la Ciudad de Mar del Plata”

El jueves 22 de junio, **Emilio Majori, Juan Bellizi, y Juan Carlos Chalier** de F.I.P.P.B.A, se reunieron con **Jorge Rinaldi** y con panaderos locales, para ofrecer una conferencia de prensa que tuvo como objetivo afianzar como única institución representativa de los panaderos de Mar del Plata a la “Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines”

En esta oportunidad **Jorge Rinaldi**, Presidente de la Asociación de Panaderos de la ciudad costera, comentaba al respecto: “...somos conscientes que hay otra institución que está hace aproximadamente 11 años sin funcionar, podríamos decir que prácticamente se le está dando de baja en la provincia. Cansados de no obtener respuestas de este Centro, la Federación de la Provincia de Buenos Aires, vino a Mar del Plata y realizó un congreso en el mes de octubre en el cual asumí como representante directo de la nueva institución, que posee toda la documentación al día, con sus estatutos correspondientes...”

Por su parte **Emilio Majori**, Presidente del FIPPBA, decía “...Nosotros reconocemos a **Jorge Rinaldi** como Presidente de la Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de la ciudad Mar del Plata y bajo ningún punto de vista reconocemos al Centro de Industriales anterior, ya que hace 5 años la Federación tuvo problemas legales para cobrarles lo que corresponde por el fondo convencional, que por cierto jamás lo aportó, y salimos victoriosos del tema con el embargo de las cuentas de los responsables...” Otro de los presentes en la Cámara de Comercio era Chalier, quien agregó “...esta pseudo institución no puede celebrar convenios, ni acuerdos, ni nada que este dentro de la legalidad, y si detectáramos en el Ministerio de Trabajo algún tipo de proyecto que hayan presentado, la Federación Argentina y la Federación de la Provincia serán los encargados de abortar cada iniciativa...”

Para culminar la conferencia, Majori se dirigió a los medios presentes: “...Confiamos en que el señor Rinaldi le dará a los panaderos lo que ellos precisan, porque el fondo convencional es, entre otras cosas, un acuerdo para que el dinero que se recauda de los obreros sea retribuido en asesoramiento y en capacitación. Por eso existe un proyecto firme para formar una escuela de capacitación gestionada por el Ministerio de la Nación...” y continuó “...Mar del Plata no tenía institución representativa, estuvo 10 años sin un Centro que represente a los panaderos locales, por eso le pusimos fin a esta situación y ya están realizados los trámites para que la Asociación Panaderos, Confiteros y Afines obtenga la patria potestad del Fondo Convencional...”



mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro
jaleas - guindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras



Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar

Reportaje a Jorge Alfredo Rinaldi



Presidente de la Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de la Ciudad de Mar del Plata

-¿Cuál fue el objetivo de este encuentro?

-En esta oportunidad la Federación reconoce públicamente a la "Asociación de Panaderos..." como la única institución que representa al gremio en la ciudad de Mar del Plata...En realidad hoy afianzamos el reconocimiento, ya que desde el primer día que conformamos la Asociación fue reconocida por la Federación Provincial.

-¿Cómo está la situación de la Industria Panadera en la ciudad?

-Mar del Plata tiene un problema que "arrastra" desde hace 11 años, y es que prácticamente esta desprovista de una asociación que pelee por los panaderos.

Estamos trabajando fuertemente, pero es muy difícil revertir 11 años de dejadez. De todos modos, tenemos muchos proyectos, y muchísimas ganas de salir adelante.

-¿El panadero se acerca a la Asociación?

-Sí, de a poco los panaderos comienzan a ganar confianza. Hay que tener en cuenta que el gremio en Mar del Plata ha sido muy golpeado en esta última década y por eso están descreídos, pero es una situación que vamos a revertir.

Estamos trabajando en pos de lograr éxitos y beneficios para los panaderos locales, entre otras cosas estamos luchando contra las panaderías clandestinas, para eso contamos con tiempo y dedicación, y por supuesto, con la colaboración de las autoridades.

-¿Cómo es la situación actual del anterior Centro de Industriales

local?

-La situación es nula. Existe una persona que se auto titula "gerente" del Centro de Panaderos, y es el que les estuvo cobrando a muchos de los panaderos el fondo convencional sin legalidad alguna.

Esta persona, aún después que la Federación le haya quitado la representatividad al antiguo Centro de Panaderos, sigue presentando oposición para cobrar el Fondo cuando no le corresponde.

