

INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 2 - Nº 10 - ENERO del 2008

La Revista
de los
Panaderos

5000

Ejemplares
de distribución
GRATUITA

!!!FELICES VACACIONES!!!

Analba **VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928**
Fabrica de Materias Primas

GUINALBA (GUINDAS ARTIFICIALES) ROJAS - VERDES - AMARILLAS
GRANELLA (AZÚCAR GRANULADA)
AMENALBA (PEPIPAN) SABOR ALMENDRA V/O SIN SABOR
NUECES - ALMENDRAS - FRUTAS SECAS

Lascano 2858 - Capital Federal E-mail: analba@ciudad.com.ar
Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609



LT **YEMAX**

SUSTITUTO DE HUEVO
BAJO COSTO - MEJOR RESULTADO
para la elaboración de:
FACTURAS-PAN DULCE
BUDINES-ALFAJORES-MASAS SECAS

Quintana 2516 - L. del Mirador - Telefax: (011) 4699-4434
lecitec@ciudad.com.ar www.lecitec.com.ar



Reciento®

Fabrica de Margarinas y Grasas

Que en estas Fiestas comiences, junto a nosotros, un nuevo camino de Éxitos.
Como hace más de 45 años, con la mejor tecnología, llevamos los mejores productos con la calidad y precio que vos esperas.

MARFINA S.A.

Desde siempre junto a los Argentinos con productos Argentinos.



Reciento Integrante de Masa

Presentación: Caja azul de 20kg, con 2 pilones de 10kg.
Usos: budines, masas secas, pan dulce, masas finas.
Características: elaborada con fracciones blandas de grasa vacuna.
Punto de fusión: 38°C



Reciento Semi Hojaldre

Presentación: Caja roja de 20kg, con 2 pilones de 10kg.
Usos: hojaldre liviano y facturería en general.
Características: elaborada con grasa vacuna refinada.
Punto de fusión: 44°C



Reciento Hojaldre

Presentación: Caja verde de 20kg, con 2 pilones de 10kg.
Usos: hojaldre y facturería.
Características: elaborada con fracciones duras de grasa vacuna.
Punto de fusión: 48 °C



Reciento Oleo

Presentación: pilones de 20kg
Usos: integrante de masas para productos de gran calidad.
Características: fracción de grasa vacuna totalmente desodorizada.
Punto de fusión: 38°C



Reciento Grasa

Presentación: pilones de 20kg
Usos: ideal para facturas de grasa y todo tipo de panes con grasas.
Características: primer jugo bovino refinado y desodorizado.
Punto de fusión: 44°C



Reciento para Tapas de Empanadas

Presentación: pilones de 10kg
Usos: tapas de empanadas y discos de pascualina.
Características: elaborada con fracciones duras de grasa vacuna.
Punto de fusión: 48/50 °C

Reciento de Marfina S.A. es una empresa pionera en la industria de la margarina con más de 45 años brindando productos de calidad para la industria alimenticia argentina.

Av. General. Paz 12383 - L. del Mirador, Buenos Aires, Argentina.

www.reciento.com.ar

Tel./Fax: 4699-2177/79/3150

info@reciento.com.ar



STAFF INDUSTRIALES PANADEROS

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE
DISTRIBUCIÓN GRATUITA
EN PANADERÍAS, DEPÓSITOS, ENTIDADES COLEGAS
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

Tel: 15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Año 2 - N° X
ENERO del 2008

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Las marcas y/o firmas comerciales
mencionadas en los textos son solo
a efecto de información del lector.
La publicidad tarifada se realiza en
los espacios reservados a tal fin.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
EN TRAMITE

"INDUSTRIALES PANADEROS"
quiere agradecer a la
Lic. Elizabeth Lezcano, por la
información que nos envía desde
la Secretaría de
Agricultura, Ganadería
y Pesca de la Nación

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

EDITORIAL

El 2007 fue un año lleno de sorpresas en la industria; los Centros crecieron una enormidad, mejorando los servicios y luchando por lo derechos de los industriales, las autoridades se fortalecieron, los panaderos fueron sumándose al desafío de luchar juntos por el respeto de sus derechos y trabajando unidos por el Gremio de Industriales.

A nivel personal, el 2007 también fue muy bueno, ya que sumamos números de edición y llegamos a lugares a los que nunca imaginamos llegar. Hoy nos llena de placer saber que nuestras revistas, "EL GREMIO PANADERO" e "INDUSTRIALES PANADEROS" siempre son tenidas en cuenta a la hora de compartir los acontecimientos de la industria. Así, juntos hemos transitado la firma de convenios, la renovación de autoridades, la unión de los Centros, las fiestas de fin de año que nos llenaron de orgullo, las campañas contra la clandestinidad, el Congreso en Mar del Plata y podría seguir enumerando...

A continuación están los buenos deseos de los que hacen posible que nuestra revista sea una realidad:

A los Centros de Panaderos y Autoridades de la Federación: Antes que nada, en vísperas del año que se marcha, quiero agradecerles a cada Centro, comisión directiva y autoridad nacional y provincial, por tenernos en cuenta siempre y haber compartido con nosotros las fiestas de fin de año a las que asistimos con ganas y entusiasmo. Me honra ver como edición tras edición, las fiestas de fin de curso mejoran notablemente. Hoy quiero decirles que cuenten con la revista, como les digo en cada oportunidad, como medio de expresión de sus opiniones, porque nos interesa saber que piensan y que sienten. En cada número tratamos de estar presentes acompañando en este largo camino los logros de cada entidad. Por eso Feliz 2008 a todos y cada uno de los que luchan por los panaderos, desde su lugar, con diferentes tareas, pero aportando ese granito de arena necesario para el progreso de cualquier institución.

También quiero desearle a todos los **lectores** que tengan un año 2008 lleno de dicha y felicidad, porque es pensando en cada uno de ustedes que hacemos esta revista, para mantenerlos informados en el acontecer del gremio. Queremos que se llene su vida de alegría, mucho amor y deseamos que cumplan todas las metas que se propongan, Muchas veces en el camino hay que superar los obstáculos que se van presentando, pero lo importante es mirar hacia adelante, siempre hacia adelante.

A los auspiciantes: De corazón les deseo un muy feliz 2008, lleno de prosperidad y buenos augurios..Quiero desearles a cada una de las empresas que confía en nosotros número tras número, que nos elige todos el años, que nos sugiere, propone, critica, alienta, corrige y participa , siempre desde el respeto, un excelente año 2008.

Porque es un placer para nosotros, hacer esta revista, más allá de los buenos y malos momentos que todos debemos atravesar alguna vez. Hoy me doy cuenta que aquel sueño que parecía tan lejano, de tener una revista abocada al gremio de los panaderos, cada día más consolidada ya no resulta lejano.

Por eso siento que nada es imposible si se lucha por ese sueño, porque todos somos capaces de cruzar la meta que nos proponíamos si en verdad nos esforzamos por hacerlo. El éxito es para quien trabaja por él, no cae del cielo, a final de cuentas es tu propio esfuerzo el que te impulsa a hacer grandes cosas. A modo de cierre , queremos decirles **GRACIAS!** a todos los que nos acompañaron, tanto panaderos, instituciones, amigos, profesionales, cuerpo directivos, como así también a los lectores y a los que hacen posible que sigamos hacia adelante. Esperamos que el año 2007 les haya dejado tantas satisfacciones como a nosotros, a nivel laboral, familiar y también individual.

Felices Vacaciones!!!

ZONAS DE DISTRIBUCIÓN DE "INDUSTRIALES PANADEROS"

9 DE ABRIL (E. Echeverría) - ADROGUE (Alte. Brown) - ALMIRANTE BROWN- AVELLANEDA - BANFIELD (L. de Zamora) - BERAZATEGUI - BERNAL (Quilmes) - BOSQUES (F. Varela) - BURZACO (Alte. Brown) - CARLOS SPEGAZZINI (Ezeiza) - CLAYPOLE (Alte. Brown) - CRUCESITA (Avellaneda) - DOCK SUD (Avellaneda) - DON BOSCO (Alte. Brown) - DON BOSCO (Quilmes) - EL JAGÜEL (Ezeiza) - ESTEBAN ECHEVERRÍA - EZEIZA - EZPELETA (Quilmes) - FLORENCIO VARELA - GERLI (Avellaneda) - GLEW (Alte. Brown) - INGENIERO BUDGE (L. de Zamora) - LANUS - LOMAS DE ZAMORA - LONGCHAMPS (Alte. Brown) - LUIS GUILLON (E. Echeverría) - MONTE GRANDE (E. Echeverría) - PI EYRO (Avellaneda) - QUILMES - QUINTA GALLY (Avellaneda) - RAFAEL CALZADA (Alte. Brown) - RAFAEL CALZADA (Quilmes) - REMEDIOS DE ESCALADA (Lanús) - SAN FRANCISCO SOLANO (Quilmes) - SARANDI (Avellaneda) - TEMPERLEY (L. de Zamora) - VILLA ALBERTINA (L. de Zamora) - VILLA DIAMANTE (Lanús) - VILLA DOMINICO (Avellaneda) - VILLA FIORITO (L. de Zamora) - VILLA MODELO (Avellaneda)- WILDE (Avellaneda) - SAN VICENTE - MAR DEL PLATA - CUARTEL NOVENO (L. de Zamora) - CAÑUELAS - NECOCHEA.



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 e/Mitre y 152 - (1884) Berazategui - Tel.: 4216-0591 // 4256-0634

El Intendente junto a los panaderos de Berazategui

"He venido a compartir una mesa con amigos, y esto no es poca cosa"

Si se pensó en una fiesta "sin precedentes" para celebrar el fin de año en Berazategui, esta no podría haber salido mejor.

El pasado 25 de noviembre, los industriales panaderos de Berazategui se vieron homenajeados por la increíble jornada ofrecida por el Centro de Panaderos local.

Era el comienzo... la apertura de una fiesta que iba a contar con gran convocatoria, y diferentes shows en el Salón de Fiestas La Perfección, y donde asistieron los Centros de Panaderos de Quilmes, La Plata, Necochea, Dolores, Cañuelas, APACA, Florencia Varela, Avellaneda, representantes de la Federación Argentina, el Intendente de Berazategui Juan José Mussi acompañado por miembros del ejecutivo y, por supuesto, los invitados de lujo, los panaderos locales.





DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

LES AFFRE ARGENTINA

COPAMA

comunicación al instante

Tel: **0810-999-2013**

Nextel: **214*1949**

La Heras 3052 - (B1752BBV) Lomas del Mirador - Buenos Aires - República Argentina

Tel: (54-11) 4699-4554 / 3161 E-mail: distlaslomas@ciudad.com.ar

PRODUCONF

Bacalar

COSTA COSTA S.R.L.

DULCE DE LECHE

GRANJA ARRAYANES

Emeth

CIRCE

BARI

LA RINCONADA

LEVADURAPRENSADA

LA TARANTELA

levina

GILFAL

MILAR

SAN SIMON

Dánica

SAPORITI

MAPSA

PRINDAL

PROIN

domo

ANAZAN

TAXONERA

magimix

total FL

El clima fue de fiesta y absoluta buena onda, así que para empezar la jornada, el Presidente del Centro de Panaderos local, Juan Carlos García saludó a todos e hizo una mención especial para el Intendente "después de luchar tanto este año, estamos muy contentos con su gestión".

Para luego agregar "hoy nos toca agasajar al Doctor Mussi que siempre nos ha dado muestras de lo mucho que quiere a Berazategui, nos ha demostrado que la única forma de que las cosas salgan bien es querer lo que se esta haciendo". Entre otras cosas García comentó que en el caso particular de los panaderos "nos ha dado una oportunidad, demostración de confianza, y queremos agradecerle el lugar que tiene Berazategui en el conurbano bonaerense, que sin dudas es destacado".

Respecto al trabajo de los industriales, el Presidente del Centro local resaltó que los panaderos "hemos tenido un año bueno, nos encontramos con un par de problemas pero los hemos podido solucionar, la industria se siente con más poder adquisitivo, más desarrollada".

Familias y amigos, se reunieron para una noche de festejo. Por eso el Presidente de FAIPA, Rubén Salvio aprovechó para desear a



Omar Rodriguez S.R.L.

Malabia 2440 - (1754) San Justo Tel: 4441-1200
info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar

Todos los panaderos de los diferentes Centros un próspero 2008. Además destaco el labor del intendente " realmente es un halago compartir la mesa con el Intendente Mussi, porque como todos saben que desde hace tiempo recorro Buenos Aires y me he dado cuenta que el Doctor Mussi es el mejor intendente no sólo de la Provincia sino de la República Argentina."

El Presidente de FAIPA hizo un recorrido por los logros de la Federación "En cuanto a lo que se viene haciendo con el tema de la salud, me encuentro sorprendido, a pesar de que la Federación Argentina fue quien encabezó este cambio a uno lo sorprende cuando el cambio viene tan rápido. Hace cuatro años el pan era una mala palabra porque para los médicos engordaba, era como tener una mala publicidad del producto que nosotros elaborábamos con tanto cariño y esfuerzo... Hoy cambio todo porque actualmente es bueno hasta para la dieta, porque la pirámide nutricional que viene de Europa dice que en la base se encuentra el pan y que debe comerse de a 7 rodajas por día."



MOLINO HARINERO
"LOMA BLANCA"

“OOO”
 “OOOO”
SEMOLIN

EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

Tel: 4647-0168/0268
Nextel: 167*1328
Cel: 15-5881-8833



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE



DEWEY

Emeth



Al Servicio del Gremio Panadero



Gnel. Mendez 1079 - WILDE - BUENOS AIRES
Tel: 4227-8522 / Nextel 156*5456 / distribuidoranoelia hotmail.com



Un momento emotivo se vivió cuando se hizo un reconocimiento muy especial para todas las mujeres panaderas...

Todo el mundo se retiró feliz de uno de los eventos más esperados por los

panaderos de Berazategui, pero antes del cierre el Intendente local agregó " es una gran alegría porque no es una fiesta protocolar sino que especialmente siento que he venido a compartir una mesa con amigos, y esto no es poca cosa. Muchas veces se cree que es imposible el diálogo entre un empresario y un funcionario o que puedan llegar a ser amigos, nosotros lo hemos logrado. Lo logramos con los industriales panaderos defendiéndolos, por ejemplo al no permitir hipermercados en Berazategui, hicimos un estudio y un hipermercado nos daba 400 puestos de trabajo, pero nos quitaba 1100 y después que terminaba con el comercio local, los precios eran mas caros que los del comercio minorista..." terminó diciendo.

Una noche para recordar... Berazategui sin dudas se merecía esa gran noche.



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

COMISION DIRECTIVA
Presidente: Juan Carlos García

Vicepresidente: **Eduardo Luis Olivari**

Secretario: **Lucas Matías Memmo**

Prosecretario: **Jorge Ivanoff**

Tesorero: **Miguel Angel Urbano**

Protesorero: **Cecilia Macri**

Vocales Titulares:

Miguel Diorio Albanese, Omar Pérez,

Daniel Dax, Damian Taboada,

Andrea Iannello, Mario Federico

Vocales Suplentes: **Diego Spitaleri,**

Enrique M. Colagiovani,

María Margarillo de González

Revisores de Cuentas Titulares:

Albor Pérez,

Gustavo H. Medina

Revisores de Cuentas Suplentes:

Oswaldo Gómez,

Juan Abel Páez

Delegados ante F.I.P.P.B.A.

Titulares: **Juan Carlos García y Eduardo L. Olivari**

Suplentes: **Lucas Memmo y Miguel Angel Urbano**

Asesor Legal: **Dr. Daniel Salas**

Asesor Contable: **Dra. Valeria Cianciullo**



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE QUILMES

Gran Canaria 1159 - QUILMES - Telefax 4253-9647

Que mejor que festejar un cumpleaños rodeado de amigos

Con la presencia de alrededor de 300 invitados conformados por Centros de Panaderos, autoridades municipales, industriales panaderos locales, miembros de la FAIPA; de la comisión directiva local y familiares, el Centro de Panaderos de Quilmes festejó no sólo otro año de trabajo sino el cumpleaños de su Presidente Rubén Salvio

El evento se llevó a cabo el 19 de noviembre en el salón de Fiestas Fortín Quilmes y se inició con un Show de Mariachis increíble para homenajear no sólo a todos los panaderos de Quilmes por un año de mucho trabajo, sino también a su Presidente en el día de su cumpleaños.



Durante el festejo, se destacaron las palabras del además, Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) que mostró su alegría por el acompañamiento de panaderos, familiares y amigos en el día de su cumpleaños "...me siento halagado que haya asistido tanta gente... les agradezco a todos y cada uno de ustedes por estar junto a mi en este momento".

Salvio, entre otras cosas hizo hincapié, en los logros del 2007 "... pensar que hace algunos años el pan para los médicos era como una mala palabra, y hoy gracias al enorme trabajo que venimos desarrollando con un grupo de amigos desde la FAIPA hemos podido revertir todo eso. El pan es el único alimento que llega a todas partes del país fortificado con vitaminas; pasó a tener un complejo vitamínico que lo convierte en un alimento fundamental para evitar el colesterol y para las embarazadas, por ejemplo." Respecto al convenio firmado con Gines González " Sal + Vida", comentó "los panaderos disminuyendo la sal contribuimos a eliminar la hipertensión en la población, a eso esta abocada la FAIPA"

Por su parte el Intendente recientemente electo, Francisco Gutiérrez agradeció "el haberme acercado a la Federación cuando estábamos en el proceso pre-eleitoral para conocer sus problemas, sus necesidades, sus proyectos, los cuales los hago propios..."



HARINAS "MARIO"

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

Motix

PRINDAL

DULCE DE LECHE

Húsares BARI

Reconquista (Ruta 205) 437

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

Más tarde agregó "nuestra intendencia va a ser una gestión destinada al trabajo digno, decente, formal, por eso vamos a trabajar en esta campaña contra la clandestinidad. No queremos trabajo en negro, sino digno y decente"

Y terminó diciendo: "el pan, desde los orígenes de la humanidad ha sido un alimento principal y nunca puede estar ni criticado ni cuestionado, está en la oración del "Padre Nuestro", así que fíjense si tiene años... es milenario. Desde mi parte los industriales van a tener todo nuestro apoyo"

En el evento se destacó la participación de los Centros de Panaderos de Avellaneda; Berazategui; Mar del Plata, La Plata, La Pampa, Santa Fe, Cañuelas; los representantes de SAF, Enrique Finochietto, Gustavo Detomasi y Alexandre Depoid, Cesar Blanco de Prindal , Hugo Natale y una delegación de A.P.A.C.A.



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 c/cam



Convectores C-050 y C-030

Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grísineras

Accesorios



NUEVO HORNO ROTATIVO



MODELO G-4570
TOTALMENTE INOXIDABLE
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.
DISEÑO COMPACTO



PANING
Ingeniería en Panificación

www.paning.com.ar

Buenos Aires 3773
2000 Rosario - Argentina
Tel/fax: 0341-4642170 (Rot.)
ventas@paning.com.ar



Génesis
Un inicio diferente



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, cuernitos, 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, grísines y galletas. - **Modo de uso:** En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora 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, rosca, 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

Se contó también con la presencia de la gente de Molinos Chacabuco, encabezados por Andrés Varela, panaderos locales, familiares y amigos.

El festejo continuó en un ambiente rodeado de recuerdos, de música y de diversión



**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



IMÁGENES DE LA FIESTA EN QUILMES

COPIA DE LA CARTA QUE MANDO EL LIC. MORENO A RUBEN SALVIO

2007 - Año de la Seguridad

Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Comercio Exterior

Buenos Aires, 11 de Diciembre de 2007

Señor Presidente del
Centro de Industriales
Panaderos de Quilmes
Dn. Rubén Salvio
S. / D.

En el Día del Industrial Panadero y, a su vez la conmemoración de un nuevo aniversario del Centro de Industriales Panaderos de Quilmes, quiero que reciba Ud. mi afectuoso saludo y por su intermedio, lo extendiendo a todos sus colegas.

La comunidad necesita la articulación de las políticas públicas con cada una de las organizaciones que representa el interés de los sectores de la producción y el trabajo. Bajo esta concepción es que hemos encontrado un fructífero camino de diálogo, que nos ha permitido arribar a acuerdos y sostenerlos con el trabajo y esfuerzo de cada uno.

