

**CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA**

**Omar  
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**

# INDUSTRIALES PANADEROS

**AÑO 3 - Nº 13 - AGOSTO/SETIEMBRE del 2008**



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

**ENVOLVER**<sup>S.R.L.</sup>

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Ya estamos trabajando  
para "las mejores confiterías y panaderías del país"

El nombre de su Confitería,  
bien impreso en un papel de calidad  
es la mejor publicidad y la más económica

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - [envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)

# SUPLEGRAS

## Sustituto de grasa

**IDEAL PARA:**

**PREPIZZAS,  
PAN FRANCES,  
PEBETES,  
PAN CASERO,  
PAN DE MIGA,  
PAN DE HAMBURGUESA,  
PAN DE VIENA,  
GALLETA (librito)**

**SUPLE-GRAS**

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para Pastas, Panes, Bollerías

- Sustituye la grasa
- Más disponible en el tiempo
- Más económico
- Bajo en colesterol

**LECITEC**

Sómate 2516  
1700 Lomas del Mirador  
BUENOS AIRES - ARGENTINA  
Tel./Fax: 4699-4434  
www.lectec.com.ar

TECNOLOGÍA DE LECITINA DE SOJA  
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

Peso Neto  
10 kg.

¡¡¡ AHORRE  
COSTOS!!!

OTRO PRODUCTO DE  
**LECITEC**



(011)

**4699-4434**

Quintana 2516 - L. del Mirador  
La Matanza - Buenos Aires

[info@lectec.com.ar](mailto:info@lectec.com.ar) / [www.lectec.com.ar](http://www.lectec.com.ar)

## INDUSTRIALES PANADEROS

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

**4692-6960**

**15-4084-1090**

**15-6095-0146**

**Nextel ID 565\*5175**

**elgremiopanadero@yahoo.com.ar**

**Director-Propietario**

**FABIO RUBÉN VIDELA**

**Colaboración Periodística:**  
**Valeria Susperreguy**

**Año 3 - Nº XIII**

**Agosto/Septiembre 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 Secretaria de  
Agricultura, Ganadería  
y Pesca de la Nación

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

ESTUDIO JURIDICO  
E INMOBILIARIO

**CELINA LUCERO  
Y ASOCIADOS**

ASESORAMIENTO  
JURIDICO INTEGRAL

**4202-6490  
4325-5418  
15-4497-1269**  
Esmeralda 486 4° "A"

*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**

**ZONA LITORAL: 03482-15-416095**

## EL DESABASTECIMIENTO DE RESPETO

Los días, que se transformaron en semanas, sacudieron al país y no dejaron espacio para medias tintas. Parece necesario tener una postura tomada: hoy se está con o en contra de las retenciones que intenta imponer el Gobierno Nacional. En el último período, en la Argentina se pidió "más institucionalidad" "más democracia" "más debate" y sin embargo el diálogo fue nulo.

Y exigimos lo que a nivel local tampoco existe. Durante meses fuimos partícipes indirectos del conflicto que mantienen las instituciones que nuclean el correcto funcionamiento de los Centros de Panaderos de la República Argentina, sin embargo, aún a pesar de los que todos reclaman, el diálogo sigue siendo casi nulo. Y así, como a nivel nacional escuchamos mucho de lo que se debería hacer y vemos pocas acciones, a nivel local pasamos por la misma situación. Hay personas que, con actitudes extremadamente pasivas, demuestran lo poco que se ocupan del crecimiento del Gremio; son básicamente los mediocres que se agarran del trabajo de unos pocos, y al no tener ocupado el tiempo en acciones productivas, pierden el tiempo concentrados en encontrar los errores ajenos.

Hoy a nivel nacional vivimos un hecho concreto, que afectó a todos los estamentos de la sociedad y es que este conflicto salvaje entre el campo y el Gobierno generó un desabastecimiento cuyas víctimas, son siempre los consumidores y los sectores más desprotegidos.

Pero a nivel local, (refiriéndome como local a lo que acontece específicamente al Gremio Panadero), siempre se escuchó que la participación era necesaria para el crecimiento de cualquier institución. Pregunto: el panadero de barrio, ¿participa en su centro?, ¿aportan ideas? ¿trabajan por el bien del gremio? O solo de dedican a criticar lo que hacen las autoridades. La única crítica que sirve es la crítica constructiva, la que se hace desde la experiencia o la innovación. De nada nos sirven las críticas hechas por personas que no aportan trabajo al gremio.

En la Argentina lo que falta cada vez más es abastecimiento de respeto. Nos encontramos con un futuro todavía dudoso, donde nada esta resuelto. Y en la medida que esa falta de dialogo y colaboración se vea anulada en cualquiera de sus ámbitos, todos los argentinos nos veremos envueltos en un gran fracaso.



# EL CAMINO DEL PAN AL PAPEL

Con el propósito firme de satisfacer las necesidades y expectativas del empaque personalizado que demanda y busca la Panadería y Confitería tradicional en materia de bandejas de cartón, papel en bobinas y bolsas de papel que proporcionan una adecuada protección, conservación y preservación, Envolver S.R.L. se ha instalado en los primeros lugares de la grilla de proveedores del gremio panadero en la materia. Ello se debe a su conocimiento tanto del rubro papelerero como del mundo de la panadería fruto de las trayectorias intachables de Luis González, fundador de la Central Papelera y de su tío, Don Florencio González, tres veces presidente del Centro de Industriales Panaderos con quienes los socios gerentes de Envolver S.R.L. tienen estrechos vínculos familiares.



Por eso "EL GREMIO PANADERO" se entrevistó con Alberto Lloret y Roberto "Tito" González Táboas, dos de ellos - los otros dos son Mario Arzadun y Omar Olha - para mantener una charla muy cordial e ilustrativa.

Durante el encuentro ambos dejaron traslucir el orgullo de sentirse acompañados por un plantel valioso e idóneo, de gran laboriosidad y concentración en el trabajo. El periodista pudo constatar además un trato llano y cordial con el personal en un ambiente limpio y ordenado. No será de extrañar entonces que lleguen los buenos resultados tanto para la firma como para sus clientes.

Envolver S.R.L. se encuentra en la localidad de Villa Insuperable, Partido de La Matanza, a muy pocas cuadras de las avenidas Crovara y Gral. Paz.

## ROT-CARR



**CÁMARA FERMENTADORA**

**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

**MEDIDAS:**

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



**HORNO 70 X 90 (Grande)**

Horno 70 x 90

**4769-7494 // 4739-4002**

[www.rotcarr.com.ar](http://www.rotcarr.com.ar) // [rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) - P. PODESTÁ - 3 DE FEBRERO - BUENOS AIRES - ARGENTINA



# ROLIDAR S.A.

Fábrica de Margarinas



**MARIO**  
MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



**Dánica**



TODOS LOS  
DÍAS DE  
8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205)  
437 (EZEIZA)



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



La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

envolver@speedy.com.ar

**Periodista: ¿Cómo le va a Envolver?**

**A. LL.** Apesar de los avatares de la economía, se están sosteniendo los stocks y las calidades de los productos que se elaboran en nuestra fábrica con lo que podemos, al mismo tiempo, sostener unos plazos de entrega de las mercaderías terminadas muy aceptables y a satisfacción de nuestros clientes.

**G. T.** En los últimos años y a favor de la reactivación económica y la recomposición salarial que dinamizan al sector, el gremio se ha ido volcando a hacer resaltar su presencia con calidad y novedad tanto en la elaboración como en la presentación de sus productos. Y aunque aparezcan hoy algunas nubes en el horizonte, consideramos que esta tendencia se mantendrá. Periodista: ¿Dónde consideran Uds. que se manifiesta esta tendencia?

**A. LL.** Ante todo en la apuesta a los papeles, bolsas y bandejas de mayor calidad. Y también en el incremento de las casas que adoptan un papel que lleva impreso su nombre y los productos y servicios que la distinguen.

**G. T.** Lo que pasa es que hoy, comercialmente, se hila más fino. Se comprende que un buen papel con una excelente impresión es una publicidad efectiva y la más económica a la hora de los números.

**Periodista: ¿Han avanzado en innovaciones respecto del packaging para panaderías y confiterías?**

La respuesta en principio sorprende, ambos a la vez dicen: "no".

**G. T.** Más bien hemos apuntado a fortalecer la imagen tradicional del envoltorio de la panadería y confitería artesanal. Detrás de la palabra "packaging", que nosotros no utilizamos, se esconde la experiencia de los años en los que se resintieron tanto la actividad y la rentabilidad de la panadería como la posibilidad del cliente de degustar productos de "alta gama".

**A. LL.** En el fondo, lo que sucede es que hay mucha afinidad entre los productos para consumo inmediato o cotidiano que produce la panadería y nuestros productos, mientras que los que son elaborados de forma industrial, que requieren más conservantes o aditivos, buscan recuperar por el "packaging" lo que pierden de calidad y frescura. "Packaging" significa tentar a la vista con brillos y colores para vender lo que, en realidad, deberá ser apreciado por el gusto en sus sabores.

**G. T.** Entonces "lo tradicional", la bandeja de masas finas o sándwiches especiales hecha de buen cartón blanco con sus fajas protectoras, envuelta en un fino papel y atado con la cinta decorativa es como la primera "marca" de diferenciación de nuestra característica y reconocida Panadería y Confitería

**Periodista: Y ustedes apuestan en esa línea...**

**A. LL.** Por supuesto. Nosotros apostamos junto a los que arriesgan por más calidad y mantenemos los estándares de gramaje, blancura y empaque de todos nuestros productos. Y recomendamos a los clientes que ahorren todo lo que quieran y puedan, pero no en calidad.

**Periodista: ¿Cómo es eso?**

**G. T.** Por ejemplo, graduando el gasto en la debida relación al valor y la rentabilidad de las especialidades: una cosa son las facturas, otra los

sándwiches de miga, otra las tartas y budines y otra las masas finas y postres más elaborados. En ese trato diferenciado le estamos diciendo al cliente que nos parece nuestra propia mercadería... qué valor le damos.

**A. LL.** Y se debe tener en cuenta que muchas veces el cliente busca en la panadería "un regalo" de gran aceptación y costo relativamente bajo... Y los regalos, como es natural, deben estar muy bien presentados.

**Periodista: hableme un poco más de lo que determina la calidad de los productos que elabora Envolver. ¿Qué es lo que le da valor?**

**A. LL.** Tanto en el papel como en el cartón se debe tener en cuenta la materia prima con la que se los elabora para obtener un producto ante todo limpio, sin puntos negros, y además de buena blancura, porque hay blancos... y blancos.

En el caso de las bandejas es importante el humedecimiento previo del cartón, la temperatura de la matriz, la presión de la máquina y el tiempo de moldeo. La bandeja mala se hace rápido, se moldean de a 3 o 4 por vez, con un cartón de bajo gramaje y de calidad inferior. Así se logra producto ultra barato... pero ¿qué pasa cuando llega a la mesa una bandeja húmeda y deformada?

**G. T.** Nosotros trabajamos exclusivamente con cartón de CIFIVE, la fábrica líder radicada en Santa Fe, moldeando las bandejas de a una y usando los mismos gramajes que se usaban hace 50 años. Y la clientela nos responde con una demanda creciente. Quienes buscan "la bandeja de primera para panadería o confitería" - que parecía desaparecida del mercado - la están encontrando en nuestra casa.