Te doy un ejemplo concreto: mi padre tiene 84 años, es el socio más viejo del partido del Centro de Industriales de Mar del Plata, y juntos tenemos una panadería. No hay un día que no se pregunte donde fueron a parar los \$2400 que se pagaron que se pagaron hace aproximadamente 2 años.



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • ATENCION A DISTRIBUIDORES

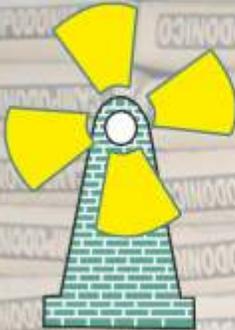


Algunos de nuestros productos:

- Guinalba (Guindas Artificiales) Rojas - Verdes - Amarillas
- Granella (Azúcar granulada)
- Amenalba (Pepipan) sabor Almendra y/o Sin Sabor
- Nueces - Almendras - Frutas Secas

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609

Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba@ciudad.com.ar



Distribuidora

Ca-Mi s.r.l.

Materias Primas para

Panaderías - Confiterías - Pizzerías - Fábricas de Pastas



LEVADURA PRENSADA









Grasas y Margarinas







REFINERIA DEL CENTRO S.A.

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield **districa-mi@yahoo.com.ar**

Tel: 4273-2172 // 15-6390-1977 // 15-6390-1978 // 15-6390-1979 // ID 577*1385 / 86 / 87



Asociación de Propietarios de Panaderías de Florencio Varela

9 de Julio 43 - Florencio Varela

Adherido a F.I.P.P.B.A. Y F.A.I.P.A.

LOS PANADEROS DE VARELA DECLARAN LA GUERRA A LA CLANDESTINIDAD

Antonio Di Constanzo encabeza esta lucha contra los panaderos clandestinos con el objetivo de concientizar a la población del Partido y de que las oportunidades sean parejas para todos los colegas.

En la última reunión de la Comisión Directiva se decidió darle lucha a la actividad clandestina la cual perjudica enormemente a los colegas panaderos que están habilitados y trabajan cumpliendo las reglamentaciones legales vigentes.

Además de las denuncias que han realizado a las autoridades locales, provinciales y nacionales (estas últimas a través de F.A.I.P.A.) se han implementado otras acciones tendientes a combatir la competencia desleal. Primero se ha confeccionado un volante de alerta a la población, el cual informa a los vecinos sobre los peligros y las consecuencias de consumir pan sin conocer la procedencia y sin la correspondiente garantía de elaboración que le brinda una panadería habilitada. Dicho volante "...se está repartiendo en todo el Distrito, en

mano y casa por casa..." nos comentaba Antonio Di Constanzo, esta campaña de concientización está apoyada también por la publicidad que se realiza con avionetas y cohes contratados para tal caso. Como si esto fuera poco y haciendo gala de gran coraje y valentía, se distribuyen los folletos y las listas de la Nueva Escala Salarial en la puerta de todas las panaderías clandestinas detectadas en el Distrito para que los obreros de estos establecimientos tomen conciencia de que están siendo explotados y ese es otro de los factores que le permiten a estos pícaros vender el pan a un precio irrisorio.



Antonio Di Constanzo

COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: ANTONI DE CONSTANZO

Vicepresidente 1º: Raúl Pombo

Vicepresidente 2º: Silvano Babuin

Secretario: Alberto Romero

Prosecretario: Eduardo Ferreiro

Tesorero: María Capraro

Protesorero: Raúl Alegre

Secretario de Actas: Eduardo Kublus

Vocal Titular 1º: Héctor Antonio

Vocal Titular 2º: Guillermo Nadal

Vocal Titular 3º: Carlos Sciuto

Vocal Titular 4º: Marcelo Pombo

Vocal Titular 5º: Juan Britez

Vocal Suplente 1º: Raúl Valencia

Vocal Suplente 2º: Eduardo Belmonte

Vocal Suplente 3º: Héctor Casou

Vocal Suplente 4º: Omar Assen

Revisor de Cuentas Titular 1º: Carlos Fernández

Revisor de Cuentas Titular 2º: Roberto Gatti

Revisor de Cuentas Titular 3º: Daniel Gómez

Revisor de Cuentas Suplente 1º: Raúl Brites

Revisor de Cuentas Suplente 2º: Carlos Ojeda

SR VECINO/A:

Ante la **INTOXICACIÓN** sufrida por consumidores de **PAN** en OTROS DISTRITOS. EL CENTRO DE PANADEROS informa que:

"...NO COMPRE PAN EN ALMACENES, KIOSCOS, MERCADOS, ETC. QUE NO LE GARANTICEN BOLETA DE PROCEDENCIA.