El crecimiento sostenido de la economía y el equilibrio distributivo, es producto del despliegue de un modelo productivo, impulsado decididamente por el Gobierno Nacional y avalado recientemente por el voto popular. Esto no hubiera sido posible sin el acompañamiento y la participación de los empresarios nacionales que comprendieron, como ustedes, las ventajas de producir y comerciar en un país cada vez más grande y con mayor poder adquisitivo de su pueblo.

Reitero mis saludos y mis mejores augurios para el futuro de sus negocios y la organización gremial empresarial que los cobija.

[Handwritten signature]
LIC. RUBÉN SALVIO MORENO
SECRETARIO DE COMERCIO EXTERIOR
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN

A. Brown en Merlo



LAS AUTORIDADES DE LOS CENTROS DE PANADEROS ACOMPAÑARON A SUS PARES EN LAS DIFERENTES FIESTAS DE FIN DE AÑO



Berazategui en Quilmes



La Plata en Matanza



Lanus en Al Brown



A. Brown, Cañuelas y Ezeiza en Merlo



Berazategui en Quilmes

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"

Cel: 15-5161-9086

ID: 54*167*240



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

46 Encuentro de la Familia Panaderil de Almirante Brown

Con una fiesta brillante, el Centro de Panaderos de Almirante Brown despidió un 2007 lleno de éxitos.



El Centro de Panaderos de Almirante Brown celebró la fiesta de fin de año y reunió más de 350 invitados. El festejo, que fue el domingo 18 de noviembre por la noche en el salón de la Sociedad Italiana, fue magnifico, una noche donde no faltó la emoción, la alegría y la satisfacción de compartir una velada en familia.

Estuvieron presentes el Secretario General de FAUPA, Abel frutos; Patricia Alonso de la Obra Social de los Panaderos,

autoridades municipales, concejales, representantes del Sindicato de Panaderos, del Consejo Escolar de Almirante Brown, y la presencia y



**MATERIAS PRIMAS Y ÚTILES PARA:
PANADERÍAS - PIZZERÍAS - CONFITERÍAS Y HELADERÍAS**

**Walter
Dacal**

**Mas de 40 Años al Servicio
del Industrial Panadero**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa*

Av. Meeks 520 - (B1834BGT) Temperley - Buenos Aires
Telefax: 4244-2404 / 4244-1411- info@walterdacal.com.ar



Y participación de los Centros de Panaderos de Esteban Echeverría, del Oeste, Lanús, Merlo, Ezeiza y La Matanza. Además el Centro local recibió las adhesiones de Jorge Villaverde diputado nacional y del intendente electo

Rodeada de buenos momentos compartidos y un agasajo para destacar, habló la Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown Nora López **"estamos muy contentos de realizar esta fiesta donde juntamos a nuestra gran familia panadera y también a los Centros de Panaderos amigos, autoridades nacionales, provinciales, municipales y sindicales... No quiero dejar de destacar a las empresas que nos acompañan durante todo el año y que nos han ayudado tan generosamente para la realización de este evento, les doy la bienvenida y espero que pasen una grata velada"**.



AGUA MASTER

ACONDICIONADOR DE AGUA

Otorga más brillo y color

Mejora la capacidad de absorción del agua en la masa

Se obtiene mejor punto y más volumen

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
(011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar

Burner®

HORNOS CONVECTORES y CONTINUOS

INGENIERIA EN CALOR

CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL

www.burner.com.ar info@burner.com.ar

4911-2302 / 1675

Luego le llegó el turno a Emilio Majori , presidente de la FIPPBA, quien desbordante de alegría comentó " es un placer estar en una reunión y ver que esta colmada de industriales. Eso nos hace ver que la familia panadera esta escuchando... porque es necesario juntarnos, trabajar unidos, para que la industria salga adelante. No puedo dejar pasar el momento sin que en nombre de la FIPPBA felicitemos a Nora López por el éxito de esta fiesta".

Con la excelente conducción de Jorge Formento, la fiesta continuó con un Show de Odaliscas que recorrieron las mesas para divertir a los invitados y un espectáculo musical con los guitarreros que logró que la gente abandonara las mesas para reunirse en el centro de la pista. La banda hizo bailar a todos en un clima divertidísimo.

Por su parte el Concejal Herrero Ponza, en representación del del Intendente comento" : es un gusto asistir a esta fiesta que cada año se renueva y mejora. Quiero decirles que vamos a trabajar fuertemente con la Industria Panaderil,...que nosotros los valoramos y consideramos un pilar a toda la industria, en este nuevo periodo que va a vivir Almirante Brown en los próximos 4 años. Nuestro compromiso es con toda la gente de Almirante Brown, y con muchos de ustedes que en momentos de crisis siguieron apostando al país, así, juntos, podremos sacar a Alte. Brown adelante y ustedes van a anotar el cambio".



Distribuidora

“EL GRANATE”



HARINAS y MATERIAS PRIMAS
para panaderías,
confiterías y fábricas
de pastas

Máximo Paz 474-LANUS-Tel.: 4249-5538

**IMAGENES DE LA
FIESTA EN
ALTE. BROWN**



momentos de crisis siguieron apostando al país, así, juntos, podremos sacar Almirante Brown adelante y ustedes van a notar el cambio"

Más tarde la Comisión Directiva local homenajeó a Nora López y a Secretaria de la Comisión Lidia Pretil "por tener puesta siempre la camiseta de los panaderos"

Para terminar con las presentaciones , el Secretario General del Sindicato de los Panaderos, Abel Frutos, comentó "en principio en nombre de los trabajadores quiero agradecerle a la presidenta de este hermoso Centro, como también a Emilio Majori que realmente tiene una enorme responsabilidad al conducir el destino de todos los empresario de la Provincia de Buenos Aires...Yo tuve la suerte de estar en el Congreso de Mar del Plata en el cual fuera electo y realmente creo que dejé un claro mensaje de los que significa para nosotros la industria fundamentalmente. Como trabajadores y como familia que somos creo que tenemos que compartir y transitar juntos el camino de la reconstrucción de la Industria Panaderil Argentina"

Entre otras empresas participaron del festejo de Almirante Brown Molinos Cañuelas, Calsa, Burzaco catering, Dante cherruti, Molino Canjillio, SAF, Flora Danica, papelera Junior, Molinos Chacabuco...



Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO
 MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
 REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555

MAS IMAGENES DE LA FIESTA EN ALTE. BROWN



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



- 8 Modelos de hornos (Rotativos/Convectores).
- Toda la gama de máquinas.
- Equipos usados reacondicionados c/garantía.

AHORRE UN 40% DE COMBUSTIBLE CON EL EXCLUSIVO SISTEMA WING FLOW. PIENSE EN SU NEGOCIO. Ayudemos al país, NO DERROCHEMOS GAS.

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.
 Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS
 pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar
 (0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar



Una entrevista en Almirante Brown



La Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Almirante Brown realizó su balance del año. Después de una Fiesta espectacular, hablaron de las empresas que colaboraron con el éxito de la jornada y las que les negaron el apoyo. El aumento de sueldos, el Gobierno Municipal local y los proyectos para el 2008, son otros de los tantos temas que se desarrollan a continuación:

¿Qué conclusiones surgieron después del éxito de la Fiesta de Almirante Brown?

Nora López : Después de un año de mucho trabajo, tanto de cada industrial como del Centro de Panaderos local, quisimos regalarle al asociado una gran fiesta, y por eso nos arriesgamos hacer algo distinto a lo que veníamos haciendo hasta el momento. Nosotros, veníamos festejando cada fin de año, al mediodía en una granja, en un ambiente totalmente diferente al que tuvimos hace unos días. Este año, además de juntarnos por la noche, encaramos una fiesta de mayor envergadura, en cuanto servicio de catering, el salón, y toda la gente que participó en la fiesta.

Es importante destacar que hasta los sorteos fueron más importantes, eso fue gracias a las empresas que colaboraron con nosotros gentilmente. A la fiesta asistió toda la familia panadera que esta representada por mas del 90 % de panaderías de Almirante Brown asociadas y, junto a los dirigentes sumamos 450 personas.

¿Cuál es la importancia de la colaboración de las empresas en estas fiestas?

NL: Es sumamente importante la participación de todas las partes, por eso queremos agradecerle a todas las empresas que colaboraron tan



Luis Gómez, Gustavo Romero y Roberto Alvarez

Materias Primas para
Panaderías
Confiterías
Pizzerías
Fábricas de Pastas

Distribuidora
Ca-Mi s.r.l.

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

generosamente, y para aquellas que no lo hicieron creo que tienen un concepto errado...

Quizás sienten que esa colaboración es una donación y no es así, en realidad es una forma de participarlas, para ellas sería marketing. Tanto el industrial panadero como el centro trabajamos con ellas todo el año y esta es una forma de que se acerquen a sus clientes y se promocionen con la gente que no los conoce. No nos olvidemos que estamos hablando de un evento de 450 personas en su gran mayoría industriales panaderos.

Gustavo Romero : es una publicidad directa con el que consume.

Roberto Álvarez: en lo personal me quiero referir a Argentall, desde que tengo uso de razón esta empresa nunca participó de las invitaciones que le hemos hecho. Nos hubiese gustado que participaran en la fiesta, pero fue imposible establecer cualquier contacto. Unos a otros nos fueron derivando hasta el día anterior a la fiesta, por eso los considero gente maleducada y soberbia, que le faltaron el respeto al panadero. Lo mismo pasó con Central Norte, es terrible... no puede ser que tengamos que llamarlos 50 veces para poder tomar contacto con algún directivo del molino, cosa que fue imposible. Pero quiero destacar que Distribuidora Nucho como distribuidor de Central Norte sí colaboró. El esfuerzo y gentileza de las empresas se vio reflejado en servicio, sonido y en los espectaculares premios que se entregaron esa noche.

Hablemos de la Escuela de Panadería...