**Periodista: Y del papel ¿qué nos pueden decir?**

**A. LL.** En el papel tiene también mucha importancia el gramaje, el rendimiento en metros por kilo. Un papel gris, fabricado con recorte de calidad baja sólo puede ser resistente a fuerza de más espesor, que es peso, que es plata. Lo barato sale caro en el largo plazo que es el de los inteligentes y previsores.

**G. T.** Nosotros trabajamos preferentemente papeles bien blancos de 40grs/m2 para las impresiones de papel y de 50grs/m2 para las bolsas y no ahorramos en tintas limpiando los tinteros entre un trabajo y otro de distintos colores. Además contamos con buenos dibujantes porque un buen diseño es lo que más destaca el envoltorio, después vienen los colores.

**Periodista: ¿Cómo se sienten en el trato con el gremio panadero?**

**G. T.** Como en casa. No olvide que "nacimos en la panadería". Eso nos gusta decirlo porque es así, literalmente. Todavía están tal cual los altos del frente de la Coronel Dorrego, hoy La Nueva Dorrego, donde yo nací, en Chacarita. Y la mamá de Alberto estuvo, de joven, en Las 14 Provincias de la calle Salguero.

**A. LL.** Sí, la panadería es un mundo limpio y sencillo de trabajo como lo es el de nuestra fábrica. Y hemos hablado mucho de la calidad y yo no quiero dejar de mencionar la calidad de nuestros clientes. Los panaderos son, en general, muy buena gente y, muchos de ellos, son de los nuestros, son gallegos.

Cerramos la entrevista. Nos llevamos una buena imagen de Envolver S.R.L. y un conocimiento más amplio de una industria que acompaña al Gremio Panadero

## La FAIPA contra los cortes de ruta

### Advierten sobre el posible cierre masivo de panaderías



Los industriales panaderos reclamaron

hoy a los productores agropecuarios y a los transportistas que mantienen rutas

cortadas en distintos puntos del país que

liberen su paso, y advirtieron que de no producirse la liberación del

tránsito, habrá un "cierre masivo de panaderías".

A través de un comunicado, la Federación Argentina de la Industria del Pan solicitó "a los sectores empresarios del agro que vienen llevando medidas de fuerza desde hace 100 días como asimismo a los transportistas relacionados a ello y en especial a la Mesa de Enlace, que permitan el libre tránsito de los camiones con trigo y harina para el mercado interno".

"Resulta asombroso e inexplicable que se diga que no se provoca el desabastecimiento, cuando nuestro sector está comprobando hoy, tristemente, lo contrario", indicó la entidad que

preside Rubén Salvio.

Subrayó que "pese a haber denunciado públicamente la situación hace más de una semana y exhortado al cese de los cortes, ante el grave perjuicio de todos, pero fundamentalmente por el nuestro, ello continúa hoy agravado".

"No desmerecemos a nadie, ni queremos confrontaciones pero nuestro sector es tan importante como cualquier otro en la Argentina y también tenemos cientos de miles de puestos de trabajo", puntualizó la FAIPA.

En ese sentido, alertó que los trabajadores del sector "están en serio riesgo debido a cuestiones que en nada se parecen a un reclamo empresarial que se dice legítimo, sino que por el contrario parecen prácticas insólitas que poco favor le hacen a la democracia y al interés público".

Fuente: DyN

Edición Online | 20-06-2008 | 9:31

**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS**

**Distribuidora NOELIA**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

**mb** **Emeth** **CERES KINAS** **molino CAÑUELAS**

**TAXONERA** **DEWEY**

**PRODUCONF** **CHI** **LACTOS**

**magimix** **T total FL** **LESAFFRE ARGENTINA** **"ARANZANA"**

**RGS** **PRINDAL**

**Al Servicio del Gremio Panadero**

**Cnel. Mendez 1079 Wilde - Buenos Aires**

**Tel: 4227-8522 - Nextel 156\*5456 - distribuidoranoelia@hotmail.com**

# AHORRANDO COSTOS!!!

## EVOLUCIÓN Y UN NUEVO ESCENARIO PARA REEMPLAZAR A LA GRASA

Lecitec es una empresa argentina dedicada a la formulación y fabricación de aditivos para la industria alimenticia. La especialización de la empresa esta abocada a la industria farinácea, principalmente panificados, pastas frescas y secas, galletiteria, etc.



LECITEC tiene como objetivo brindar a sus clientes herramientas para lograr la máxima optimización en la producción, esto básicamente significa, la formulación de productos adaptándose a las necesidades de cada cliente en particular. Así como también productos de línea, todo acompañado de un constante apoyo

técnico y actualización permanente.

Entre las novedades de la empresa se encuentra **AGUAMASTER**, **FRESCOMASA**, **ELASTIMASA**, **YEMAX** y, el más reciente, **SUPLEGRAS**.

*Hace poco tiempo fuimos participes del lanzamiento de suplegras... ¿Cómo evoluciona el producto?*

Realmente estamos muy entusiasmados por la respuesta que estamos recibiendo por parte de los panaderos, ya que suplegras no es sólo una solución económica, dado que reemplaza perfectamente a la grasa, es un producto de fácil aplicación, su vida útil es muy prolongada y no necesita de cuidados especiales para su almacenamiento. Estos son comentarios que nos hacen los panaderos que ya están trabajando con suplegras.

*Aparte de utilizar el producto en pan francés, casero y galleta, ¿en dónde más lo están aplicando?*

Si bien nuestro fuerte es el pan con grasa, nuestros clientes lo aplican en grisines, marineras, y con excelentes resultados en prepizzas, donde aparte de sustituir al aceite en la masa también se logra una mejor estructura y esponjosidad del producto final.

*¿Y en pan de miga?*

Realmente el **SUPLEGRAS** junto con **FRESCOMASA** nos esta dando muy buenos resultados, no sólo en lo que es pan de miga, sino que también en pebetes, hamburguesas y pan de panchos. Se prolonga la vida útil de los panes evitando el desgrane y la sequedad, y los productos se vuelven mucho más esponjosos.

*¿Genera alguna complicación trabajar con SUPLEGRAS?*

**SUPLEGRAS** fue desarrollado para que el panadero lo utilice de manera sencilla y práctica. **LECITEC** cuenta con personal técnico que esta dedicado a solucionar y resolver cualquier inquietud o inconveniente que pueda llegar a surgir durante la implementación de cualquiera de nuestros productos. Así mismo, se están organizando charlas con distintos grupos de panaderos con el fin de conocer más acerca del **SUPLEGRAS** y sobre los demás productos como el **FRESCOMASA**, **YEMAX**, y **AGUAMASTER**.



### AHORRE COSTOS!!!

**SUPLEGRAS** en Galleta / Cremona / Cuernitos / Cuadradas

Se reemplaza hasta la mitad de la grasa vacuna que se utiliza en el amasado, siempre en 200g de suple gras por cada Kg de grasa a reemplazar. Realizar el empaste con grasa vacuna.



(011) 4699-4434

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** Quintana 2516 - L. del Mirador

### AHORRE COSTOS!!!

**SUPLEGRAS** en Pan Francés

Habitualmente se utilizan 500g de grasa vacuna por bolsa de harina, en este caso reemplazar la grasa vacuna por 100g de **SUPLEGRAS**



(011) 4699-4434

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** Quintana 2516 - L. del Mirador



# LAMINADORAS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL

**RONDO  
DOGE**

**Durante varias generaciones manteniéndonos siempre líderes, desarrollando y fabricando innovadores sistemas para el tratamiento de masas. Nuestra presencia en todo el mundo con las tecnologías más avanzadas, nos permiten ser el líder del mercado mundial en nuestro sector. Crezca con nosotros... para ello le proponemos:**

RONDO DOGE presenta una nueva generación de laminadoras: RNDOMAT, RNDOMAT-CUTOMAT y ECONOM. Tanto si se trata de una panadería, un hotel, un restaurante o una cocina industrial, RONDO DOGE tiene la laminadora más adecuada para cubrir sus necesidades.

La laminadora es un elemento clave dentro del proceso de producción. Por ello, además de por su rendimiento y robustez, se debe caracterizar por su rápida limpieza y fácil manejo. También resulta de gran importancia que pueda usarse con toda clase de masas: desde la más fina hasta la más gruesa. Las laminadoras RONDO DOGE cumplen estos requisitos, ya que con ellas se puede trabajar desde masa de hojaldre, de croissants, masa danesa e incluso masa con levadura, masa quebrada y masa fina.



RNDOMAT, laminadora para las panaderías más pequeñas y de tamaño medio.

La RNDOMAT es una laminadora de alto rendimiento con un amplio espectro de uso. Gracias al potente accionamiento de los rodillos, a su ancho de mesa de 650 mm, a la abertura máxima de rodillos de 45 mm y a su gran velocidad, es posible alimentar incluso mesas de corte, máquinas de croissants y

líneas de pastelería. Dado su inteligente diseño y su disposición ergonómica, trabajar con la RNDOMAT resulta muy cómodo. Por ejemplo, cuenta con una manilla de regulación con forma y longitud especial que permite trabajar realizando el menor esfuerzo mínimo. Su moderno diseño se caracteriza por unas superficies lisas e higiénicas. Además, la máquina no presenta ningún tornillo a la vista ni cantos donde se pueda acumular la suciedad, por lo que su limpieza se puede realizar de forma especialmente fácil y rápida. La RNDOMAT está concebida para soportar las condiciones de uso más duras. Por este motivo, por ejemplo, las mesas de la máquina, sus soportes, las bandejas de recogida de masa y el dispositivo de protección de dedos son robustos y están realizados en acero inoxidable. La base también está disponible en acero inoxidable de forma opcional.

RNDOMAT-CUTOMAT. Una combinación de máquina cortadora y laminadora para hoteles, restaurantes, panaderías, pizzerías y cocinas industriales.

La RNDOMAT-CUTOMAT tiene todas las ventajas de la RNDOMAT y dispone además de una doble estación de corte y de velocidad de corte variable. Primero se lamina la masa cuidadosamente con el espesor final deseado. Seleccione la velocidad de corte y rodillos de corte se activarán. La máquina se convertirá en una mesa de corte porque las dos cintas se moverán exactamente a la misma velocidad. Con los rodillos de corte se podrá dar a la tira de masa la forma deseada. De este modo, todos los trozos serán iguales en tamaño y forma.



ECONOM. La laminadora para pequeños hoteles, restaurantes, panaderías, pizzerías y cocinas industriales.

Para los negocios con disponibilidad de espacio reducida, la ECONOM es la solución perfecta: combina el rendimiento con un diseño compacto. Tanto en su versión de sobremesa como en la de base desplazable, la ECONOM lamina toda clase de masa con una gran precisión. Gracias a su diseño higiénico, la limpieza de la ECONOM se puede realizar rápidamente. Posee una superficie lisa, el motor está completamente cubierto por el recipiente de harina y el tope de espesor final está integrado en la carcasa. El moderno diseño de la ECONOM hace posible

realizar el trabajo casi sin cansarse. Todos los elementos de control han sido dispuestos para ser fácilmente accesibles y para manejarlos de manera sencilla y sin esfuerzo. La ECONOM presenta una construcción robusta y sus elementos más importantes como, por ejemplo, las mesas, han sido realizados en acero inoxidable.