DENUNCIE A LAS AUTORIDADES A LOS QUE NO CUMPLAN.

COMPRE PAN EN LAS PANADERIAS DE SU BARRIO O SUCURSALES DE VENTA EXCLUSIVA.

NO JUEGUE CON LA SALUD DE LOS SUYOS...

LE PUEDE COSTAR MUY CARO.

TENGA MEMORIA:

EL VINO EN DAMAJUANAS, EL PROPOLEO, HACE POCO

TIEMPO EL AGUA TRUCHA. AHORA LA LECHE...

MAÑANA PUEDE SER EL PAN

SR. COMERCIANTE:

EXIJALE A SU PANADERO. NO SEA COMPLICE.

USTED ES EL RESPONSABLE.

Breves

FELIZ CUMPLEAÑOS SANTIAGO AZCONA

El día 2 de julio pasado fue el cumpleaños del Secretario de la Asociación de Industriales Panaderos de Corrientes, Sr. Santiago Azcona, por tal motivo la Comisión Directiva, a través de los socios, le realizaron un agasajo festejando sus 64 años.



ASOCIACION DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES

Afiliada a la F.A.I.P.A. Personería Jurídica N° 438382
General Paz 1866 Tel.: 438382 (3400) CORRIENTES

COMISION DIRECTIVA

Presidente: **NELSON O. ARRIOLA**

Vicepresidente: Amalio Sánchez

Secretario General: Santiago Azcona

Tesorero: Juan E. Vanvakianos

Protesorero: Luciano Romero

Vocales Titulares: Gabriel A. Odriozola, Juan Passeto, Daniel A. Manzur, Alfredo Ruiz Díaz, Héctor A. Marino

Vocales Suplentes: Roberto J. Díaz, José O. Lezcano, Osvaldo Varela, Mariano O. Aguirre

Síndico Titular: Mario Billordo

Sindico Suplente: Ernesto Barbero

Un poco de Humor

COMUNICADOS...

“QUE A SU EMPRESA NO LE OCURRA LO MISMO”

COMUNICADO DEL PRESIDENTE DE LA COMPAÑÍA PARA EL GERENTE GENERAL:

El lunes próximo, a eso de las siete de la tarde el Cometa Halley se hará visible. Es un acontecimiento que ocurre cada 78 años. Reúna a todo el personal en el patio de la fábrica, todos usando casco de seguridad, que allí les explicaremos el fenómeno. Si llueve, este raro espectáculo no podrá ser visto a ojo desnudo, en ese caso entraremos al comedor donde será exhibido un documental sobre ese mismo tema.

COMUNICADO DEL GERENTE GENERAL PARA EL JEFE DE PRODUCCIÓN:

Por orden del presidente, el lunes a las siete aparecerá sobre la fábrica el cometa Halley. Si llueve reúna a los empleados con cascos de seguridad y llévelos al comedor, donde tendrá lugar un raro espectáculo, que sucede cada 78 años a ojo desnudo.

COMUNICADO DEL JEFE DE PRODUCCIÓN PARA EL SUPERVISOR:

A pedido de nuestro gerente general el científico Halley, de 78 años, aparecerá desnudo en el comedor de la fábrica usando casco, porque va a ser presentado un documental sobre el problema de la seguridad en días de lluvia.

COMUNICADO DEL SUPERVISOR PARA EL ASISTENTE:

Todo el mundo desnudo sin excepción deberá estar en el patio el lunes a las siete, donde el famoso músico Halley mostrará el video bailando bajo la lluvia. El show se presenta cada 78 años.

COMUNICADO DEL ASISTENTE PARA EL PERSONAL DE PLANTA:

El jefe cumple 78 años el lunes y habrá una fiesta en el patio y el comedor con el famoso conjunto Bill Halley y sus cometas. Todo el que quiera, puede ir en bolas, pero usando casco, porque se va a armar una flor de joda aunque llueva.