NL: Todavía es un proyecto, pero estamos poniendo mucho esfuerzo en poder concretar el sueño de tener una Escuela de Panadería para crear mano de obra especializada, entre otras cosas. Este año se trabajó mucho, se hicieron muchos encuentros, muchas reuniones, y tenemos proyectos a concretar, la Escuela es uno de ellos. Pero además, para el año que viene tenemos proyectados varios cursos de los cuales nos falta fijar las fechas con algunas empresas. Estos cursos, que serían gratuitos y para socios del Centro, se irían desarrollando a lo largo del año... y entre ellos se concretaría uno para capacitar a vendedoras junto a la empresa CALSA y otro curso de panificados o pastelería, nos queda definir si uno u otro.

Luis Gómez: en el caso del curso de las vendedoras, la capacitación va a consistir en enseñar a la alumna desde como se elabora cada producto, hasta como se acomoda un mostrador para que la mercadería se luzca.

José Mascaró: Entre otras empresas Lodiser, Lesaffre y Puratos, ofrecieron su colaboración para incrementar más cursos para los panaderos.

G.R. : es importante que el panadero cuente con la herramienta que significa la Escuela de Panadería o los diferentes cursos que se puedan concretar, ya que los mismos sirven para optimizar la producción aprendiendo, entre otras cosas, a usar la nueva tecnología. Así, que las empresas en trabajo conjunto con los panaderos de Almirante Brown, el sindicato de obreros panaderos y el

municipio podamos tener esa Escuela que nos ayude a todos a enfrentar los tiempos modernos y los avances que conllevan, muchas veces el desconocer las nuevas máquinas limita definitivamente al mercado

NL : Y no debemos olvidar que es necesario formar mano de obra especializada, que en la actualidad es escasa.

¿Cuál sería el lugar físico?

Nora: Hay una posibilidad que se está gestando en el Sindicato y otra que estamos desarrollando en el Centro de Panaderos, pero todavía hay que estudiar el tema. ¿Cuál creen sería el aporte que realizaría el Municipio para la Escuela de Panadería?

NL: estamos en una época de transición, ya que están cambiando las autoridades así que tenemos que empezar a charlar con ellas. Nosotros necesitamos muchas cosas, porque como te contábamos antes, la Escuela es por el momento sólo un proyecto que, por supuesto, ansiamos concretar. La idea es que lo producido en la Escuela de panaderos se destine alguna entidad de bien público, comedor infantil etc.... Todavía es un tema que debemos evaluar. Lo ideal sería ponerse de acuerdo con el Municipio, para que nos asesore sobre que entidad necesita la producción ; así como también ver con lo que ellos puedan colaborar.

Hablemos del aumento de sueldos...

NL: Si bien nos cuesta mucho en este momento, ya que estamos llegando a fin de año, se acerca el pago de los aguinaldos y nosotros no hemos aumentado nuestros productos, somos concientes de que el aumento del costo de vida (más allá de los índices oficiales) fue importante y nuestros obreros necesitan ese aumento. Esta es una de las razones por las que insistimos que es importante tratar de mejorar la comercialización, y cuando hablamos de este tema nos referimos a la clandestinidad, a personas que trabajan inescrupulosamente afectando a nuestras fuentes laborales que queremos mantener dignamente, y no solo eso sino que también afectan a la salud de la población elaborando en lugares no habilitados, con harinas que se desconoce la procedencia y usando sustancias como el bromato de potasio en vez de los aditivos permitidos, tienen a su personal en negro, etc, y así es como venden a precios irrisorios imposibles de toda competencia. Esta es una de las cuestiones que tratamos permanentemente con las autoridades competentes para que tomen cartas en el asunto y se pueda llegar a una solución.

Un mensaje para los panaderos: Es necesario no criticar sino participar, acercarse, traer ideas, compartir... Es imprescindible que trabajemos para el panadero y ordenemos lo que este fuera de cualquier orden. Esta comisión trabaja y acompaña al industrial a lo largo de todo el año y es por eso que logramos que más del 90% de las panaderías están asociadas. Ese 10% restante equivalen a la rebeldía de algunos panaderos que tenemos la esperanza que quieran regularizarse y unirse al gremio... En muchas zonas esto se ha logrado, por ejemplo en Loma Verde, donde había 12 panaderías clandestinas y ahora tenemos tan solo 1. Por otro lado queremos invitar a las diferentes empresas a que se acerquen al Centro de Panaderos para que nosotros podamos contarles la problemática que enfrentamos y ver la posibilidad de contar con su colaboración o participación

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth **DEWEY** *Dánica*



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

calsa*

BARI



LESAFFRE ARGENTINA



"ARANZANA"

Levaduras Paraleva

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO - Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

KOR-DAL 

MAQUINAS DE PANADERIAS

Ventas de Repuestos y Paños
Compra y Venta de Máquinas Usadas

Representante **INDUPAN PASTOR**

Tel./Fax: 4203-5706

MADARIAGA 1411/19 - AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

Se ha ido una amiga entrañable: Estrella Anachi

Benefactora incondicional del Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown.

Luego de 40 años de actividad del gremio, tenemos el dolor de comentar su fallecimiento.

Desde el año 1987 fue integrante de la Comisión Directiva, formando en esa oportunidad junto con otras panaderas la primer Comisión Directiva integrada por mujeres en la Provincia de Buenos Aires.

Fue una gran benefactora del Centro, en épocas en las cuales la institución se mantenía sólo con el aporte desinteresado de sus dirigentes.

Su gran capacidad de trabajo y tenacidad ha servido para que su panadería, la "Estrella de Longchamps" haya sido una de la mejores.

Se ha ido una amiga entrañable y la recordamos con mucho cariño.

CENTRO DE PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.

1925-2005

Experiencia en Envases para Panadería y Confeiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!

SI CARTÓN PAPEL

Envases Descartables No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O.
Pcia. de Buenos Aires - Argentina
E-mail: caballeroortizpozzi@ciudad.com.ar

ROT-CARR



HORNO 70 X 90 (Grande)

Características

Estructura de acero inoxidable.
Puerta de cierre hermético con visor hasta la última bandeja de vidrio templado.
Tablero digital.
Vaporización y tiempo de cocción programables con indicador sonoro de finalización de ciclo.
Sistema y cocción mediante bandejas y carros portabandejas de 13 - 15 y 17 estantes, acelera la mecánica de trabajo y permite trasladar los productos terminados a los puntos de venta.
El particular diseño de las bandejas y su tratamiento antiadherente permiten retirar el producto sin deterioro



CÁMARA FERMENTADORA

Medidas

70 X 90- Grande
45 x 70- Mediano
45 x 70- Mini
40 x 60 ó 45 x 55- Junior con o sin cámara de fermentación



Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá
3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina
Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-200

www.rotcarr.com.ar - E-mail: rotcarr@rotcarr.com.ar

Carta a los lectores:

Es hora colegas que cada uno llevemos la bandera en alto y recarguemos energías. No podemos ser el último eslabón. A esta altura del año, es cuando se realizan los balances y todos sabemos que a muchos le fue mejor, y a otros tantos les quedaron sin cumplir sus anhelos. Por eso yo me pregunto ¿queremos ser verdaderos industriales? Eso es posible si tiramos todos del mismo carro y ponemos las cosas en su lugar. Por eso del digo que debemos tomar conciencia que tributamos como industriales, llevamos todo el peso, compromiso obligaciones, horas y recaudamos como kiosqueros.

¿Es posible que no abramos los ojos? Es la única industria que esta en cada rincón del país, la que mas operarios contrata directamente e indirectamente. Como lo vengo diciendo en números anteriores "somos el engranaje de muchas industrias paralelas que viven del panadero" Y mi enojo interior es muy grande, no nos sacan el pie del cuello. Por eso esos señores deben tomar conciencia que transitamos el año 2008 y las industrias son nuestras, nosotros las llevamos adelante aunque nuestras ganancias son absorbidas desmedidamente pero no debemos bajar los brazos, todo el mundo tiene que levantar la bandera en alto y salir de este trance.

Hay un camino abramos bien los ojos y caminemos juntos si queremos comer la pulpa de la carne y no parecer buitres que comen la carroña. Si queremos matar a la manada de leones trabajemos como verdaderos cazadores, porque las industrias son nuestras.

Pido disculpas si alguien se siente ofendido, pero al gremio lo hacemos entre todos y lo salvamos todos juntos. Es hora que el panadero deje de cargar todo el peso y dividamos la balanza.

Señores dejen de perder el tiempo porque lo que no se hace hoy mañana nos cuesta más y más. La solución no pasa por seguir escapando y tapando la realidad. Y lo que voy a expresar ahora es de sumo interés a todos los que

viven del panadero: llámese agricultor, molinero, gobierno, sindicato.

¿Alguno de ustedes se puso a pensar que ya no hay generaciones entrantes que comanden estas industrias? Me refiero a cada casa matriz, los que estamos hoy vemos como desertan hacia otros rumbos las generaciones mas jóvenes. Y si no siguen las panaderías ¡no nos queda nada!, no hay fábricas de materias primas, no hay viajante, no hay sindicatos, ni federaciones, no hay impuestos que recaudar y las multinaciones tienen varias décadas de gracia para tributar. Entonces me pregunto ¿Cuál es el problema de hacer valer lo que tenemos? Cuidemos a la industria que es nuestra y es argentina.

Los que soportan cualquier situación. Nosotros los capitales no los llevamos al exterior, vivimos reinvertiendo y apostando al país.

Y pienso que al país lo sacamos entre todos, por eso es hora que abramos ien los ojos, porque hay un camino ha seguir y juntémoslos todos y pongamos el hombro.

Y por lo que hagamos hoy marcara el mañana y la solución a estos problemas los tenemos en nuestras manos. La cultura y la educación no se puede hacer de la noche a la mañana. Es el producto de la sedimentación de siglos.

Todos nuestros sueños pueden hacerse realidad si tenemos el coraje de seguirlo.

Me despido humildemente y que todos tengamos unas felices fiestas un prospero año nuevo en paz y en familia.