Los interesados en ampliar la información comunicarse al:

**0341-438-0045 / 011-4687-4664**

# Burner®

## INGENIERIA EN CALOR

**BURNER es una empresa familiar argentina, con vasta experiencia en el mercado panaderil, pizzero y gastronómico, dedicada a la fabricación de hornos convectoros y continuos, desarrollando tecnología propia en el rubro "ingeniería en calor". A través de la atención personalizada, BURNER ofrece soluciones convenientes a cada nivel o tamaño productivo, a fin de satisfacer las necesidades del cliente. Asimismo, cuenta con servicios post-venta a todo el país, con garantía total.**

1. Hablemos de los productos que comercializa BURNER...

Respecto a nuestros productos, hornos convectoros y continuos, se encuentran contruidos totalmente en acero inoxidable, cuentan con control digital de temperatura, quemador automático, bajo consumo, y bajo costo operativo.

Los convectoros a su vez poseen timer sonoro, vaporizador e inversión de marcha automática de turbina.

Los hornos continuos poseen variador de velocidad, organizan la cocción y mejoran en rapidez el delivery.



2. ¿Cuáles son las principales características de los hornos convectoros que fabrican, que logran el reconocimiento en todo el país?

Burner fabrica hornos convectoros de panadería, pastelería y gastronomía. Están confeccionados en acero inoxidable de alta calidad. Los mismos se controlan en forma digital, siendo que el quemador es automático, de alta recuperación, lo cual implica un bajo costo operativo.

Los hornos de Burner garantizan una cocción pareja y homogénea que se logra gracias a la inversión de la marcha automática de turbina, y además son de fácil instalación.

(Continúa en página 12)

# Burner®



**HORNOS  
CONVECTORES  
Y  
CONTÍNUOS**



**CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL**  
[www.burner.com.ar](http://www.burner.com.ar) / [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar)

**4911-2302 / 4911-1675**

*Sabemos como hacer que  
su producto sea irresistible*

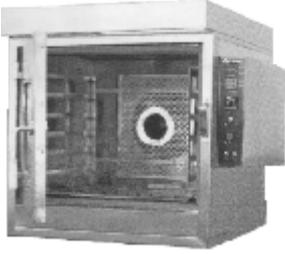
Firmenich



[www.flair.com.ar](http://www.flair.com.ar)

Sabores para la Industria Alimenticia

Distribuidor exclusivo en Argentina Paraguay y Uruguay  
Morón 1006 (1742) Paso del Rey, Pcia. Bs. As.  
Tel/Fax: 0237-462-5429/463-6888  
e-mail: [info@flair.com.ar](mailto:info@flair.com.ar)



### 3. ¿Qué nos pueden contar acerca de los hornos a cinta?

Los hornos a cinta, o continuos, poseen un quemador automático con ventilación forzada. A través de un variador de velocidad, se determina el tiempo de cocción.

Están contruidos en acero inoxidable y posee un recuperador de aire caliente, lo que implica un bajo costo de uso.

En panadería o pastelería se utilizan para la cocción de tapas de alfajores, galletas, grisines, pepas, etc. En el rubro pizzería y en panadería son ideales para cocinar grandes volúmenes en menor tiempo, mejorando de esta manera el delivery.

Es importante destacar que la empresa BURNER cuenta con la aprobación e inscripción en el Instituto del gas Argentino.

### 4. ¿Son de participar en la Fithep?

Hace ya varios años participamos en Fithep, y siempre hemos tenido éxito en la misma, cumpliendo nuestros objetivos en su totalidad, renovando la confianza de nuestros clientes y del público en general.

A su vez, el público conoce nuestros productos, y reconoce nuestros avances tecnológicos.

### 5. Entonces, ¿Cuáles son los objetivos de BURNER para la Fithep 2009?

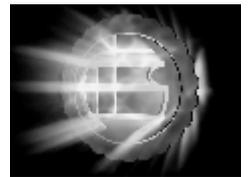
Entre nuestros objetivos para Fithep 2009, estaremos como siempre respondiendo consultas e inquietudes y afianzando una vez más la credibilidad de nuestra marca.

**PARA AQUELLAS PERSONAS INTERESADAS EN COMUNICARSE CON BURNER PUEDEN HACERLO AL (011) 4911-2302/1675, VÍA CORREO ELECTRÓNICO A: INFO@BURNER.COM.AR O PERSONALMENTE DIRÍJASE A CACHI 678, CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.**



## “EL GRANATE”

### PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD PARA LOS PANADEROS DE LANÚS, AVELLANEDA Y LOMAS DE ZAMORA



### ¿Cómo nace Distribuidora El Granate?

La distribuidora nace como un emprendimiento familiar en el cual con mi señora Susana Elmi decidimos establecer, debido a que la crisis del 2001 provoco la mala situación en muchas familias del país y mi hogar no fue la excepción, por lo tanto surgió la posibilidad instaurarnos en la rama, con el objetivo de abocarnos al área de la distribución de productos para el panadero.

### ¿Cuál cree que ha sido la mayor evolución de la empresa a lo largo de los años?

Mira... desde los comienzos todo se hizo a pulmón, cuando se proyecta un ideal en un nuevo rubro las posibilidades son muy estrechas, y los adversarios te ponen trabas en el camino para que te caigas pronto, pero nosotros mediante nuestro trabajo pudimos ganarnos la confianza de los panaderos a través de nuestra atención, eso creo que ha sido la mayor evolución de la empresa, llegar a una panadería y que el panadero te reciba con un mate.

### Comercializan diversos productos, ¿cuáles se destacan?

Nosotros comercializamos muchos productos ya que no solo atendemos a panaderías, sino también a fábrica de pastas,



pizzerías, servicios de lunch, dietéticas, restaurante. Pero lo que se destaca es la harina, las grasas y margarinas, y todo lo correspondiente al área de repostería como los dulces de leche, de membrillo, etc....

### ¿Cómo definiría a su empresa?

Como un esfuerzo familiar, que después de años de lucha da su fruto.

### ¿Cuáles son las áreas de distribución?

El granate posee entrega a domicilio sin cargo en la zona de Lanús, Avellaneda, Lomas de Zamora.

### ¿Por qué cree que los clientes siguen eligiendo a "El Granate" como su distribuidora de confianza?

Creo porque le supimos brindar no solo productos de primera calidad, y los mejores precios en ellos, sino también la atención que el panadero se merece.

### ¿Cómo se proyecta la distribuidora en el tiempo?

Manteniendo su eje central que es la cordialidad de atención hacia sus clientes.

### Si tuviera que retroceder en el tiempo ¿qué NO haría?, y qué conductas repetiría que creen que fueron un acierto en el progreso de "El Granate".

Creo que como dice el viejo refrán, "lo hecho, hecho esta",

*Continúa en página 13*

nosotros supimos aprender de nuestros errores de novatos cuando empezamos en el rubro, y nos sirvieron para poder desempeñarnos en nuestra actividad. Los aciertos fueron mediante esfuerzos de trabajo.

## ¿Qué distingue los productos de Distribuidora "El Granate" de la competencia?

Productos de primera calidad, de las marcas líderes en elaboración de productos para el panadero, y al mejor precio.

## ¿Cómo es su visión del momento que atraviesa la Argentina?

Es un momento de caos ya que el conflicto entre el sector agrario argentino y el gobierno nacional esta en su peor momento y esto repercute en la población trabajadora, aquellos que no entienden de retenciones o de lock out patronal, sino que quieren trabajar y abrir sus negocios y ofrecer sus productos a la gente, para poder subsistir en la argentina, algo que debido a nefastos y corruptos gobiernos se nos viene negando a los argentinos.

## ¿Cómo influye el conflicto que mantiene el campo con el Gobierno Nacional en la venta de productos?



Estamos atravesando una situación difícil, debido a que el conflicto entre el campo y el gobierno es intenso y esto perjudica a toda actividad comercial, principalmente a nuestro rubro, ya que la harina es un elemento de primera necesidad para el panadero y debido a este conflicto la recepción, por parte de los molinos, fue escasa. Hemos estado semanas sin recibir harina y materias primas, lo que provoco una caída drástica en las ventas de

nuestros productos.

## ¿Qué opinión nos puede dar sobre la situación actual de las panaderías? ¿Cuáles son las tendencias?

Las panaderías han mejorado mucho en su organización y en su calidad, gracias a la buena administración del centro de panaderos de Lanús y al esfuerzo realizado cada día por el propio panadero. Cada uno trata que su negocio prospere o crezca por su atención y por brindar a los clientes productos de primera calidad, y creo que esa es la meta del panadero.

**Distribuidora EL GRANATE**

**Máximo Paz 474, Lanús Oeste (1824)**

**Tel: 4249-5538**

**e-mail: [distribuidoraelgranate@gmail.com](mailto:distribuidoraelgranate@gmail.com)**

**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADA APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...  
SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN...**



# INDUSTRIALES PANADEROS

**NO HAY MEDIO MÁS  
ECONÓMICO Y EFECTIVO  
QUE LA REVISTA  
DE SU SECTOR**

## PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS

**011-4692-6960 // 15-4084-1090**

**15-6095-0146 // Nextel 565\*5175**

**[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)**



## Una empresa comprometida con el Industrial Panadero

**Kor-dal es una empresa líder con sede en Madariaga 1411, localidad de xxxxxxxxx, dedicada a satisfacer las necesidades de los Industriales Panaderos en lo que se refiere a maquinarias y hornos ya sean nuevos o usados.**

**La calidad, el rigor y la variedad de los productos de KORDAL no son más que el reflejo del esfuerzo y del nivel de preparación del equipo humano de la empresa. Elementos clave del desempeño de KORDAL son la profesionalidad, la iniciativa, la constancia, la disponibilidad y la calidez humana con la que opera la empresa**

### 1. ¿Qué tipo de máquinas encuentran los industriales panaderos en Kordal?

Todo tipo de máquinas para la Industria Panaderil, llámese amasadora, sobadora, cortadora, armadora, equipos trinchadores, hornos rotativos, batidoras planetarias, etc.

### 2. Hablemos de cómo comienza Kordal:

Todo comenzó con un proyecto muy chiquito en el living comedor de mi casa. Lo primero que hicimos fue la lubricación de las máquinas, y salimos a trabajar..., así comenzarían las primeras reparaciones. Por supuesto al comienzo lo hacíamos como un segundo trabajo, es decir, ocupábamos nuestros ratos libres, y como los dos teníamos tantas ocupaciones no teníamos tiempo ni para reunirnos, entonces cuando nos cruzábamos en el Puente Agüero nos decíamos lo que teníamos que hacer. Recuerdo esa etapa con mucho cariño, había mucho trabajo... Tanto, tanto que decidimos que las horas libres ya no nos alcanzaban y uno de los dos tenía que renunciar a su trabajo para abocarse sólo a este emprendimiento, y ambos nos apoyaríamos, en

### 3. y entonces, ¿fue un crecimiento progresivo?

la verdad nunca esperábamos tanto trabajo, ni nosotros lo podíamos creer. a tan sólo dos años de haber comenzado compramos un terreno y empezamos a edificar. ese sería la sede de kordal. desde entonces, allá por 1980, que estamos en madariaga 1411. luego, en el año 84 compramos el terreno lindero. en ese lugar funciona actualmente el salón de ventas.

### 4. ¿hay algún cliente que recuerden?

como olvidar a paco de dock sud o a adrián propietario de "la maquinita", pero sería muy injusto dejar de nombrar a tantas panaderías que nos acompañaron. ya hace más de 3 años que no hacemos reparaciones y muchos de aquellos primeros clientes lo son todavía. teníamos mucho trabajo los 365 días del año y fue así como con el tiempo trajimos máquinas para vender. el furor nuestro, era la zona que abarca desde san clemente hasta mar del ajo hasta hemos ido dos veces por semana, les dejábamos nuestras máquinas y le traíamos sus máquinas para ser reparadas.