GRATIS 1

Atención Sr. Panadero: Si Usted viven en **AVELLANEDA, LANUS, LOMAS DE ZAMORA, QUILMES** o **FLORENCIO VARELA** reciba “GRATIS” la revista “Panaderos del Sur” por correo. Envíe el nombre de la Panadería, dirección (número y entre qué calles está localizada), Localidad, Código Postal y nombre del titular al elgremiopanadero@yahoo.com.ar o comuníquese al 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

GRATIS 2

Atención Sr. Panadero: Publique “GRATIS” su “aviso clasificado”. Envíe un mail a: [“elgremiopanadero@yahoo.com.ar”](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar). Para mas información comuníquese al: 15-4084-1090 // 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

ATENCION PROVEEDORES DEL SECTOR PANADERIL

DEBIDO A LOS POCOS ESPACIOS DE PUBLICIDAD DISPONIBLE LA REDACCION LES SOLICITA QUE RESERVEN CON ANTERIORIDAD SU ESPACIO, PARA MAS INFORMACION DEBERAN COMUNICARSE A elgremiopanadero@yahoo.com.ar O AL 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs. (Sr. Fabio)

LA FUERZA DE LA MASA

La fuerza de la masa es un factor determinante de la calidad del pan, de tal forma que la falta de fuerza o un exceso de la misma provocan frecuentemente problemas de regularidad y calidad en el pan.

El panadero normalmente achaca a la harina la falta de fuerza o el exceso de la misma, sin tener en cuenta que hay factores que también influyen. Conocer estos factores es de vital importancia para el equilibrio de las masas y por consiguiente para la calidad del pan.

La Harina

La harina ejerce una gran influencia sobre la fuerza de la masa dependiendo de la cantidad y calidad del gluten, también la actividad enzimática, es decir que su poder de fermentación es un factor determinante.

El amasado

Cuando se mezcla la harina y demás ingredientes con el agua y con el movimiento y el vaivén de la amasadora, las dos fracciones proteicas de la harina (gliadina y glutenina) se vuelven pegajosas.

La unión de los enlaces da lugar a una red elástica y extensible, impermeable a los gases, que se denomina gluten. La formación, de mayor o menor cantidad de gluten, está determinada por la

oxidación o exposición de la masa al oxígeno del aire, esta oxidación varía con la velocidad de la amasadora y según la exposición de la masa al oxígeno del aire, durante el amasado. De tal forma que si el amasado es muy prolongado aumentará la fuerza de la masa al mismo tiempo que su color se va blanqueciendo y, aunque con el aumento de la fuerza se obtendrá un pan de gran volumen, no resultará con un buen sabor.

El tipo de amasadora también influye sobre la fuerza de la masa, en las amasadoras muy rápidas la exposición de la masa al oxígeno es menor por lo que también la fuerza quedará mermada.

Así pues, resumiendo, podemos decir que la velocidad y la duración del amasado tiene una gran influencia sobre la fuerza de la masa.

La sal

La sal se emplea en una proporción de 20 gr. por kilo de harina. Si se aumenta ligeramente la dosificación aumentará progresivamente la fuerza y la tenacidad de la misma, del mismo modo que retardará el período de fermentación.

Al contrario, también si se disminuye la sal

bajará ligeramente la fuerza y aumentará por consiguiente la extensibilidad.

La forma de incorporar la sal es otro factor a tener en cuenta. Cuando la sal se incorpora al final del amasado la fuerza de la masa es mayor que si por el contrario se ha añadido al principio pero también hay que tener en cuenta que cuanto más tarde se incorpora la sal la oxidación de la masa será mayor, y el sabor del pan insípido.

Es aconsejable pues incorporar la sal al principio del amasado y dar la fuerza a la masa por otros métodos.

Los mejorantes

Los mejorantes completos que usa el panadero están compuestos por diacetil tartárico (E-472e), ácido ascórbico (E-300), y enzimas amilasas.

El diacetil tartárico es un emulgente que facilita la mecanización de las masas, al aumentar su extensibilidad, asegurando un mejor formado de la pieza y una expansión mayor en el horno.

El ácido ascórbico por el contrario aumenta la fuerza de la masa pero también la tenacidad. El

FÁBRICA DE MÁQUINAS Y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y GASTRONOMÍA



BATIPLANE

**AMASADORAS - BATIDORAS
PLANETARIAS Y
PASTELERAS - SOBADORAS**



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654
batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar



que el panadero valore ese punto de coincidencia para que de esta forma equilibre la fuerza de la masa.