Un servidor, Miguel Ovando



SERVICE

Máquinas de panadería y gastronomía / Hornos Rotativos

COMPRA/VENTA

Máquinas nuevas y usadas



MECAPAN

Av. Gaona 4321 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel.: (011)4674-4455
Web Site: www.mecapan.com.ar
E-mail: mecapan@mecapan.com.ar

LAS AUTORIDADES DE LOS CENTROS DE PANADEROS ACOMPAÑARON A SUS PARES EN LAS DIFERENTES FIESTAS DE FIN DE AÑO



Ezeiza en Almirante Brown



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

LAS AUTORIDADES DE LOS CENTROS DE PANADEROS COMPARTIENDO LAS FIESTAS DE FIN DE AÑO



Lanus y Echeverría en Merlo



Almirante Brown en Apaca



Lanus en La Matanza



Lanus en el Oeste



Avellaneda en Berazategui



Esteban Echeverría en Almirante Brown



Almirante Brown en La Matanza



Avellaneda en Apaca



Florencio Varela en Berazategui



Avellaneda en Quilmes

Equipamiento para panaderías

Factureros, paneras y masiteros Balanzas y básculas electrónicas

CÁMARAS FRIGORÍFICAS MODULARES

Cartelería publicitaria con fotos

Heladeras lateras a medida

HORNOS Y COCINAS INDUSTRIALES



REFRIGERACION Adroque S.A.

Av. Hipólito Yrigoyen 12601 - ADROGUE De 9 a 18 hs. Tel. (011) 4293-4214

www.gastronomiaadroque.com.ar

NUEVOS

- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados

chocolates industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.

Plaza Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1650KMH San Martín - Bc. As. - Tel. fax 4713-4350 / 4713-4386

Administración: Supacha 428 - C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328-5503 / 4328-6125

e-mail: administracion@chocolateind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com

Reciento®

Fabrica de Margarinas y Grasas
www.reciento.com.ar

MARFINA Y UN PRODUCTO QUE HACE HISTORIA

LA HISTORIA DE MARFINA TIENE UN AÑO: 1963... UN NOMBRE: OSCAR... Y UNA OBSESION: HACER UN PRODUCTO MUY SIMILAR A LA MANTECA.



Pronto alcanzo su objetivo y eso le valió un gran logro para esos tiempos... Los elementos eran rudimentarios, pero siempre con los mejores procesos de selección de materias primas y aromas. Pero indudablemente la mejor publicidad a Marfina se la dio cada usuario que la descubría y la declaraba irremplazable.

Marfina vivió todos los momentos que atraviesa un emprendimiento exitoso, la gran alegría de haber alcanzado los objetivos, y la tristeza cuando vendimos nuestra marca

insignia.

Hoy, como en aquella época, renovamos nuestra meta con más sacrificio, más trabajo y la misma obsesión.

Esto lo logramos incorporando equipamiento de última generación, logrando obtener la mejor calidad con la misma artesanía que siempre caracterizo a Marfina con un esmerado control de calidad.

Entre otras cosas, hemos sumamos a nuestra línea de productos tradicionales nuevos productos para satisfacer las demandas de un mercado

cada día más exigente.

SI UNA VEZ LO PUDIMOS HACER, SABEMOS COMO HACERLO, Y LO QUE ES MEJOR AÚN, TENEMOS TODA LA ENERGIA Y LAS GANAS DE HACERLO AHORA MUCHO MEJOR.

RECUERDE... LA USAN LOS QUE SABEN!!!



MAS INFORMACIÓN AL:
4699-2177
4699-2179

Monster-tech

Diseño de Logotipos, páginas web y programas personalizados para la industria panaderil.

¿Sabía usted de la importancia de tener una buena imagen para su panadería?

El uso de los logotipos, es algo a lo que muchas veces no se le presta mucha atención, sin embargo es una herramienta más a la hora de tener más ventas. Es esa imagen, dibujo o letras que van a representarlo a usted fuera del negocio, va acompañar las bolsas o los papeles para envolver sus productos.

Es esa imagen bien diseñada, la que le va a dar una mejor presencia y mejore las ventas. Piénselo de esta manera, así como un local limpio, buenos productos, buena atención, etc. Ayuda mucho en el momento de tener y mantener a los clientes, no nos olvidemos que antes de entrar al negocio lo que vende es la imagen, la estética, el logotipo puede ser usado además en el frente del local, en los vidrios.

Dicho de otra manera, esta es una posibilidad más de mejorar sus ventas con una inversión en algo que le va a durar para siempre.

Lucas Schejtman
Tel: 15-5-9978590
Email: lucas.schejtman@gmail.com

MONSTER-TECH

SOLUCIONES INFORMÁTICAS
DEDICADAS A LA INDUSTRIA PANADERA

DISEÑO WEB

DISEÑO DE LOGOTIPOS

PROGRAMAS A ENCARGO

VENTA DE EQUIPOS E INSUMOS

EMAIL: LUCAS.SCHEJTMAN@GMAIL.COM

TEL.: 15-5-9978590

COMUNICADO DE PRENSA**XXIº CONGRESO INDUSTRIAL PANADERIL (FIPPBA)****ANTECEDENTES DESARROLLO - HECHOS**

Esta Comisión Directiva elegida en el XXIº Congreso Panaderil de la Pcia. de Bs. As. el día 31 de Octubre del 2007, se dirige a la opinión pública en general y especialmente al gremio empresario panadero de

todo el País. Para poner en su conocimiento los hechos ocurridos antes y durante el citado Congreso. En los que están involucrados los Sres. Rubén Salvio, Hugo Natale, Antonio Di Costanzo, Juan Carlos García, Nancy Ferreira y Mario Garaventa.

Antes del Congreso los arriba nombrados, que representan a sólo cinco centros panaderiles, al ver que estaban en franca minoría en cuanto al apoyo del resto de los afiliados, se dedicaron sistemáticamente a no dar quórum en las reuniones, que obligadamente pasaban a un cuarto intermedio, también hicieron abandono en forma injustificada de las reuniones. Este último hecho lo protagonizaron en distintas ocasiones, Salvio, Natale y Di Costanzo.

El día que se logró quórum no estaba presente ninguno de ellos a pesar de haber sido avisados en tiempo y forma, ese día se aprobaron las cuestiones pendientes y todas las que el Estatuto prevee para poder realizar la Asamblea General Ordinaria.

Mientras tanto, Salvio pidió una reunión privada con el Presidente Majori, con la presencia del Dr. Prado y el Contador Iannone, con el objeto de acordar el sistema de votación en el Congreso. En esa reunión Majori le ofreció a Salvio un cargo en una lista única, este aceptó el sistema de votos que querían los Centros y prometió contestar luego de consultar a sus pocos seguidores sobre el cargo ofrecido por Majori.

La Respuesta por parte de Salvio fue por carta documento impugnando el Congreso. De esta forma eligió el camino de no reconocer junto a los que lo secundan de la derrota anticipada que le estaban señalando la abrumadora mayoría de Centros que apoyaron a la lista denominada UNIDAD Y TRANSPARENCIA.

Pero aquí nos detenemos a señalar que este accionar antidemocrático, lo propusieron nada más y nada menos que el Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan (Salvio) y el Secretario General (Natale). Ambos desempeñaron los mismos cargos en la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Bs. As. Durante diez años.

Esta gravísima denuncia entendemos, no es hacia nuestras personas sino en detrimento de la Institución misma, a la que muchas veces decían defender.

Sepa el País Panadero que quienes integramos esta nueva C.D. si estamos dispuestos a defenderla y de hecho lo estamos haciendo ante la autoridad correspondiente. No vamos a permitir que estos oportunistas de turno sigan faltando a la verdad con actitudes carente de todo sustento jurídico, que solo tienen como objetivo, crear caos y confusión, para intentar ganar el espacio que perdieron por no actuar con claridad y transparencia durante su función.

Durante el Congreso enviaron a un escribano acompañado de 5 personas, a saber: el Sr. Miguel A. Castro del Centro de Panaderos de

Azul (que adeuda más de 48 cuotas societarias) se le pidió su regularización, no lo hizo por lo tanto no pudo participar. También se presentó el Sr. Rubén Álvarez de Campana (Centro en formación) nunca pidió su afiliación. Por el Centro de Berazategui lo hizo el Sr. Eduardo Olivari, esta entidad podía participar, se lo invitó a pasar al recinto, contestando negativamente, y afirmando a la vez que él solo venía a impugnar. El último fue el Sr. Jorge Rinaldi pretendiendo representar al Centro de Mar del Plata, al igual que Campana nunca solicitó afiliarse, por lo tanto no pudo participar.

Lo lamentable es que quienes lideran la impugnación (Salvio, Natale, Di Costanzo, García y otros) no se hicieron presentes en el Congreso, poniendo en evidencia la clase de dirigentes que son, mandando a gente en su mayoría sin representatividad, o lo que es peor a morosos irrecuperables.

Para finalizar, estamos a disposición de todo aquel que preocupado por el gremio y por esta Institución madre de centros, asociaciones y cámaras panaderiles, desee conocer en detalle el accionar de estos individuos que han demostrado y demuestran ambiciones personales que adolecen de sentido orgánico e institucional. Por que está muy claro finalmente lo que quieren es tirar del mantel y arrasar con lo que se caiga antes de su huida final.

F.I.P.B.A.
Comisión Directiva

**Para bañar productos finos.
Elaborados mediante minuciosos
procesos productivos y la garantía
de calidad de las mejores materias
primas nacionales e importadas**

www.chocolatesindustriales.com

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCION Y SERVICIOS
4693-0555

El arte de construir un horno

Arte "actividad humana consciente capaz de reproducir cosas, construir formas o expresar una experiencia, si el producto de esta reproducción, construcción, o expresión puede deleitar, emocionar o producir un choque".



décadas se dedican no sólo a la construcción de hornos sino tambien a la colocación de evaporizadores en el acto, el mantenimiento de hornos tipo mampostería y la reparación de hornallas y tirajes.

"Hoy estamos realizando un horno chico, pero hemos trabajado en hornos de hasta de 7 x 8. Nuestro objetivo es brindarle al panadero una herramienta exclusiva y eficiente de trabajo ya que es la maquinaria esencial.... Estamos al servicio del panadero y nos enorgullece que a través de los años la firma se haya consolidado y nos llamen de distintas localidad para seguir creando y construyendo los hornos para pan." afirmo Cabral.

Juan Carlos Cabral junto a su hermano José María comenzaron a construir hornos de mampostería en el año 1968. Muchos años avalan su experiencia en la construcción de hornos en donde se genera el pan más rico o "pan de piso" como algunos lo llaman...