### 5. además de ustedes, ¿quiénes conformaban el equipo de trabajo?

primero compramos el terreno y edificamos, nosotros sólo teníamos un tornito viejo y necesitábamos un tornero, fue entonces cuando aldo gibaudino vino por una semana y se lo llevo la muerte, trabajo

el caso de que nos vaya mal, con el sueldo fijo restante.

Por suerte nada de eso pasó, así al año siguiente de que mi compañero dejó el trabajo yo deje el mío, ya en ese momento no dábamos a vasto.



23 años junto a nosotros, lo mismo paso con antonio, que trabajaba de mecánico. además también me vienen a la memoria maxi, cesar y pedro, el tornero que trabaja actualmente.

### 6. ¿cuál es el mercado más importante que manejan?

el mercado más importante es el panadero de barrio.

### 7. ¿por qué recomendarían a un panadero comprar una máquina en kordal?

porque puede tener la certeza de que va a encontrar honestidad y las mejores máquinas tanto nuevas como usadas reacondicionadas.

### 8. ¿cuál consideran es el fuerte de la empresa vender o reparar?

nuestro fuerte siempre fue la reparación, el tema de comprar y vender máquinas fue con el tiempo, obviamente siempre que surgía alguna oportunidad la aprovechábamos: comprábamos, reparábamos y vendíamos.

entonces nos vimos condicionados a arreglar el local y comenzar a vender y

ahí empezó el fuerte de la venta con la representación de indupan en toda la zona sur

### 9. ¿por qué creen que se mantuvieron, después de tanto tiempo?

porque fuimos honestos y brindamos un buen servicio, siempre cumplimos con el panadero. además pensá que el panadero no detenía su trabajo cuando su máquina se rompía ya que nosotros le dejábamos una máquina nuestra y nos llevábamos la otra para



JORGE Y HORACIO HOY

**1978-2008**

*Festejamos junto a ustedes*

**30  
Años**

*al servicio del Panadero !!!*

**KOR-DAL**



**MAQUINAS PARA PANADERIAS**

Representante de:

**INDUPAN PASTOR**

***VENTAS DE REPUESTOS Y PAÑOS  
COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS***

MADARIAGA 1411/19  
AVELLANEDA  
kor\_dal@ciudad.com.ar



**4203-5706**



**JORGE CON UNO DE LOS PRIMEROS HORNOS KORDAL**



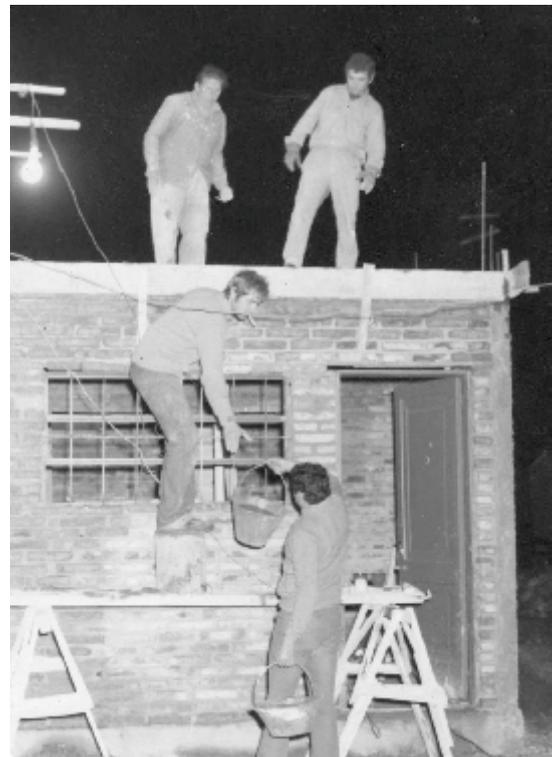
**HORACIO CON UNA SOBADORA KORDAL**

reparar y la panadería no tenía que parar su producción.

10. **¿Por qué dejaron de abocarse de pleno al servicio de reparación?**

Porque estamos grandes y ya no podemos estar en la calle, y preparar gente es muy difícil, cuando terminan de aprender hacen su valijita y se van.

Además, con la reparación nosotros nos sentíamos intocables, pero de repente hubo un cambio en la Argentina y con el uno a uno había empresas que financiaban la compra de las máquinas, entonces una máquina nueva quizás te salía \$1000 y una reparación \$400 y esos \$1000 te deban la posibilidad de pagarlo \$100 por mes en 10 meses, entonces a la gente le dejo de convenir invertir en una reparación



**"ASTRA S.H."**

**Dánica**  **CARLOS BOERO ROMANO ALIMENTOS**

**ATENCION PERSONALIZADA**

Roberto: 15-6970-5672 / Leonardo: 15-6970-5673 / Gabriela: 15-6970-5674

**Triunvirato 2583 - QUILMES**

Tel.: 4280-8506 [astrash@speedy.com.ar](mailto:astrash@speedy.com.ar)



**CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRIA****Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande****"Estoy muy dolido, ya no me desvive la Federación, siento que no estamos avanzando"**

- \* **La situación que atraviesa el Centro de Panaderos de Esteban Echeverría**
- \* **La relación que mantienen con el Municipio**
- \* **La implementación de una ordenanza que regule las panaderías del distrito**
- \* **Los conflictos de la Federación Provincial**

Durante la mañana del domingo 13 de julio, el Presidente del Centro de Panaderos José Sanabria, destacó "que el Centro se encuentra bien, con algunas novedades respecto a la posibilidad de implementar una ordenanza similar a la que rige en el Partido de La Matanza para regular el funcionamiento de las panaderías del distrito".

En referencia a esto, Sanabria agregó que "junto a la Comisión Directiva hemos modificado algunos párrafos para tener un poco más de beneficios. Entre ellos incluimos dentro de la ordenanza, alargar el lapso de tiempo de vigencia de la misma. Además, creemos que es necesario que cada panadería que quiera abrir en el distrito necesite del consenso del Centro de Panaderos, ya que

el partido cuenta con muchas panaderías... Nuestra idea es implementar que todos los supermercados compren el pan en las panaderías de Esteban Echeverría, no así que venga algún oportunista de algún partido vecino y nos perjudique a todos los panaderos locales".

Respecto al incremento que se registra en los precios del pan, debido al desabastecimiento y al aumento en el valor de la bolsa de harina, el Presidente del Centro afirmó "es necesario que se haga un análisis de los costos para decir que hay que bajar el precio del pan como sugiere nuestra Presidenta, porque es imposible poder bajar los precios cuando la harina es carísima, hoy por hoy sale alrededor de \$78 la bolsa, es decir, resulta imposible reducir los costos, es necesario que las autoridades nacionales sepan que los panaderos no andamos en camionetas 4 x 4, más de uno tiene su móvil atado con alambres. Es nuestra responsabilidad habilitar, vender un producto de calidad y por supuesto obtener una rentabilidad acorde a nuestro esfuerzo solamente necesitamos el apoyo de las autoridades y no que nos pongan trabas".

Cuando le consultaron acerca de la situación por la que atraviesa la

*Continúa en página 18*

**R E U N I O N E S**

La Comisión Directiva de Esteban Echeverría los invita a participar de las reuniones los días jueves a partir de las 18:30 horas en el Salón del Centro de Panaderos

**COMISION DIRECTIVA****PRESIDENTE: JOSE BENITO SANABRIA****VICE-PRESIDENTE: FRANCISCO MONTEIRO****SECRETARIO: RUBEN OMAR VIVAS****TESORERO: MARCELO RAMON CHAREU****VOCAL TITULARES:****RAMON ENRIQUE JARA - MARIO ANTONIO CHIANESE****VOCAL SUPLENTES:****JORGE OMAR LESPADA - PABLO ADRIAN TOMAZ****REVISORES DE CUENTAS TITULARES:****LUIS R. FLER - ALEJANDRO A. WALTER - JUAN C. TORRENS****REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE:****DOMINGO LAVENDA MARTINS****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**

Federación Provincial, José Benito Sanabria adelantó la idea de alejarse de la Institución "tengo la idea de dejar la Federación. Es decir, con mucho placer yo me abocaría de pleno a la Federación siempre y cuando "no estemos para la foto", sino que salgamos a pelear por el bien del gremio"

"Hay Centros de Panaderos que están disgustados conmigo porque dicen que yo iba a todos lados (haciendo referencia a los viajes que realizó a Pergamino y en reiteradas oportunidades a Mar del Plata en representación de la Federación Provincial), pero yo iba a trabajar, por el bien de ellos también. Yo acepto cualquier crítica pero de aquellas personas que trabajan, de aquellos que dan el ejemplo, no del que critica porque no tiene nada que hacer. Acepto las críticas de los que hacen algo, de los que aportan, pero de ninguna manera las voy a aceptar de aquellos miembros de Comisión Directiva que va a las reuniones nada más que a controlar a los que hacen algo, bien o mal, por el gremio. Los que viajamos dejamos nuestras panaderías por el bien de la Federación pero ellos no son capaces de hacer lo mismo, vienen, nos controlan y nos critican pero moverse en representación de la Provincia... jamás" destacó el Presidente del Centro. Y agregó "Actualmente estoy muy dolido, ya no me desvive la Federación,



siento que no estamos avanzando y encima, recibir las críticas de aquellos que no saben lo que es trabajar, no, no me sirve."

Para concluir con el tema, Sanabria, haciendo referencia al desabastecimiento de harina destacó "cada vez que uno va a la Federación se encuentra con los problemas de siempre. Gracias a Dios nunca me quede sin harina, es más conseguí para varios panaderos del distrito. Me gustaría saber a cuantos Centros se abasteció desde que comenzó el conflicto. Además, no se armó un

solo Centro de Panaderos. Es increíble ver como por ejemplo Jorge Boronat (Centro de Ezeiza), armó, si no me equivoco, el Centro de Lobos y Monte, y actualmente está trabajando con los panaderos de Saladillo, y sin embargo ha sido criticado por la mayoría y yo te puedo asegurar que ese hombre, sin pertenecer a la Federación ni estar afiliado, ha trabajado muchísimo más que los que van a las reuniones de Comisión Directiva nada más que a controlar los gastos. Lo cierto es que lo critican porque cobra honorarios por su labor, pero bien cobrado está. Jorge actualmente abrió un montón de Centros y hay que felicitarlo, es una persona necesaria dentro del gremio. Lo critican por cobrar sus honorarios, pero Jorge cobra por su trabajo, los que critican son aquellos que no lograron nada".

En cuanto a la relación con el Gobierno Municipal, el Presidente del Centro de Panaderos resaltó la excelente relación que mantiene con el Intendente Fernando Gray. En este sentido, entre los halagos que le dedicó a la gestión de Gray, Sanabria se encargó de mencionar "que es la persona indicada que necesitábamos en el distrito, o sea, hemos hecho una gran amistad. El mismo trajo esa ordenanza que rige en la Matanza para beneficio del gremio. Esas son cosas que se ven pocas veces."

**HARINAS y MATERIAS PRIMAS**  
**"EL GRANATE"**  
**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:**  
  
 **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.**  
**Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538**

**Fabrica de Materias Primas para:**  
**Analba**  

- PANADERÍAS • CONFITERÍAS • COTILLÓN
- REPOSTERÍAS • ATENCIÓN 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

**VENTAS: Sta. Lorena ID 142\*8928**  
**Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609**  
 Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba@ciudad.com.ar

**JUAN ANGEL LUCERO**  
**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS**  
**Emeth DEWEY Dánica**  
 **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.**   
 **LESAFFRE ARGENTINA**   
**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**

# 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](http://www.molinochacabuco.com.ar)

Tel: 4331-8496



**Ca-Mi s.r.l.**

**SU DISTRIBUIDORA DE CONFIANZA**



Hace algunos años, Sebastián y Hernán Milletari, comenzaron su actividad en el local ubicado en Juan Domingo Perón 3340, en la localidad de Banfield, una actividad que les permitiría, a pesar del corto tiempo transcurrido, consolidarse como una de las distribuidoras de materias primas para panaderías y confiterías más importantes de la zona sur.