Temperatura de amasado

La temperatura de la masa juega un doble papel sobre la influencia de la fuerza de la masa. Cuando la temperatura de la masa es inferior a 24Qd (tanto si ha salido así de la amasadora como si se ha enfriado en el período de reposo) tiende a perder fuerza y aumentar extensibilidad, y la fermentación se desarrolla lateralmente y plana, al mismo tiempo que se frena la actividad fermentativa.

Al contrario, cuando la temperatura es superior a 25QC las masas se vuelven fuertes y tenaces, la fermentación se desarrolla muy redonda con poca base de contacto de la masa con la bandeja o tablero.

Grado de mecanización

Está demostrado que las presiones y esfuerzos físicos que se somete a la masa influyen en la estructura, en la fuerza y en la tenacidad la misma.

La división volumétrica somete a la masa a presiones, lo que incide que las últimas bolas divididas tengan un grado mayor de gasificación y de exposición de las masas a dichas presiones, transformándose cada vez más tenaz a medida que se acerca al final de masa.

El formado a máquina otorga mayor fuerza en las masas que aquellas otras formadas manualmente.

También el grado de laminación y de enrollado de las tortas de masas influye en el equilibrio, así pues, cuanto más cerrados entren los rodillos, más grandes será la torta y el enrollado será superior; al contrario, si los rodillos están muy abiertos la barra tenderá a aflojarse y a extenderse durante la fermentación.

Tiempo de reposo

Tanto si la masa ha reposado en bloque como en bolas ya divididas, aumenta de fuerza a medida que se va prolongando el tiempo.

El reposo facilita al panadero equilibrar las masas, si lo que quiere es más fuerza, dejará mayor tiempo de reposo y si por el contrario lo que desea es



obtener unas masas más flojas y extensibles recortará dicho tiempo.

Las masas duras

Las consistencias de las masas son pues otro factor que influye en la fuerza, de tal forma que al incorporar mayor o menor cantidad de agua a las masas se podrá concluir mejor el trabajo.

Amasijos grandes

Cuando las masas son grandes, el tiempo que se tarda en dividirse es largo, lo que provoca que las últimas piezas tengan un exceso de gasificación, de tenacidad y de fuerza.

La cantidad de harina que se emplee en cada amasijo estará determinada por la velocidad de la divisora, el tamaño de piezas a dividir y la dosis de levadura. De tal forma que la masa sea dividida lo antes posible sin que llegue a gasificar en la tolva de la divisora.



efecto E-300 se traduce en una mayor capacidad de retención de gas.

Las enzimas a amilasas regulan la actividad fermentativa y la capacidad de gelificación del almidón al entrar el pan en el horno.

Por tanto el uso de mejorantes completos, práctica habitual del panadero, es otro factor que influye enormemente en la fuerza y en el equilibrio de las masas.

La masa madre

La masa madre bien elaborada y conservada tiene un efecto positivo en proceso mixto de panificación, que como es bien sabido consiste en el empleo de masa fermentada y de levadura prensada.

Cuando el tiempo de reposo de la bola de masa dividida es escaso, es imprescindible añadir al menos un 20% de masa madre que proporcione no solamente sabor y aroma al pan, sino también fuerza y capacidad de impulso del pan en el horno.

Levadura prensada

Éste es un factor que frecuentemente al panadero le pasa, inadvertido. En la mayoría de las panaderías se comienza con una dosis alta de levadura y se termina con muy poca.

Los cambios en la fuerza de la masa van variando con la disminución de la dosis de levadura, y es muy frecuente que al principio de la jornada la masa lleve un exceso de fuerza y las últimas hornadas las masas se presenten flojas y debilitadas. Hay hornadas de pan que salen mejor una que otras, como consecuencia de haber coincidido en la dosis óptima de levadura con el tiempo ideal de reposo. Es por lo tanto necesario

TRIGOSUD S.R.L.

**VENTA DE HARINAS Y PRODUCTOS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**



Espiga
de Oro

DULCE DE LECHE
GRANJA
ARRAYANES

Emeth



Marne

Levaduras Paraleva

ENVÍOS A DOMICILIO SIN CARGO

Alte. Brown 4120 - Temperley
Tel: 4245-2192

Atención al Público: Factores de la Clave del Éxito en las Panaderías

Las necesidades de los consumidores evolucionan y cambian con el paso del tiempo y por tanto las panaderías deben amoldarse a los cambios y a las nuevas exigencias del mercado.