El 13 de diciembre compartimos junto a ellos una tarde de trabajo, y paso a paso pudimos observar y conocer acerca de la construcción de este tipo de hornos.

Cabe destacar que los hornos de mampostería, son tambien conocidos como hornos de barro o leña. Están realizados con material refractario que se calienta a través de un quemador a gas o bien a leña. En este caso el pan se cocina sobre los ladrillos. Este tipo de hornos, es utilizado a lo largo y ancho del país para cocinar los más sabrosos panes...

Y parte de la responsabilidad de que las panaderías puedan generar ese gustoso pan, la llevan Juan carlos y José María, quienes desde hace varias



José María y Juan Carlos Cabral antes de finalizar la construcción del horno.

IMÁGEN DE LAS PAREDES INTERNAS DEL HORNO





EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



NUEVA
MINIARMADORA

FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN

CORTADORAS DE MASA

EQUIPOS COMPACTOS

TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@volsinectis.com.ar

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



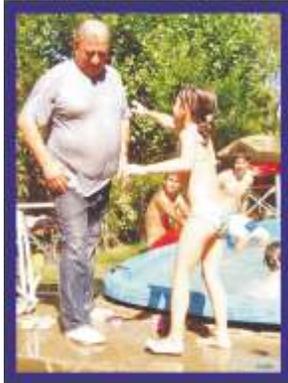
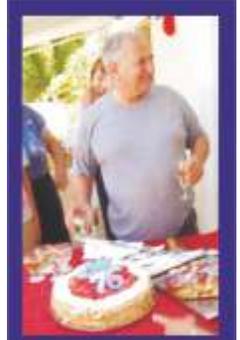
Un cumpleaños rodeado de afecto

Era el cumpleaños de Emilio Majori y sus compañeros, amigos y familiares no se quedaron indiferentes. Fiesta, reunión, alegría y mucho amor en la Quinta de Esteban Echeverría. Un cumpleaños para Emilio rodeado de sus afectos

Emilio Majori, Residente de FIPPBA, ha cumplido 67 años y sus compañeros, amigos, familiares quisieron hacer algo especial. Con la gracia y amor que caracteriza a la familia del Presidente de la Federación Provincial todos los invitados pasamos una tarde excepcional.

Hubo de todo, entre las personas que acompañaron a la familia, y que llenaron la quinta se encontraban panaderos de La Matanza, Juan Challier, Juan Bellizi, Horacio Carrizo y muchos más amigos. En los mejores recuerdos de ese día

quedaron las espectaculares empanadas de la hermana de Majori, los chorizos a la Pomarola de otra de las chicas, las ensaladas increíbles de Olga, una mesa de dulces para destacar y el recuerdo de una tarde increíble



!!!FELICIDADES EMILIO!!!

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

FRESCOMASA
MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO en
PAN DE MIGA - PEBETE - HAMBURGUESA
LACTEADO - PREPIZZA - PAN DULCE
OTRO PRODUCTO DE
LECITEC
Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
(011) 4699-4434 - lecitec@ciudad.com.ar
www.lecitec.com.ar



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105. Esq. Máximo Paz- Monte Grande

Esteban Echeverría: "La única solución es estar unidos"

El Centro de Esteban Echeverría dio un gran paso en los últimos tiempos y ya forma parte de la Federación. Por eso Industriales del Sur se acercó a la localidad y charló con Jose Benito Sanabria, esto nos decía:

Esteban Echeverría se afederó...

Es la primera vez en la historia de Esteban Echeverría que estamos afederados como corresponde. Siempre afirmo que el Centro de Panaderos existe desde 1994, pero lo cierto es que existía físicamente pero no como Centro de Panaderos. Hoy por hoy estamos más que contentos con el trabajo realizado, ya que tenemos dos integrantes de Esteban Echeverría en la Federación Provincial ocupando un puesto y para nosotros eso es de mucha relevancia.

¿Cuáles son los problemas que enfrentan los panaderos locales?

A pesar de todos los problemas, estamos tratando de encontrar la solución más eficiente. Nuestro gran problema es la venta clandestina y el abasto, porque en definitiva el abasto nos está metiendo la mano en el bolsillo descaradamente. Le estamos pagando un tributo al abasto sobre la harina que ya estamos comprando dentro del distrito y nos quieren cobrar sobre un producto elaborado, eso está fuera de lugar. Creo que el abasto se puede ganar una demanda porque no es la situación que corresponde. El tema es que en el Municipio tenemos nuevos dirigentes, por eso estamos haciendo los contactos para poder llegar hasta ellos.

¿Cuál consideran es la solución a este problema?



En definitiva estamos tratando de establecer contacto, con Abel Frutos entre otros, para poder trabajar como corresponde. Defendemos la idea de que si el panadero hace todo como corresponde no hay quien lo funda. Esto es así de claro.

Además consideramos que es necesario que los panaderos se arminen al Centro para arreglar las cosas como corresponden.

¿Qué pasa con el panadero que evade la ley?

Generalmente el panadero que critica es aquel que no tributa, ni se arrija, ni participa, por eso nosotros contamos con las herramientas legales para que ese panadero comience a recorrer la senda de lo legal. Nosotros estamos cansados de aquellos que critican, revientan el pan y nos arruinan a todos.

Lo peor es que son pocos, pero el daño que hacen es enorme. La única solución que encontramos es que todos tiremos del mismo carro, hoy estoy integrando la lista a nivel provincial y eso me llena de orgullo y bueno, voy a tratar de usar las armas que corresponden para terminar con las situaciones irregulares que tan mal nos hacen, "unidos no hay quien nos voltee". Hay tipos que reparten el pan en remis y lo venden a dos pesos, esos son los que rompen y arruinan el gremio.

¿Cuál es el precio del pan en Echeverría?

El precio es de \$4 y no hay mayores problemas

BRITO HNOS. FINALIZA EL CORRIENTE AÑO, SUPERANDO EL RÉCORD DE VENTA.

Entrevista a los hermanos Javier y Amilcar Brito, titulares de la empresa.

¿Cómo se encuentran este fin de año?

Bien, nos encontramos en uno de nuestros mejores momentos. Cerrando el ciclo, comprobamos que fue nuestro mejor año en cuanto a ventas, reparaciones y nuevos clientes. Superamos ampliamente nuestras expectativas.

¿Cuál creen que es el motivo por el cual los clientes los siguen eligiendo?

Nosotros tenemos la ventaja de ser una empresa familiar, nuestro trato con los clientes es más cálido y personalizado que en cualquier otra empresa. Nuestras máquinas son robustas, de primera calidad y de una terminación excelente para la elaboración a la vista. Además, ofrecemos un excelente servicio post-venta, contamos con vehículos propios, herramientas, un amplio stock de repuestos, y con varios técnicos; algunos viajan a las panaderías y otros quedan fijos en fábrica.

Cada vez que un cliente tiene una consulta o algún inconveniente, se la resolvemos a mayor brevedad posible. Siempre le damos una solución.

Es más, a veces nos encontramos cubriendo service de máquinas que no son de nuestra marca, en ese momento, sabemos que ganamos un cliente más...



¿Se están preparando para la mudanza? Sabemos que se mudan a una nueva fábrica con salón de ventas...

Si, calculamos que para Marzo de 2008, ya estaríamos trabajando en ella. Nos faltan los últimos detalles. Estamos muy ansiosos.

Allí tendríamos las instalaciones necesarias para trabajar más cómodamente, aumentar nuestra capacidad de producción y brindar un mejor servicio.

Actualmente nos encontramos capacitando jóvenes, para armar un nuevo equipo de técnicos para cubrir los requerimientos del año entrante.

¿A modo de despedida, desean enviar saludos a alguien en especial?

Si, por supuesto, saludamos a todos nuestros clientes y proveedores, agradeciéndoles la confianza que nos depositan día a día, que, a decir verdad, sin ellos, nuestro trabajo no sería posible. Queremos desearles que pasen una Muy Feliz Navidad junto a sus seres queridos, y muchos éxitos para el año entrante. También te agradecemos a vos Fabio, por dejarnos este espacio en tu espacio en tu revista y por tu buena predisposición para con nosotros.

LA TRIMESTRAL según miembros de la FIPPBA

El martes 11 de diciembre se realizó la trimestral de FAIPA. Aprovechamos el asado donde se festejaron los 67 años de Emilio Majori para que Juan Bellizi y Juan Chalier nos comentaron lo sucedido en aquella reunión. Entre otras cosas destacaron que "más allá de las diferencias y dificultades, que son de dominio público, la FIPPBA se presentó en la Trimestral para dar cumplimiento o forma orgánica a los que nos compete como representantes de la FIPPBA"

¿Qué les pareció la TRIMESTRAL?

Fue una reunion bastante irrelevante en cuanto lo tratado, porque no hubo debates o discusiones sino que fue llevada de una manera muy sutil, pero que no pesó en el ambiente ni tuvo grandes cosas.

Se inicio leyendo el acta anterior, a continuacion dieron informe de tesoreria que nos parecio bastante exagerado en cuanto a los egresos en algunos items, pero no los cuestionamos porque no tenemos pruebas para hacerlo, solo nos parecieron exagerados los gastos. No abrimos juicios, sino que destacamos que en otras oportunidades han sido menores. Asi que quedo aprobado.

¿Hubo lectura de cartas?

En cuanto a la lectura de las cartas, mucho no pudimos escuchar porque desde nuestro lugar no se escuchaba bien la voz tenue de su relator, el secretario actual. Asi que poco podemos decir de eso. Pero entre las cartas estaba la de CIPAN (Centro de Industriales Panaderos del Norte) que repudiaba el aumento que FIPPBA otorgó, (pero que todavia no estaba ratificado y ellos lo daban como consumado), cuando todos sabemos que CIPAN es un moroso de muchos años, y que se lea una carta ahora de ellos nos parecio algo inusual, pero no sabemos si ellos siguen como socios o no, porque hace años que no paga. Ellos nunca vinieron ni actuaron en alguna trimestral, al margen de que pague o no, hace muchos años que no los vemos participar.

¿Se habló sobre los créditos?