En una primera etapa el fuerte de la distribución eran distintas marcas de harinas. Hoy, en su local representan marcas líderes de una importante cantidad de productos para las panaderías y con una importante flota de vehículos abastecen una importante zona que incluye los partidos de Lanús y L. de Zamora.

Entre las marcas que comercializan encontramos EMETH, REFINERIA DEL CENTRO, LEDEVIT, DANICA, BARI, MOLINO CAMPODÓNICO, PRINDAL Y LEVINA entre otras de renombre.

En el importante local cuentan con toda la infraestructura necesaria para operar cómodamente ofreciendo un servicio eficaz de atención al cliente. La amplia playa interna con lugares sectorizados para carga y descarga, más la amplia cámara frigorífica y el amplio depósito le permiten estar a la vanguardia en lo que a distribución y atención al público se refiere.

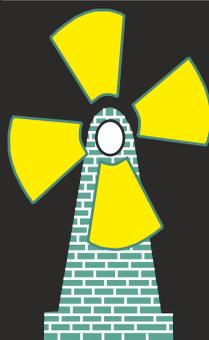
La excelente atención que le brindan los hermanos, Hernán y Sebastián Milletari, permiten que cada panadero que los visitan sean cordialmente atendidos y que se les ofrezca a los colegas panaderos toda la gama de productos que necesiten a precios más que competitivos.

**LOS TELÉFONOS PARA SUS COMPRAS DIRECTAS O PARA SOLICITAR QUE LES LLEGUE MERCADERÍA SON 4273-2172, 15-6390-1977, 15-6390-1978 O LOS NEXTEL 577\*1385/86/87.**



**Materias Primas para:  
Panaderías-Confiterías-Pizzerías-Fábricas de Pastas**

LEVADURAPRENSADA



Distribuidora

**Ca-Mi s.r.l.**

**4273-2172**

15-6390-1977 // 15-6390-1978 // 15-6390-1979

ID 577\*1385 / 86 / 87

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

**RONDO  
DOGE**

¡Garantía mundial de calidad, innovación y fiabilidad!  
Durante varias generaciones manteniendonos siempre líderes, desarrollando y fabricando innovadores sistemas para el tratamiento de masas. Nuestra presencia en todo el mundo con las tecnologías más avanzadas, nos permiten ser el líder del mercado mundial en nuestro sector. Crezca con nosotros.

- Laminadoras
- Bancos de corte
- Depositadoras
- Trenes de laminado
- Trenes de Hojaldres
- Calibradores
- Lineas de Pizzas



www.grupocheff.com.ar

**NUEVOS - USADOS**

**RONDOmania**

Del pequeño artesano al gran industrial.



www.rondo-doge.com

**Constitución 450 - S2002MHF - Rosario - Telefax 54 - 341 - 4380045**  
**J.I. de la Roza 6145 - C1413BSM - C. FED. - Telefax 54 - 11 - 46874664**

**NUEVOS**

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



Chocolates Industriales S.A.

Plaza Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750 - B1650MH San Martín - Bs. As. - Tel. fax 4713.4350 / 4713-4386

Administración: Suipacha 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



Innovación permanente,  
calidad y sabor insuperables.



**Tel./Fax: 4699-2177 / 79 / 3150**  
**Av. Gral. Paz 12383 - L. del Mirador - Buenos Aires**  
www.reciento.com.ar info@reciento.com.ar



## MASA RELAJADA, PANADERO CONTENTO



El nuevo Magimix Relax Violeta es un mejorador para masas de hojaldre que relaja las masas y garantiza un menor tiempo de amasado. Además otorga mayor extensibilidad y optimiza la diferenciación de las capas de hojaldrado, haciendo la masa más regular.

**Desde ahora tu sonrisa será tan grande como tus medialunas.**



**LESAFFRE**  
ARGENTINA  
*Seguridad en panificación*

[www.lesaffre.com.ar](http://www.lesaffre.com.ar) / [info@lesaffre.com.ar](mailto:info@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



## Masa Relajada...

**"Magimix Relax Violeta es un mejorador completo especialmente desarrollado para la elaboración de masas de hojaldre, masas laminadas y todos aquellos productos que en la industria de la panificación llamamos de facturería: media luna, facturas de hojaldre, etc.".**

Lesaffre, empresa líder mundial en la fabricación de levaduras y extractos de levadura, lanzó al mercado un nuevo producto. Se trata de Magimix relax un mejorador de panificación para masas de hojaldre, masas laminadas y facturas.



Esta variedad de mejorador, va ganando protagonismo en las principales panaderías ya que entre sus múltiples beneficios Magimix violeta o relax, ayuda a reducir los tiempos de amasado y a mejorar el aspecto final de las masas hojaldradas y facturas.

Entre sus múltiples cualidades, Magimix Violeta mejora el aspecto final de las facturas ya que "el gluten más extensible ofrece menos resistencia a la presión de gas producido por la levadura durante la fermentación y al estar combinado con ingredientes que aportan volumen y tolerancia, asegura un buen desarrollo de las piezas al final de la fermentación y un muy buen desarrollo en el horno" destacó el Lic. Enrique Finochietto.

Además, al acelerar el desarrollo de la masa en el amasado, Magimix violeta permite obtener productos con un hojaldre regular, homogéneo y mejor formado.

Garantizando un menor tiempo de amasado, menor fricción y una temperatura final de masa más baja, Magimix permite un mejor manejo durante la formación del hojaldre colaborando también la disminución de los tiempos de descanso entre las vueltas del hojaldrado.

Nutricionalmente posee un contenido alto de proteínas, medio de colesterol, bajo en calorías y es rica en minerales.

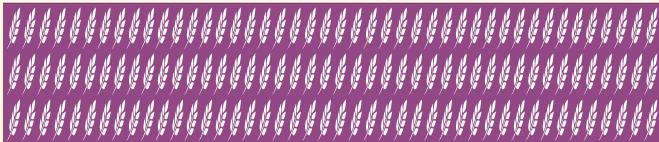
# Panadero Contento.



Sr. Enrique Finochietto

Con un modo de uso hipersencillo, ya que el producto se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado, Magimix ofrece una mayor extensibilidad a aquellas masas tenaces provenientes de harinas cortas o con poco gluten o con gluten elástico, "al tener que ejercer menos presión sobre la masa para su laminado se mantienen bien diferenciadas las capas de materia grasa y masa dando un mejor hojaldrado y más regular" afirmó Finochietto.

Magimix Relax es un nuevo producto que se suma a la amplia oferta de excelentes productos de Lesaffre Argentina



**CABALLERO ORTIZ & POZZI**  
S.A.

**1925-2008**

**Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!**

**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**



## MASA RELAJADA, PANADERO CONTENTO



El nuevo Magimix Relax Violeta es un mejorador para masas de hojaldrado que relaja las masas y garantiza un menor tiempo de amasado. Además otorga mayor extensibilidad y optimiza la diferenciación de las capas de hojaldrado, haciendo la masa más regular.

**Desde ahora tu sonrisa será tan grande como tus medialunas.**



**LESAFFRE**  
ARGENTINA  
*Seguridad en panificación*

[www.lesaffre.com.ar](http://www.lesaffre.com.ar) / [info@lesaffre.com.ar](mailto:info@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



# CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

## EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI INFORMA:

Actualmente el Centro se encuentra realizando los trabajos correspondientes para fortalecer las entregas de harinas. Cabe destacar que después de lo ocurrido en Quilmes, (quien funcionaba como centro de distribución de harinas, fue asaltado y después del asalto, debió suspender la distribución de la misma), las cosas tuvieron que modificarse ya que Berazategui tenía alrededor de 30 panaderías que se estaban abasteciendo en Quilmes. Así, que luego de reorganizarse tanto Berazategui como La Plata se abastecen en el Centro de Florencio Varela, con alrededor de 5 bolsas por día de cada molino.



Continúan las inspecciones. El Centro, en trabajo conjunto con la Municipalidad de Berazategui continúa trabajando con las habilitaciones de las panaderías. Según la ordenanza, el Centro de Panaderos tiene injerencia en las habilitaciones; por eso, todo proyecto primero es consultado a la Institución para que pueda tomar intervención, en el caso que así se requiera. "Es una ordenanza que peleamos para modificarla, por eso la defendemos mucho. Y trabajamos fuertemente en ese tema". Destacó Juan Carlos García, Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui.

Los precios se han normalizado, marcando un el promedio de alrededor de \$5.

El Centro continúa incorporando diferentes actividades a desarrollar en las instalaciones:

1. Más espacios para los socios: desde las 9 de la mañana hasta las 20hs se puede disfrutar de diferentes actividades culturales como clases de tango, de danzas y diferentes deportes.

2. Los días miércoles se debate a partir de las 20 hs para tratar las inquietudes o propuestas que sean presentadas por miembros de la comisión o los socios.

3. A partir de las 8 hasta las 14hs, se mantienen abiertas las oficinas al servicio de los panaderos del distrito.

Respecto a la problemática que mantiene la Federación Nacional y la Provincial, el Centro de Panaderos de Berazategui opina: "Esperamos que este conflicto llegue a su fin y se normalice tanto la conducción a nivel nacional como a nivel provincial. Creo que todos estamos a la expectativa de que comiencen las coincidencias. Existen diferencias que parecen insalvables, pero como todas las cosas el tiempo será testigo y supongo que pronto existirá una resolución al respecto", destacó García.

"Los dirigentes deberían juntarse y aunar criterios, y los que están alrededor, muchas veces convenientes de esta desunión deberían mantenerse al margen de este conflicto, ya que todos sabemos que divididos no vamos a llegar a nada."

**Informó: Juan Carlos García.**  
**Presidente del Centro de Panaderos de Berazategui**

### 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. Colaggiovani,**

**María Margarito 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 INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN**

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

**EL CENTRO TRABAJANDO  
PARA LOS ASOCIADOS****Nota del 25-2-08 al Gobernador de la Provincia de Buenos Aires, Don Daniel Scioli:**

Solicitando se trabaje en forma conjunta a fin de poder solucionar:

- Problemática de la producción clandestina a) riesgo alimentario por uso de bromato de potasio. B) producción violando ley pcial.13006 c) evasión impositiva d) empleo no registrado e) falta de controles.
- Falta de personal idóneo: a) Creación Escuela del Panadero b) salida laboral mediante implementación salarios por changas

Respuesta de la Lic. Débora Giorgi – Ministra de Asuntos Agrarios y Producción de la Pcia. De Bs.As. :

**La Plata 9-6-08 Nota S.P. n° 115:** Las problemáticas planteadas fueron analizadas por la Dirección Provincial de Gestión, Contralor Agroalimentario y Uso de los Recursos Naturales y Pesqueros, de la Subsecretaria de Asuntos Agrarios, llegando a la conclusión que la temática de las mismas no se encuadra dentro de las competencias de este Organismo, por lo tanto se procede a derivar los planteos al Ministerio de Salud encargado de abordar los mismos.