Una vez constatadas las preferencias de los consumidores, surge una batería de factores claves del éxito que las panaderías deben tratar de implementar: excelentes precios, entrega inmediata, seguridad y sobre todo la más importante LA ATENCION AL CLIENTE.

Algunos ítems a tener en cuenta:

- El cliente cada vez espera obtener más. La lealtad decae constantemente por el aumento de la competencia.
- Hay que diferenciarse de la competencia.
- Cada vez cuesta más dinero vender y promoverse por la sobreoferta de productos.
- La publicidad está cambiando en el país se estima que un 60% del presupuesto publicitario de las empresas se destina a promociones.
- La competencia se da en la calidad de atención porque el cliente descuenta la buena calidad del producto.
- Hay que estar al tanto de lo que el cliente piensa de nosotros.
- Retener a los clientes debe ser una actividad permanente; hacer un cliente nuevo cuesta de 6 a 8 veces más que retenerlo.
- La calidad total se juega en lo que "dan la cara" al cliente, en la línea de fuego de la empresa. Cada episodio en la atención al cliente marca el futuro de la empresa.

Las empresas tienen que encarar un cambio de mentalidad para no perder mercados.

Esto implica adoptar una serie de políticas internas para lograr el objetivo primordial: No perder clientes.

Entre ellas destacamos:

- Capacitar a los empleados para que resuelvan



los problemas con los clientes.

- La mejor publicidad de cero costos es la de boca en boca. La recomendación entre personas que se conocen.
- Todo lo que pide un cliente debe ser SI: el NO debe estar prohibido.
- El trato al cliente debe ser cálido y eficaz. La rapidez es fundamental.
- Las promesas deben cumplirse en exceso.
- Si algo no resulta bien, al cliente hay que darle las excusas del caso e indemnizarlo.
- Seleccionar vendedoras que sepan asesorar. El despachador no sirve. Para eso están los hipermercados.
- El 85% de los clientes que no vuelven es por la insatisfacción en la atención.

- Aprovechar cada queja del cliente para saber qué es lo que pasa. Es un asesoramiento gratuito que el cliente está ofreciendo.

El costo de no retener clientes

El perder a clientes significa mucho más que perder una venta, ya que:

- Se caen las ventas, la liquidez y la utilidad.
- Hay que gastar dinero en reemplazar los clientes que se van.
- Enfrentar el enorme costo del "boca a boca" producto del cliente insatisfecho que agranda el comentario negativo.

Por el contrario las ventajas de retener clientes son:

- No hay que gastar dinero en reemplazar clientes. Se invierte en crecer.
- Los clientes leales compran más, concentran sus compras en el lugar donde encuentran satisfacción.
- El cliente leal habla bien del comercio donde compra. Es una publicidad sin costo, es la de mayor credibilidad y permite tener nuevos clientes.
- Para la competencia es muy difícil robarle clientes al comercio que da calidad total en la atención. Los clientes satisfechos no se van.

ATENCION PROVEEDORES DEL SECTOR PANADERIL

DEBIDO A LOS POCOS ESPACIOS DE PUBLICIDAD DISPONIBLE LA REDACCION LES SOLICITA QUE RESERVEN CON ANTERIORIDAD SU ESPACIO, PARA MAS INFORMACION DEBERAN COMUNICARSE A elgremiopanadero@yahoo.com.ar O AL 15-4084-1090, 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.

GUÍA DE PROVEEDORES

CAMARAS FRIGORIFICAS

"LEAL" Av. San Martín 1541. Lanús. Telefax 4247-5562. Tel.: 4262-8873 www.lealweb.com.ar E-mail: info@lealweb.com.ar

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 E-mail: batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar
"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DANTE CERRUTTI" H. Irigoyen y 9 de Julio. Burzaco. Tel.: 4238-9304
"DISTRIBUIDORA CA-MI" J. D. Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172
"DISTRIBUIDORA FERREYRA" Av. Ricardo Balbín 2542. Lanús. Tel.: 4209-2239
"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. Lomas del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-4554/3161. E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar
"DISTRIBUIDORA TRIGOSUD" Alte. Brown 4120. Temperley. Tel.: 4245-2192
"HARINAS MARIO" Reconquista 437. Ezeiza. Tel.: 4232-9156
"RAUL BLANCO" Grasas y Margarinas. 4276-2112
"RE-CO" Thames 2891. San Justo. Tel.: 4484-8236

FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús Oeste. TEL.: 4262-0654 E-mail: batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar
"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236/(15) 4176-4735 E-mail: josecardone@speedy.com.ar
"COPAMA" Cavia 1039. L. del Mirador. La Matanza. Telefax 4699-2182/2187/1305 www.copama.tk E-mail: copama@speedy.com.ar
"REFINERIA DEL CENTRO" Cuyo 1786. Martínez. Tel.: 4512-2553 reficenba@arnet.com.ar

FABRICAS DE HORNOS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262/(15) 4993-1859/60 www.britohermanos.com.ar E-mail: ventas@britohermanos.com.ar
"BURNER" Cachi 678. Capital Federal. Tel/fax: 4911-2302/1675 www.burner.com.ar E-mail: info@burner.com.ar
"GASTROINDUSTRIA DEL SUR" Chaco 1259 Lanús Tel: 4225-6623

FABRICAS DE ADITIVOS/INSUMOS/LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609 E-mail: analba@ciudad.com.ar
"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. La Matanza. Telefax 4652-5216/4655-1441
"CONFIDUL S.R.L." Llavallol 1694. Haedo. Telefax 4659-455
"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434 E-mail: lecitec@ciudad.com.ar

FABRICA DE LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" A. M. de Justo 2050 1° "107" Tel.: 4315-3400

FABRICA DE UTILES

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo. La Matanza. Tel. 4441-1200. E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1782. I. Casanova. Tel.: 4485-3764 www.dinter.com.ar info@dinter.com.ar

MARQUESINAS Y LETREROS

"MAC'S PUBLICIDAD" Alem 7950. M. Coronado. Tel.: 4842-5783

MOLINOS

"MOLINO CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99 E-mail: andresvarela@molinochacabuco.com.ar
"MOLINO HARINERO LOMA BLANCA" Tucumán 1650. Cap. Tel.: 4647-0168/0268/(15)5881-8833 E-mail: grupo_admiral@yahoo.com.ar

PAN DE MIGA

"RO-NI" Cuzco 1947. Cdad. Madero. La Matanza. Tel. 4453-1801 E-mail: panificadosroni2004@yahoo.com.ar

PAN RALLADO

"CARLOS" Tel.: 4651-9145

SERVICIO TÉCNICO

"METALURGICA C.R.B." 4691-1954/4691-2968/15-5161-9086/15-6092-8707

C L A S I F I C A D O S



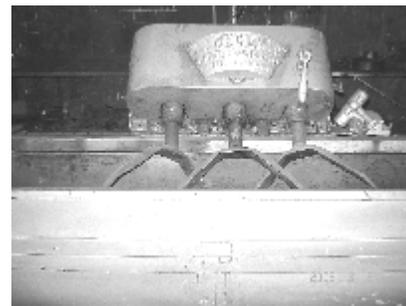
Cortadora
Carigliano
\$3500



Amasadora Siam
Reformada
Batea a eleccion
\$5000



Sobadora
Siam pesada 600 ml
\$4000



Amasadora retondaro
3 brazos batea a eleccion
\$8000

Tel: 15-5161-9086 / 15-6092-8707 // 4691-1954/2968

**Atención Sr. Panadero: Publique "GRATIS" su "aviso clasificado". Envíe un mail a: ["elgremiopanadero@yahoo.com.ar"](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar).
Para mas información comuníquese al: 15-4084-1090 // 15-6095-0146, Nextel 565*5175 de Lunes a Viernes de 9 a 17 Hs.**

PAN DE MIGA

RO-NI

Garantía de Calidad y Frescura.

El Pan de Miga "RO-NI" es un producto especial para la elaboración de Sándwiches de Miga, Canapés, arrollados y otros tipos de comidas.

Es un panificado distinto con las siguientes características:

Un sabor muy particular, una miga elástica y suave al paladar.

**PANES DE MIGA
BLANCO Y NEGRO
ENTERO Y CORTADO**



Maquinaria de última generación hacen posible la elaboración de un producto de máxima calidad y un alto nivel de producción

Cuzco 1947 - C. Madero - Tel: 4453-1801

www.ro-ni.com.ar ventas@ro-ni.com.ar