Sí, se hablo de los Creditos FOMICRO, y se nombraron 5 o 6 adjudicados. Estos creditos comenzaron hace varios meses atras, y nos parecio ínfima la cifra de creditos adjudicados... Luego se paso al informe de Centros, donde cada uno dijo lo suyo, nosotros informamos el pre acuerdo que habíamos hecho con la parte obrera que todavia no estaba ratificado, expresamos que nos parecia lógico lo ofrecido, pero naturalmente sabemos que de ninguna manera alcanza para cubrir lo



FOTO DE ARCHIVO: Juan Bellizi y Juan Chalier en la FAIPA

que un obrero necesita en el Gran Buenos Aires o Capital Federal para vivir, por lo ocurrido en materia inflacionaria en el país

¿Qué provincias participaron de la TRIMESTRAL?

Participaron pocas provincias...alrededor de 10 filiales.

¿Quedó algun tema pendiente para la proxima trimestral?

Se trato la fecha para la convocatoria a reunion extraordinaria para modificacion de estatuto , quedo establecida para el segundo lunes de abril del 2008, ademas se trato el tema de la vacante en la Vicepresidencia primera. APACA expresó que si Santa Fe habia renunciado al cargo de Vicepresidente primero para el reemplazo había un hombre dispuesto de Capital, Rosario quien tiene al Vicepresidente segundo y entiende que hay que correrlo a primero dijo que lo mejor era ir a votacion y que si resultaba ganador APACA ellos estaban de acuerdo entonces se puso a consideracion de los presentes si se iba a resolver en ese momento. Intervino la Provincia de Buenos Aires, pidio la palabra, y entendiendo que el articulo 22 del estatuto dice que lo puede resolver el consejo directivo entendió que sin ir en contra de la mayoría lo debia resolver el concejo directivo, y el Presidente de FAIPA agregó que eso era lo que se debia hacer , pero luego se paso para tratar en la proxima trimestral, cosa que cuando nos querramos acordar vamos a tener encima el Congreso y ya no va a tener sentido reemplazarlo al Vicepresidente primero.

¿Quien representó a la FIPPBA?

Daniel Insua, Juan Bellizi, Miguel Ovando, Juan Carlos Chalier, Alberto Alonso y Emilio Majori

Quiero destacar que como miembro de la Comision Directiva de San Martin, devolvi los afiches de la Campaña "- SAL + VIDA" al Sr. Pedro Lopez porque entiendo que no corresponde que la FAIPA le mande al Centro de Panaderos de San Martin los afiches cuando debe mandarlos a su filial directa que es la FIPPBA, para que ella las entregue a los diferentes Centros de Panaderos.

Publique en nuestras páginas

15-4084-1090 // 15-6095-0146 // Nextel 565*5175

La fiesta del Centro de Panaderos de Lanús

Con una gran variedad de platos para degustar, el Centro de Panaderos de Lanús festejo juntos a los panaderos locales, un fin de año lleno de satisfacciones. La cita fue en el Golden Chino.

El domingo 16 de diciembre se desarrolló la fiesta para despedir el año del Centro de Panaderos de Lanús en el Golden Chino. El principal objetivo del festejo fue compartir las vivencias, alegrías y logros del 2007, fomentando el encuentro y el trabajo conjunto de los panaderos locales.

Participaron de la misma el Presidente del Centro de Panaderos Local, el Sr. Marzio miembros de la comisión directiva, panaderos amigos e invitados especiales.

La noche acompañó a los invitados con una clima perfecto para disfrutar el encuentro de amigos, compañeros de trabajo, autoridades, por eso muchos de los participantes tomaron el evento como una oportunidad especial el reencuentro de viejas amistades...



El Cairo S.R.L.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN AVELLANEDA Y QUILMES DE PRODUCTOS



Carnevali Hnos. S.A.



HUMBERTO PRIMO 1635 - AVELLANEDA
elcairo_srl@hotmail.com

Cel.: 15-5715-2025
NEXTEL: 552*2762

Tel: **4209-5079**

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



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

Y ese fue realmente el espíritu que el Centro de Panaderos de Lanús pensó al organizar el evento: ofrecer una excusa para el encuentro, ya que muchas veces eso es lo que hace falta para compartir con gente amiga un momento único e inigualable.

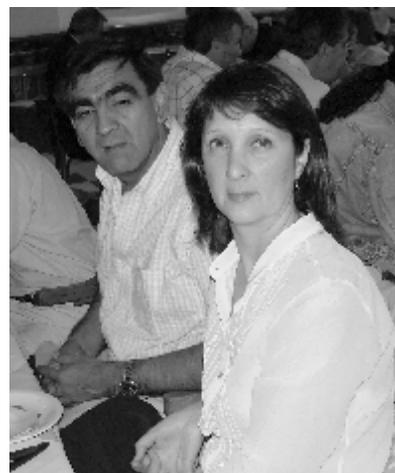
Casi sin que nadie se diera cuenta la noche fue transcurriendo, dejando en el recuerdo anécdotas y vivencias

compartidas. Se generó así un clima muy emocionante en el cual lo que primaba era disfrutar y compartir.

Así, en cada panadero de Lanús, quedó la sensación de haber vivido buenos momentos, de haber conocido nuevos amigos, de haberse reencontrado con otros, de haber disfrutado de un momento de alegría y por supuesto, de proyectar un 2008 con mucha fuerza y trabajo conjunto.



MAS IMAGENES DE LA DESPEDIDA DE AÑO DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS



ESTUDIO JURIDICO
E INMOBILIARIO

**CELINA LUCERO
Y ASOCIADOS**

ASESORAMIENTO
JURIDICO INTEGRAL

**4202-6490
4325-5418
15-4497-1269**

Esmeralda 486 4° "A"

Si diez años después te vuelvo a encontrar...

Cuartel Noveno, festejo el trabajo arduo que realizó durante todo el 2007 con una fiesta que lleno al Centro de Panaderos de orgullo y satisfacción, ya que después de 10 años, la institución volvió a rendir homenaje a todos los panaderos de la zona con un festejo especial y sobre todo familiar y emotivo.

El mediodía del 17 de diciembre el Centro de Panaderos de Cuartel Noveno se vistió de gala para despedir el 2007. El Centro de Panaderos local fue el escenario del encuentro de los panaderos, que desde hace aproximadamente 10 años no compartían juntos un fin de año

"Muy Feliz año, después de tanto tiempo hoy pudimos reencontrarnos"- comenzó diciendo el Presidente del Centro de Panaderos Miguel Spaziante- "Somos todos panaderos, así que no hace falta mucho discurso. Sólo agradecerles la presencia a todos, a la FIPPBA, a las autoridades presentes, y a los Centros de Panaderos que hoy vinieron a compartir con nosotros un momento especial para Cuartel Noveno" agregó.

"Hace más de 10 años que el Centro estaba apagado, las ultimas fiestas fueron en el año 1994 aproximadamente, después prácticamente el Centro estuvo acéfalo debido a la mala comercialización del pan, había muchas separaciones... Por eso esta fiesta nos llena de orgullo y satisfacción ya que hoy por hoy estamos unidos, estamos juntos para seguir adelante y tratar de ser una familia panadera y no un trabajador mas".

Cabe destacar que en el festejo colaboraron proveedores de Cuartel Noveno; como Juan Lucero y Distribuidora Ca-Mi.



"Estudio Jurídico Campana & Asociados"

Un servicio jurídico al alcance de su mano,
25% de descuento a integrantes del
Centro de Panaderos de Alte. Brown

Lunes, Martes y Jueves de 16 a 19 Hs.

4245-2302 Focampana@hotmail.com

Dr. Garona 831 - LOMAS DE ZAMORA



Entre otras cosas Carlos Barreiro comentó que también

se están "preinaugurando algunas modificaciones que estamos haciendo dentro del Centro que no están terminadas pero ya faltan los últimos detalles."

Miguel, la fiesta colmó tus expectativas Si, por supuesto que si- Lo que más me emociona es que vinieron muchas familias, eso me enorgullece, no se pensaba que iba

IMAGENES DE LA REUNION DEL 17 DE NOVIEMBRE



DISTRIBUIDORA
"San Miguel"

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA **levina** MOLINO **SICSA**

Emeth **TAXONERA**

Tel./Fax: 4264-7801
Av. Eva Perón 2076 - (1874) TEMPERLEY

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO
SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
Sergioindupan@yahoo.com.ar

GUÍA DE PROVEEDORES

CAMARAS FRIGORIFICAS

"REFRIGERACION ADROGUE" Av. H. Yrigoyen 1261. Adrogué. 4293-4214

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. J. C. Paz. 02320-436262

"KORDAL" Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455

mecapan@mecapan.com.ar

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

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA CA-MI" J. D. Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172

"DISTRIBUIDORA EL GRANATE" M. Paz 474. Lanús. Tel.: 4249-5538

"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Tel: 4699-4554

"DISTRIBUIDORA LUCERO" Larroque 1743. Banfield. Tel.: 4202-6742

"HARINAS MARIO" Reconquista 437. Ezeiza. Tel.: 4232-9156

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel. Mendez 1079 - Wilde - Tel: 4227-8522

"DISTRIBUIDORA NUCHO" 4264-7555 / 15-5182-5781

"DISTRIBUIDORA SAN MIGUEL" Av. Eva Perón 2076. Temperley. Tel.: 4264-7801

"WALTER DACAL" Av. Meeks 520. Temperley. Tel.: 4244-2404/1411

"EL CAIRO" Humberto Primo 1635. Avellaneda. Tel.:4209. 5079

FABRICA DE ARMADORAS-BATIDORAS-CORTADORAS-SOBADORAS-TRINCHADORAS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262

"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús. Tel.: 4246-7859

FABRICA DE CHOCOLATES

"CHOCOLATES INDUSTRIALES" Suipacha 428. Capital. Tel.: 4713-4350/4386

4328-5503/6125

FABRICA DE GRASAS Y MARGARINA

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236 / (15) 4176-4735

"PRODALSA" Av. Millazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3003/4/3333

"REFINERIA DEL CENTRO" Pte. H. Yrigoyen 4921 Munro Tel.: 4730-3525

"RECIENTO MARFINA" AV. Gral. Paz 12 383 Lomas del Mirador Tel.:4699. 2177

FABRICAS DE HORNOS

"BRITO HNOS." Monteagudo 5003. José C. Paz. Tel.: 02320-436262

"BURNER" Cachi 678. Capital. Tel.: 4911-2302/1675

"KALINIUK-INDUPAN" 15-4992-9421

"PANING" Tel: 0341-464-2170 www.paning.com.ar

"ROT-CARR" B. Perez Galdos 9529. P. Podestá. Tel.: 4769-7494 // 4739-4002

"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21. Entre Ríos. Tel.: 0343-494-0240/706/343

FABRICAS DE ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. Capital Federal. Tel.: 4502-6693/4504-2609

"BACALAR" Araoz 578. Villa Madero. La Matanza. Telefax 4652-5216 / 4655-1441

"BIOENZIM" Buchardo 2740. San Justo. 4443-3887

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434

FABRICA DE LEVADURAS

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

FABRICA DE ÚTILES

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo - Tel. 4441-1200

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1782. I. Casanova. Tel.: 4485-3764 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

"MOLINO HARINERO LOMA BLANCA" Tucumán 1650. Cap. Tel.: 4647-0168/0268

PAPELERA

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160. Lanús. 4241-3449/4834

SERVICIO TÉCNICO

"JUAN CARLOS CABRAL" Encalada 8846. E. Echeverría. Tel.: 4693-0555

"MECAPAN" Av. Gaona 4321. Cap. Fed. Tel. 4674-4455 www.mecapan.com.ar

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

HUMOR

EL HOMBRE DESCUBRIÓ EL VIDRIO E INVENTÓ LA BOTELLA.