**Reunión con Sr. España Presidente de la Cámara Nacional Molinera:**

Preocupados por el abastecimiento de harina en Alte. Brown y en el país, el Centro de Panaderos acompañó al Sr. Emilio Majori a esta entrevista. El Señor España dijo: No hay harina y el estado está debiendo 350 millones de pesos de reintegros y consideraba que si continuaban con esa tesitura debían tocar el precio de la harina

**Reunión con el Sr. José Fernández Secretario General del Municipio de Alte.Brown:**

\* Se puso en conocimiento sobre la falta de controles para pan proveniente de otros partidos, lugares clandestinos de elaboración. El Sr.- Fernández expreso su voluntad de trabajar en estos temas y en el proyecto casi aprobado de establecer varios puestos de Abasto en los límites más importantes del distrito.

\* El Centro también le manifestó su preocupación por lo relacionado a los trámites que realiza para los panaderos, ya que los inspectores de un sector no están muy informados sobre lo que piden los demás. En reiteradas oportunidades el Centro actúa de nexo entre ellos, y más allá de la buena voluntad que tiene los empleados para solucionar los problemas no tienen la decisión final para culminarlos con éxito. El Sr. Fernández comentó que ya se está capacitando al personal sobre estos temas, y dejó las puertas abiertas para que el Centro pudiera hacer cualquier sugerencia.

**COMISION DIRECTIVA****(2006-2008)****PRESIDENTE: NORA ALEJANDRA LOPEZ****VICE-PRESIDENTE: JOSE MASCARO****SECRETARIO: LUIS GOMEZ****PRO-SECRETARIO: MIGUEL OVANDO****TESORERO: ROBERTO ALVAREZ****PRO-TESORERO: ADF A CERQUEIRA****VOCAL TITULAR 1º: RODOLFO GUSTAVO ROMERO****VOCAL TITULAR 2º: NICOLAS AGÜERO****VOCAL SUPLENTE 1º: ANTONIO RODRIGUEZ****VOCAL SUPLENTE 2º: GRACIELA VALARINO****VICEPRESIDENTES DELEGADOS****ZONA GLEW: ANDRES ZAMBITO****ZONA LONGCHAMPS: EDUARDO BOTTALE****ZONA CLAYPOLE: ALBERTO FERNANDEZ****ZONA RAFAEL CALZADA: OMAR PEREZ****ZONA FRANCISCO SOLANO: PRISCILIANO VILLALBA****ZONA SAN JOSE: ALBERTO CAMEROTA****ZONA JOSE MARMOL: ALEJANDRO SPADARO****ZONA BURZACO ESTE: EMILIO ALBERTO NAZZARI****ZONA BURZACO OESTE: LUIS CHIESA****ZONA ADROGUE: MARCOS ZALAZAR****COMISION REVISORA DE CUENTAS****TITULAR 1º: RICARDO FARRAN****TITULAR 2º: ALBERTO CAMEROTA****SUPLENTE 1º: CARLOS FERNANDEZ****SUPLENTE 2º: ALEJANDRO OVANDO****Sr. PANADERO****RECUPERE \$\$\$**

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

**25 AÑOS A SU SERVICIO****ATENDIENDO EN TODO EL PAIS****(011)4651-9145****15-5564-9854****SR. CARLOS**



# LaREU

**HELADERAS Y MUEBLES  
DISEÑOS ESPECIALES Y A MEDIDA**



**Nuestros últimos trabajos:  
Irupé (Avellaneda)  
La 1° de Saenz Peña  
Delicity  
Antigua Carpinacci (M.T. Alvear 1536)**

**Avda. Vélez Sársfield 6102 Munro - 4762-5368  
[www.intercold.com.ar](http://www.intercold.com.ar)**

## Almirante Brown junto al Sindicato de Panaderos, en el cumplimiento del Convenio Colectivo de Trabajo.

Tras una entrevista con Miguel Ovando, miembro de la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Almirante Brown, se estableció cuál es la relación actual con el Sindicato, la necesidad de implementar el Convenio Colectivo de Trabajo firmado en el año 1994, y el vínculo con la Federación de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA)

1. ¿Cuál es la relación que mantiene el Centro de Panaderos con el Sindicato?

Actualmente nos encontramos trabajando juntos para hacer cumplir el Convenio Colectivo de Trabajo comenzando por el Art. 4, que percibe a todos los establecimientos que están afectados a la venta y/o elaboración del pan, incluyendo supermercados, autoservicios y almacenes, es sumamente necesario que se cumpla con la reglamentación.



2. ¿Entre la múltiple problemática que pueda afectar a los panaderos, cuál cree usted es uno de los más destacados? ¿Qué solución propone?

La desinformación es un grave problema que se aplica a cualquier ámbito. Por eso, la Federación de la Provincia me ha autorizado a visitar a los panaderos del interior con el objetivo de acercarles toda la información posible y necesaria para que el gremio se beneficie, y además con el apoyo de la FIPPBA, estaría trabajando para ayudar a constituir Centros de Panaderos en aquellas localidades en donde por diferentes motivos todavía no funcionan.

PORQUE NUESTRA PRIORIDAD ES USTED... LE OFRECEMOS LAS MEJORES MARCAS.



DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
ATENCIÓN DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS



0810-999-2073 / 4699-4554 / 4699-3164 / NEXTEL 214\*1949  
LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR - [distlaslomas@ciudad.com.ar](mailto:distlaslomas@ciudad.com.ar)

# No somos santos (Los 7 pecados capitales del panadero), por Miguel Ovando



"Siempre que llovió, paró", es un viejo dicho de nuestros abuelos y padres. Pero es el problema no es si llueve o deja de llover, porque debemos mirar lo que le toca vivir al panadero en este último tiempo con el gran desabastecimiento. No hace falta aclarar, que muchos colegas llegaron a pagar la bolsa de

harina \$120 y sentirse, además, dichosos por haber conseguido harina.

Hago una reflexión y me incluyo: ¿qué estamos haciendo para no cambiar esta situación?, ¿podemos ser tan necios?, ¿arreglamos nuestra situación actual? Y la respuesta es no, seguimos como estamos, a la deriva de Dios. Por eso pienso que al industrial panadero habría que hacerles un monumento, por un lado, porque tienen una virtud: cualquiera que sea la situación que le toque vivir, la más remota, la más impensable, siempre tiene el pan nuestro de cada día en la mesa de nuestros hogares. Y por otro lado, tiene una gran falencia: tenemos el poder en nuestras manos y no lo sabemos aprovechar, si todos estuviéramos conectados "ni la SIDE, ni el FBI, ni ningún organismo de inteligencia podría manejar la información que nosotros tenemos". Eso, señores, es un gran poder, y debemos capitalizarlo.

Seguimos luchando, de pie y poniendo el pecho, pero pecamos de ingenuos.

A diario los panaderos cometemos los siete pecados capitales:

**Pereza:** porque somos cómodos, arreglamos nuestra panadería o "nuestra quintita" y ya está, que se encargue otro, "total no es mi función".

**Avaricia:** porque somos avaros. Si mojo una bolsa,

quiero más y más no importa a la forma, no medimos el daño que ocasionamos.

**Soberbia:** somos soberbios, porque hacemos el mejor pan, somos los mejores dirigentes, tenemos la mejor panadería, no escuchamos al otro aunque tenga razón y así no funciona.

**Envidia:** somos envidiosos porque si a alguien le va bien lo empezamos a cuestionar, a reprochar, a apeteer lo bueno que hace. Tendríamos que imitar para que a nosotros también nos vaya bien.

**Gula:** porque somos un gremio esponja, absorbemos todos los problemas y no porque así lo queramos, sino porque no somos capaces de revertir la situación.

**Lujuria:** en este pecado no quisiera extenderme demasiado, muchos dirían que somos apasionados por lo que hacemos, eso lo dejo al criterio de cada uno.

**Ira:** esto lo vivimos a diario, reventamos en ira cuando no salen las cosas como queremos y la culpa no es nuestra. Queremos imponer en vez de proponer.

Señores... transitamos el siglo XXI, es la realidad que vivimos, dejemos de lado las caretas y empecemos a tener códigos y respeto.

No somos santos, humildemente pido disculpas si alguien se siente tocado, pero hay mucho por hacer. Dejemos de perder el tiempo cuando hay un colega en el camino esperando solución.

Tenemos la obligación cada uno de nosotros de poner "nuestro prototo".

**"LA CONFIANZA EN UNO MISMO ES EL SECRETO DEL TRIUNFO".**

Gracias por entenderme, me despido con mucho respeto.

**Miguel Ovando, un colega más**

## INDUSTRIALES PANADEROS SE DISTRIBUYE EN PANADERÍAS DE...

9 DE ABRIL (E. Echeverría) - ADROGUE (Alte. Brown) - ALMIRANTE BROWN- AVELLANEDA - BAHIA BLANCA - 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 ECHEVERRIA - 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 INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA**

**12 de Octubre 837- José M. Ezeiza - Teléfonos: 4295-5815**

## **Entrevista a Jorge Boronat**

### **1. Hablemos del precio de pan**

Creo que mucha gente comete un error conceptual. El precio muy elevado del pan no es bueno, porque si uno pone un precio elevado genera clandestinidad porque actualmente el obrero tiene sueldos bajos. Entonces es posible que piense - "en casa con un horno de \$700 y una bolsa de harina, gano 5 veces más de lo que cobro trabajando en una panadería", por lo tanto hay que lograr un equilibrio entre los sueldos y el precio del pan. Debemos regular el precio del pan acorde a lo que gana el obrero.

### **2. ¿Cuál es su opinión acerca del trabajo que realiza la Federación Provincial?**

Creo que deben criticar menos y trabajar más. Emilio Majori maneja bien la parte política porque es un hombre limpio y transparente, la parte contable manejada por Bellizzi es impecable. Lo que hace falta, sin dudas, es la parte social del trabajo gremial, entonces tienen al resto de las personas que integran a la Comisión Directiva que lo único que hacen es criticar. Critican pero no trabajan.

### **3. ¿Cree que efectivamente las Instituciones nucleen el trabajo de los Centros de Panaderos?**

Orgánicamente, los Centros de Panaderos deben responder a la Federación Provincial y esta a la Nacional, después, los problemas internos que tengamos son un tema nuestro. Es necesario seguir constituyendo Centros de Panaderos, pero también es importante que una vez establecidos se siga trabajando junto a ellos. Yo se lo exprese al Presidente de la Federación Provincial: no se es peor o mejor por no saber hacer algún trabajo, pero es necesario- que, dejando de lado a Majori y Bellizzi, el resto de la Comisión Directiva salga a trabajar. Quizás si yo estuviera en el lugar de Bellizzi haría un descalabro, porque no se manejar los números, o en lugar de Emilio quizás me "desboco", porque no se manejar la parte política, pero me siento capacitado para hacer el trabajo que hago, y no veo o por lo menos no lo demuestran públicamente, que los miembros de la Comisión Directiva de la Federación estén capacitados para ocupar los cargos que ostentan.

### **4. ¿Qué acción cree que ayudaría a resolver esta situación?**

Considero que hablar es fácil. La Comisión Directiva esta compuesta por alrededor de 20 personas y en la Provincia tenemos 134 distritos, con que cada miembro de la Comisión Directiva, en el período de dos años, trabajen para formar 4 o 5 centros cada uno, hoy tendríamos que tener el 80% de ellos incorporados a la

Federación. Hay mucha gente que no sabe lo que es la Federación Provincial ni Nacional, me refiero a los pueblos chicos, hay mucho por hacer.