LA MUJER TOMÓ EL VIDRIO E INVENTÓ EL ESPEJO.

EL HOMBRE DESCUBRIÓ LA BARAJA Y AHÍ MISMO INVENTÓ EL JUEGO.

LA MUJER AGARRÓ LA BARAJA E INVENTÓ LA BRUJERÍA.

EL HOMBRE DESCUBRIÓ LA PALABRA E INVENTÓ LA CONVERSACIÓN.

LA MUJER TRANSFORMÓ LA CONVERSACIÓN Y AHÍ MISMO INVENTÓ EL CHUSMERIO.

EL HOMBRE DESCUBRIÓ EL DINERO E INVENTÓ EL COMERCIO.

LA MUJER DESCUBRIÓ EL COMERCIO E INVENTÓ EL CRÉDITO.

EL HOMBRE DESCUBRIÓ LAS TRANSACCIONES Y CREÓ LAS TARJETAS DE CREDITO.

LA MUJER DESCUBRIÓ LAS TARJETAS DE CREDITO Y AHÍ PERDIMOS.

EL HOMBRE DESCUBRIÓ EL TRABAJO E INVENTÓ EL SALARIO.

LA MUJER DESCUBRIÓ EL SALARIO Y AHÍ PERDIMOS DE NUEVO.

EL HOMBRE DESCUBRIÓ A LA MUJER E INVENTÓ EL SEXO.

LA MUJER DESCUBRIÓ EL SEXO E INVENTÓ EL MATRIMONIO Y AHÍ LA PERDIMOS DEL TODO.

DESPUÉS DE ESTO EL HOMBRE SE HIZO EL BOLUDO Y NO INVENTÓ NI UNA HUEVADA MÁS.



**El pan de la Navidad
es tan importante como el arbolito.
¡ Felices Fiestas a todos los panaderos !**



www.lesaffre.com.ar

Alicia M. de Justo 2050 1 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG. Tel:(011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

Seguridad en panificación

Receta:

Mousse

Descripción:

Es un preparado en polvo concentrado para obtener con el solo agregado de leche, u posterior batido, una mousse de agradable sabor y consistencia espumosa, con la formación de los característicos poros de este tipo de postre y con la estructura suficientemente rígida para su aplicación como relleno, cubierta con espatulado o decoración o manga. Es además un producto de alto rendimiento y economía, ya que un kilo de producto rinde aproximadamente 3 litros de postre terminado.



Forma de uso

760 gr. De polvo para preparar Postre Mousse
1000 cc. De leche

Preparación:

En un recipiente adecuado colocar el polvo e incorporar la leche a temperatura ambiente, mezclando continuamente para evitar la formación de grumos.

Colocar en batidora y montar el conjunto con agitación fuerte hasta lograr punto nieve.

Llevar a la heladera algunos minutos antes de su aplicación. Una vez aplicado en la pieza llevar a heladera por lo menos una hora con el tiempo suficiente para la apertura de los poros que caracterizan este tipo de postre.

Aplicaciones:

Rellenos, cubierta y decoración de tortas, masas, etc. Es apto para la preparación de postre individual.

Recomendaciones:

Una vez elaborado el producto requiere mantenerse en heladera. La consistencia puede ser regulada variando la cantidad de leche.

Gentileza



Publicue en
nuestras páginas

15-4084-1090
15-6095-0146
Nextel 565*5175

Brito Hnos.

Fabrica de Equipos Modernos para
Panaderías y Confiterías

Les desea Felices Fiestas...

Montevideo 5005 - (000) José C. Paz
http://www.britohermanos.com.uy

Tel/Fax: 02320-430262
ventas@britohermanos.com.uy

PARA OPTIMIZAR SU PRODUCTOS
LINEA DE MEJORADORES
BIOENZIPAN
Mejora todo tipo de panificados
PAN DE MIGA-PEBRETE-HAMBURGUESA-LACTEANO-PAN DULCE
FACTURAS-PREPOLA-PAN FRANCÉS-GALLETAS-BUDINES

Asesoramiento y demostraciones in situ

Bioenzim Tel/Fax: 4443-3887 ID 594*3017
Montevideo 2740 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO
Bioenzim@speedy.com.uy

DISTRIBUIDORA
“NUCHO”

DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE
**MOLINO CENTRAL
NORTE**

ENTREGA INMEDIATA DEL MOLINO A SU COMERCIO
4264-7555 / 15-5182-5781 / ID 159*3572

CLASIFICADOS

Por cierre definitivo, vendo instalaciones de mostrador y cuadra de panadería. 4218-5538. Erica o Jaqueline

CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR 3 x 3 mt, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

Vendo amasadora 70 kg, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

Sobadora SIAM Pesada, reparada a nuevo. 4218-6372. Sra. Rosa

Vendo panadería con propiedad, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

Vendo fondo de comercio con horno rotativo chico. 4443-1341. Sr. Norberto

Fondo de comercio de Panadería y Confeitería funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

Mostrador Vidrio Curvo, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

Vendo: Herrajes Horno, ladrillo completo en buen estado, 300 baldosas refractarias poco uso. Heladera vitrina acero inoxidable 2 mts de ancho X 2 mts. alto puerta corrediza en perfecto estado. Tel. 0237-4662729 Nextel *54*609*1718. Gaston

PANADERIA MECANICA CON

VIVIENDA TRABAJANDO

2 DESPACHOS PROPIOS Y

REPARTO. ZONA LOMAS DE

ZAMORA TELEFONO 42828065

Cortadoras

Reparadas a Nuevo
\$4500,-
TEL: 4674-4455
155-499-3100



Trinchadora GT 38 Argental/ Sobadora Siam pesada 600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ / Cortadora Carilino modelo nuevo/ Armadora Argental/ Cortadora de pan de miga San Salvador 15-6092-8707 / Nextel 167*240



Busco panadería mecánica en alquiler funcionando o cerrada, zona Merlo, Padua, Libertad, Ituzaingo, Moreno. Tel 15-6882-7974, Sra. NORMA.

Vendo muebles de panaderia: vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. Tel.: 4282-5334, 15-5951-3872. Muy buen estado y muy buen

Vendo o permuta Trinchadora TBZ, alta producción, buen estado, \$ 7500. 4652-2119 / 4454-4495. Sr. Juan

Amasadora rápida, 3 bolsas, reparada a nuevo c/garantía. 4686-6622/6623, esanpablo@speedy.com.ar

VENDO PANADERÍA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA (4 LOTES DE 10 x 64) MUY BUEN MERCADO. OPORTUNIDAD. U\$S 60.000. 0222-442-5647

Sobadora pesada SIAM 600 mm, excelente estado, funcionando, \$ 3000, escucho oferta. 4739-5824 / 15-5980-9583

Fondo de Comercio, ideal p/ sucursal, pleno Parque San Martín, Merlo. 0220-480-2706 / 15-6381-3484

Vendo panadería con 60 años de antigüedad, propiedad y fondo de comercio. 02323-421125

Vendo amasadora Delmarie, capacidad 1 bolsa, \$ 3000. 03489-15-549-391. Zona Campana. Sr. Achaval



Batidora Planetaria
Boward Francesa
3 velocidades \$4000,-

4482-5099

Horno convector
Ariston / 4 bandejas
\$1800,-

4482-5099



VENDO INSTALACIONES COMPLETAS PARA FABRICA DE GALLETITAS

* HORNO TUNEL 14 x 0.80 ACERO INOX A GAS * LAMINADORA HORIZONTAL DE TRES RODILLOS DOBLES CON ESTAMPADORA * ENVASADORA AUTOMATICA PARA 1/4, 1/2, 1 Y 2 Kg. CON BALANZA * AMASADORA RAPIDA 75 Kg. ACERO INOX * SOBADORA HORIZONTAL AUTOREVERSA 0.80 mts. * MOLINO MARTILLO INDUSTRIAL * SELLADORA AUTOMATICA PARA POLIPROPILENO, * REBANADORA PARA TOSTADAS, * HORNO ROTATIVO DOBLE (DOS CAMARAS DE COCCION) 90 x 0.70 TODO FUNCIONANDO, EN IMPECABLE ESTADO Y TRIFASICOS.

AVERIGUAR POR OTRAS NO PUBLICADAS

LLAMAR SR. ANTONIO 15 3 152 9538 O AL 4232-8022

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Publique en
nuestras páginas

15-4084-1090 / 15-6095-0146

Nextel 565*5175

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

**PRODALSA LE ACERCA
SU FAMILIA DE PRODUCTOS
PARA ACOMPAÑARLO
EN SUS MEJORES RECETAS**



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

Distribuidora **NOELIA**

S.R.L.

RGS confía a nuestra empresa la distribución exclusiva
de sus productos en zona sur



**REFINERIA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156*688 | distribuidoranoelia@hotmail.com