### **5. ¿Cuál considera es la principal falencia?**

Me llama la atención además lo que reprochan: critican a Emilio porque mando una carta documento, cuando eso es trabajo político, él es el Presidente y debe ocuparse también de ese aspecto, ¿Qué Bellizzi gastó 50 pesos en vez de 20? Es el trabajo de Tesorería, si él consideró que el gasto era ese, no me parece que se deba discutir. No deben cuestionarlo porque esta cumpliendo una función por el cual fue electo en un momento, y además, los números van bien. Para clarificarlo... Majori se ocupa de la parte política, Bellizzi de la parte contable, y el resto de la Comisión... de qué se ocupa?

### **6. Es decir que para usted el problema esta radicado en las personas que no contribuyen al crecimiento del gremio...**

En realidad a eso sumale la falta de información. Es una vergüenza que en Lobos el sindicato tuviera que multar a la mayoría de los panaderos a pesar de tener el personal en blanco. Los aportes los hacían en el Sindicato de Comercio porque no sabían que tenían que aportar al Sindicato de Panaderos, por lo tanto se labró una infracción a todos los panaderos de Lobos. Eso paso por falta de información, lo mismo en Monte o en cualquier lugar que no quede cerca de la Federación.

**Presidente: Boronat Jorge Luis**

**Vice-Presidente: Hernández Daniel**

**Secretario: Di Nenno 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**



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, grisines 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, palmentas, 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, rosas, 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](mailto:institucional@refineriadelcentro.com) / [ventas@refineriadelcentro.com](mailto:ventas@refineriadelcentro.com) / [calidad@refineriadelcentro.com](mailto:calidad@refineriadelcentro.com)

Web: [www.refineriadelcentro.com](http://www.refineriadelcentro.com)

Yo me avergonzaría de integrar la Comisión de la Federación si no armé 5 o 6 Centros, porque si no apporto nada ¿para qué estoy?

Tienden a criticar lo que votaron no hace tanto tiempo atrás, y ¿de qué sirve? Es sólo tiempo perdido, en cada reunión se dedican a cuestionar las acciones en vez de mirar hacia adelante. Yo me entere que Insua (Centro de Panaderos del Oeste) deliberó acerca de un gasto, no son cosas para discutir. Pienso que cuando uno no esta conforme, la manera de expresar esa disconformidad es no renovando los votos, porque es perder energía que se necesita para otra cosa. Cuestionan lo incuestionable, tienen que trabajar por el gremio, repito: TRABAJAR. El cargo de Presidente de la Federación es un cargo mayor, no puede haber 20 personas cuestionando cada acción, hay que mirar hacia abajo y ver todo lo que hay para hacer, es muy fácil criticar y no hacer nada.

## 7. ¿Existe la posibilidad de que usted continúe "armando" Centros?

Yo arme Monte y Lobos, y tengo la idea de continuar, lo que pasa es que estoy solo. Además, estoy concurriendo a Cañuelas, ayudando, asesorando, ellos están teniendo un problema con el abasto interno, y la ley orgánica de



municipios prohíbe cobrar el abasto interno. Ahora firmamos un convenio con el intendente, para sacarlo. A fin de año se termina el abasto interno en Cañuelas, nos ha dado mucho trabajo porque era una forma de recaudar que tenía el municipio.

## 8. ¿Cómo están las cosas en Ezeiza?

Los panaderos somos muy particulares tenemos la idiosincrasia de muchos años que nos marco una forma de vida y más o menos pensamos todos lo mismo:

yo tengo mucho respeto por las panaderías y los panaderos, y respeto la responsabilidad de aquellos que manejan su propio negocio.

El Centro de Panaderos le hace toda la gestoría a los panaderos del distrito. Es un trabajo permanente. Reconozco que lo que hago me gusta mucho, es mi medio de vida, por eso le dedico mucho tiempo al estudio de los artículos, las leyes, los planos. Es mi medio lícito de vida. A algunas personas le molesta eso pero en realidad no tendría que ser así, ya que esos dirigentes hacen de sus centros su medio de vida y no lo blanquean, son sus centros la fuente de sus ingresos. Reitero, es mi medio lícito de vida y todos lo saben, yo no tengo que andar disfrazando números.

**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

**NUEVO HORNO ROTATIVO**



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

**Máquinas**







Trinchadores

Amasadoras

Sobadoras

Batidoras

Grisineras

**Accesorios**





**PANING**  
Ingeniería en Panificación

[www.paning.com.ar](http://www.paning.com.ar)

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



**Génesis**  
Un inicio diferente

**NOTICIAS**

**CRIMEN POR ERROR EN LANUS**

**Panadero fue imputado de "homicidio simple". Tras resistirse a un asalto en su panadería, Luis Zurrón persiguió a las tiros al ladrón y baleó de muerte a una mujer que estaba esperando el colectivo. El hecho está caratulado como homicidio simple con dolo eventual y portación ilegal de arma.**



La fiscal de Lomas de Zamora Delia Recalde, quien investiga el caso del panadero que hoy mató a una mujer al perseguir a los tiros a un ladrón en Remedios de Escalada, acusó al comerciante de homicidio simple con dolo eventual y aseguró que efectuó ocho disparos a 66 metros de donde estaba el delincuente.

"El hecho está caratulado como homicidio simple con dolo eventual y portación ilegal de arma", dijo a TELAM Recalde.

El dolo eventual significa que el panadero debió haberse representado que al salir disparando un arma por la calle podía ocasionar víctimas inocentes, como ocurrió al matar a Gladys Pérez, de 36 años, de un balazo.

Al tratarse de un homicidio simple, de ser hallado culpable, Luis Zurrón podría ser condenado a una pena de entre 8 y 25 años de cárcel.

Recalde, que estuvo en la escena del crimen, aseguró además que "el panadero disparó a 66 metros de la esquina donde vio al delincuente que acababa de asaltarlo".

La titular de la Unidad Funcional de Instrucción (UFI) 9 de Lomas de Zamora comentó que "la víctima venía caminando de frente a donde el comerciante disparaba".

Además, agregó que "por lo que hay hasta el momento en la causa, el delincuente estaba armado pero el panadero fue el único que efectuó disparos".

"Fueron ocho tiros con una pistola calibre nueve milímetros. Un balazo le entró por el cuello a la víctima y otro destrozó la luneta de un auto", detalló Recalde.

La fiscal además explicó que lo imputó de portación ilegal de arma porque "si bien tenía en regla la tenencia de la pistola, no tenía permiso para portarla".

Recalde anunció que mañana indagará a Zurrón -quien ya tiene un abogado particular-, luego de recibir los primeros informes de la autopsia de Pérez y de los peritos balísticos y planimétricos.

fuelle: [www.26noticias.com.ar](http://www.26noticias.com.ar)

**Terminan presos tras robar panadería y casa del dueño**

**La policía se tiroteó con los delincuentes y recuperó el botín**

Cuatro delincuentes asaltaron una panadería en Mataderos, maniataron a dos empleados, robaron dinero y otros valores, y se llevaron cautivo al dueño hasta su casa donde sustrajeron más valores, pero al escapar fueron detenidos por la policía tras una persecución y tiroteo.

Fuentes policiales informaron a Télam que en poder de los apresados, todos mayores de edad, se secuestraron dos armas de fuego y todos los elementos robados del comercio y de la vivienda del propietario del local. El hecho se inició el sábado a la tarde en una panadería ubicada en Larrazábal 1.354, de Mataderos, en la zona oeste de la Capital Federal, donde se encontraban su dueño, identificado por la policía como Ricardo Bernárdez (44) y dos de sus empleados.

Según las fuentes, cuatro delincuentes irrumpieron en el comercio con fines de robo y amenazaron a los tres hombres con armas de fuego. Los asaltantes redujeron a sus víctimas y, tras maniatar a los dos empleados, comenzaron a revolver los distintos sectores del local en busca de valores. Los voceros policiales indicaron que los ladrones de apoderaron de una computadora y de dinero en efectivo de la recaudación del día de la panadería.

**Cautivo hasta su casa**

Con el botín en su poder, los delincuentes abandonaron el lugar con Bernárdez cautivo a quien obligaron a que los llevara hasta su casa, ubicada a ocho cuadras de la panadería, en la calle Pola al 1700. La banda ingresó a la casa de Bernárdez con el hombre privado de su libertad y le robaron dinero y otros objetos de valor, dijeron los informantes.

Tras este segundo robo, los ladrones abandonaron al panadero y abordaron el automóvil Ford Fiesta en el que se movilizaban, en tanto que la víctima alertó a la policía de lo ocurrido a través de un llamado al 911. Al recibir la denuncia, los efectivos de la comisaría 48va., con jurisdicción en el lugar de los hechos, montaron un amplio operativo de rastillaje en la zona con varios móviles para detener a los delincuentes.

Poco después, un patrullero de esa seccional localizó el Ford Fiesta de los asaltantes cuando circulaba por la avenida Piedrabuena, cerca de las vías del ferrocarril Belgrano Sur, en el barrio porteño de Villa Lugano.

Al advertir la presencia policial, los delincuentes intentaron escapar, por lo que los efectivos los persiguieron varias cuadras. En la huida, los asaltantes dispararon contra los policías, por lo que se generó un tiroteo que terminó cuando los patrulleros le cortaron el paso al Fiesta.

**Ningún herido**

Al verse rodeados, los delincuentes depusieron las armas y fueron detenidos en el lugar. "Sólo uno de los patrulleros resultó dañado por impactos de bala en el parabrisas", explicó a Télam una fuente policial. El vocero precisó que los cuatro detenidos son dos hombres de 27 años y otros dos de 49, uno de ellos de nacionalidad paraguaya.

En poder de los apresados la policía secuestró una pistola calibre 11.25 marca Colt, una escopeta y todos los elementos robados de la panadería y de la casa de Bernárdez.

Fuelle: [www.eldia.com.ar](http://www.eldia.com.ar)

**HUMOR**

Iba un borracho en un colectivo lleno de gente y de pronto grita:

- ¡Los de adelante son todos putos!

El chofer se da vuelta para ver quién es el que está gritando.

Pasan unos minutos y el curda vuelve a gritar:

- ¡Los de atrás son todos unos pendejos!

El chofer seguía mirándolo. Al ratito el borracho vuelve a gritar:

- ¡Los que están al lado mío son una manga de maricones!

El chofer estaba a punto de encararlo. Entonces el borracho

vuelve a gritar:

- ¡El que maneja es un pajero!

El chofer ya no se aguanta más, clava los frenos de golpe y todos los pasajeros se van para adelante. Cuando el micro se detiene, el chofer encara al borracho y le pregunta:

- A ver, borracho de mierda, ¿Quiénes son putos, pendejos y maricones?

- Ahora ya no sé, boludo, con la frenada que diste me los cambiaste a todos de lugar...

SERIA POR UN AJUSTE DE CUENTAS

## Lo atacan a puñaladas y muere del susto

**Era un panadero de 58 años. Un hombre le produjo un pequeño corte y escapó, tras lo cual el herido cayó muerto. Las pericias determinaron que se trató de un paro cardíaco.**

Un panadero de 58 años murió este jueves de un paro cardíaco luego de ser atacado por otro hombre con un puñal, en el momento en que salía de su casa rumbo al trabajo, en la localidad bonaerense de Monte Chingolo, partido de Lanús, según informaron fuentes policiales.

El hecho ocurrió alrededor de las 7, en el cruce de las calles Cavia y Bouchard, de esa localidad del sur del conurbano, donde la víctima apareció tirada en la calle. Un vecino encontró el cuerpo, y llamó alarmado a la policía.

Un testigo relató a la Policía que momentos antes había visto que en la calle Bolaños al 4900 el panadero, identificado como Hipólito Espíndola, se había trezado en lucha con otro hombre y que éste lo atacó con un arma blanca.

El atacante escapó poco después en una bicicleta playera negra, mientras que el comerciante corrió algunos metros, pero cayó desplomado al piso. Un médico que llegó al lugar determinó que la herida que Espíndola tenía en el tórax era muy pequeña, que no le había podido causar la muerte y que el fallecimiento se debió a un paro cardíaco.

Los investigadores creen que el hecho puede deberse a una venganza o ajuste de cuentas, ya que al panadero no le robaron dinero ni ningún otro elemento.

Fuente: [www.26noticias.com.ar](http://www.26noticias.com.ar)

Río Cuarto, Córdoba, Argentina. Jueves, 10 de Julio, 2008

## Asaltan una panadería

Una panadería ubicada en la Avenida Italia al 1300 fue asaltada en la madrugada de ayer por dos delincuentes que se llevaron el dinero de la caja.

El asalto se perpetró antes de las cinco de la madrugada en la panadería de la firma "Las Dos Banderas", situada al 1321 de la referida avenida. En el momento de producirse el asalto estaban en el lugar tres empleados, quienes a punta de pistola fueron reducidos por dos ladrones que cubrían sus rostros hasta la altura de los ojos.

Los delincuentes exigieron que les entregaran el dinero, tras lo cual emprendieron la huida del lugar.

El robo es investigado por personal policial de la central departamental, dijeron las fuentes consultadas.

Fuente: [www.puntal.com.ar](http://www.puntal.com.ar)

## Sepa: cuáles, cómo y cuándo se tienen que presentar las declaraciones juradas.

**A través de la Resolución General N° 2.437 se introdujeron modificaciones relativas a las declaraciones juradas informativas que deben presentar los trabajadores en relación de dependencia.**

Las aludidas modificaciones son:

- Se incrementó de \$ 72.000 a \$ 96.000 el monto de ingresos anuales a partir del cual los empleados quedan obligados a informar el detalle de sus bienes al 31 de diciembre.

- Se definió que las obligaciones de presentación (tanto de bienes como de ingresos) deberán realizarse, exclusivamente, a través de Internet y mediante la utilización del programa aplicativo GANANCIAS PERSONAS FISICAS, BIENES PERSONALES.

- Se habilitó un servicio con Clave Fiscal denominado REGIMEN SIMPLIFICADO GANANCIAS PERSONAS FISICAS, el que puede ser utilizado en forma opcional por parte de los trabajadores con ingresos anuales superiores a \$ 144.000 para presentar la información relativa a sus ingresos, gastos, deducciones admitidas y retenciones sufridas, entre otros.

- Se establece que las declaraciones juradas informativas podrán ser presentadas hasta el 30 de Junio.

- Se definió que las declaraciones juradas tendrán el carácter de informativas en la medida que los beneficiarios de las rentas no se encuentran obligados a inscribirse en los respectivos impuestos y siempre y cuando las mismas no arrojen saldo a pagar o a favor del contribuyente.

**Publique en nuestras páginas**

**4692-6960**

**15-4084-1090/15-6095-0146**

**Estudio Jurídico**

**"Campana & Asociados"**

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

**Lunes, Martes y Jueves de 16 a 19 Hs.**

**4245-2302**

**Dr. Garona 831 - L. DE ZAMORA  
focampana@hotmail.com**

## Clausuran otra panadería



La Dirección de Inspección Sanitaria y Bromatología, dependiente de la Secretaría de Prevención y Atención Sanitaria de la Municipalidad de Olavarría, informó que continúan los controles sanitarios con la finalidad de cuidar y prevenir la salud. En una inspección se procedió a clausurar un comercio de elaboración y venta de panificados y confituras ubicado en Rivadavia al 2600, "por falta de orden e higiene, deficiencias edilicias, presencia de insectos y otros elementos que no hacen correcta la pulcritud del lugar".

Fuente: [www.diarioelpopular.com.ar](http://www.diarioelpopular.com.ar)

**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

# Walter Dacal

**MATERIAS PRIMAS Y ÚTILES PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS, PIZZERÍAS, HELADERÍAS Y AFINES**

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

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

**calsa\***



**Av. Meeks 520 - Temperley - Telefax: 4244-2404 / 4244-1411**

Sucursal Temperley: Av. H. Yrigoyen 10746. Tel: 4231-3538

Sucursal Longchamps: Av. H. Yrigoyen 19101. Tel: 4233-4933

## FALTA DE HARINA EN EL INTERIOR DEL PAIS



**Desde la Asociación de Panaderos aseguran que hay por lo menos tres sucursales que han cerrado en la zona de este por la falta de harina. Por ahora, no habría cierres en el Gran Mendoza. Las ventas han disminuido en un 30%.**

La situación de la protesta agropecuaria, que provoca cortes en las rutas y temor en la gente, sigue golpeando duro a los pequeños empresarios. Los panaderos son uno de los más afectados, a quienes la falta de materia prima afecta "seriamente su trabajo".

Desde la Asociación de Panaderos, el gerente Carlos Campos aseguró que "si bien no hay datos de socios del gran Mendoza que hayan cerrado, sí sabemos por la delegación del este que ya hay tres sucursales que han cerrado sus puertas por falta de harina". Bajo la misma línea, agregó que en el último mes las ventas han experimentado una baja de entre un 25% y un 30%.

Campos se arriesgó a decir "que un 40% de las panaderías están teniendo serias dificultades para conseguir insumos". Por un lado los proveedores no reciben harina y el costo de la bolsa está por superar los \$100 cuando hace un mes podía encontrarse a \$60 ó \$70.

Desde la panadería El Rico Pan aseguraron que "la harina es muy difícil de conseguir y cuando hay la venden 50% por encima del precio subsidiado". Asimismo, aclararon que las ventas han bajado de forma importante, incluso, hay días en las que "se ha registrado hasta un 60% de baja, ha habido días muy flojos".

Por otro lado, está el testimonio de Daniel, encargado de panadería Las Parras, quien explicó que ante los problemas de abastecimiento- que comenzaron hace unos dos meses- se proveyó de una gran cantidad de insumos, como harina, dulces y manteca por lo que tiene "para producir por un buen rato" por lo tanto la situación no lo está afectando en gran medida.

Contradictoriamente, este comerciante asegura que "como hay otras panaderías que no tienen suficiente pan o que han cerrado, los clientes viene acá". Animó a decir que hasta recibe pedidos de panaderías de Chacras de Coria.

Desde La Candela, ubicada en Las Heras, Eduardo García explicó que los clientes han comentado el cierre de negocios, pero más que nada "se trata de lugares clandestinos, que compran la harina en negro, entonces, ante la falta de este bien los molinos primero le venden a los negocios a los que le facturan".

García aseguró además que hoy visitó el Molina La Florencia y que allí había más de seis mil bolsas de harina, "por lo que no voy a tener problemas por el momento". Asimismo, la Asociación de Panaderos ha hecho una compra de mil bolsas para, ante la primera falta, poder abastecer directamente a sus socios.

Fuente: <http://www.mdzol.com/mdz/nota/53144>

### Es "complicada y crítica" la situación de algunas panaderías de Paraná

Desde el Centro de Panaderos indicaron a Elonce TV que "hay panaderías que están en una situación crítica porque están prácticamente sin materia prima", además no llegan insumos originarios de otras provincias.

La continuidad del conflicto agropecuario sigue repercutiendo en los diversos sectores de la sociedad, al conocido problema por la escasez de combustible y sus consecuencias, se suma ahora la preocupación de los panaderos ante la falta de harinas.

En declaraciones a Elonce TV, el titular del Centro de Panaderos de Paraná, Norberto Tosso, aseveró que la situación "está bastante complicada y crítica" porque no hay abastecimiento de productos que no son de la provincia de Entre Ríos y llega poca harina de los molinos locales.

Si bien el dirigente indicó que no tienen un cálculo sobre hasta cuándo podrían aguantar los panaderos con los insumos que tienen almacenados, manifestó que "hay panaderías que están en una situación crítica porque están prácticamente sin materia prima" y agregó que han tenido comunicación con el interior de la provincia donde el panorama "es más delicado que en Paraná".

Consultado sobre el precio del pan, indicó que "se mantiene el precio con el que se venía trabajando en días anteriores" y manifestó que actualmente no se puede decir cuál es el valor de la bolsa de harina "porque al no llegar materia prima directamente no hay precio".

Fuente: [www.eloncedigita.com.ar/](http://www.eloncedigita.com.ar/)

**MOLINO HARINERO**

**"LOMA BLANCA"**

---

"000"  
"0000"  
**SEMOLIN**

EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD

**Tel: 4647-0168/0268**

**Nextel: 167\*1328**

**Cel: 15-5881-8833**

## HUMOR

### CÓMO HACER FELIZ A UNA MUJER

Hacer feliz a una mujer es fácil.

**Solo se necesita ser:** Amigo, compañero, amante, hermano, padre, maestro, educador, cocinero, mecánico, plomero, decorador de interiores, estilista, electricista, sexólogo, Gineco-Obstetra, Psicólogo, Psiquiatra, Terapeuta, audaz, simpático, atlético, cariñoso, atento, caballeroso, inteligente, imaginativo, creativo, dulce, fuerte, comprensivo, tolerante, prudente, ambicioso, capaz, valiente, decidido, confiable, respetuoso, apasionado.

**Y... Sobre todo... Muy solvente.**

**De la misma forma, hay que poner atención en:**

\* No ser celoso, pero tampoco desinteresado.

\* Llevarse bien con su familia, pero no dedicarles más tiempo que a ella.

\* Darle su espacio, pero mostrarse preocupado por dónde estuvo.

**Y muy importante es...**

\* No olvidar las fechas de: cumpleaños, aniversario de novios, de Boda, de graduación, Santo, menstruación, Fecha del Primer Beso, cumpleaños de la tía y del hermano o hermana más querida, cumpleaños de los abuelos y de la mejor amiga.

Desgraciadamente, el cumplir al pie de la letra estas instrucciones NO garantiza al 100% la felicidad de ella, porque podría sentirse inmersa en una vida de sofocante perfección y fugarse con el primer desgraciado vividor que encuentre.

**Dios dijo: ;;;Amádlas!!!! ... PERO NUNCA DIJO QUE HABÍA QUE ENTENDERLAS!**

### ¿COMO HACER FELIZ A UN HOMBRE?

HACER FELIZ A UN HOMBRE ES FÁCIL

Se necesita:

- 1) Sexo
- 2) Comida

### ¿SOMOS... O NO SOMOS UNA GANGA?

TEL/FAX: 4443-3887

BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR

**bioenzim**  
AUXILIARES PARA PANIFICACIÓN

#### INGREDIENTES PARA LA INDUSTRIA PANADERA

Somos una empresa joven dedicada a las necesidades de la industria panadera, brindándole soluciones innovadoras a la medida de cada cliente.

- Aditivos mejoradores p/panificados.
- Prolongadores de frescura.
- Grasas en polvo.
- Mix para la elaboración de especialidades.
- Conservantes.
- Desmoldantes.
- Esencias y aromatizantes.
- Gluten de trigo.
- Enzimas.

**bioenzim**  
AUXILIARES PARA PANIFICACIÓN

**bioenzi mix**

Linea MIX de alta tecnología, para la elaboración de todos sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



**bioenzi mix**  
Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas; pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.

**UTILIZACION:** Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.\*

**PRESENTACION:** 1kg/10kg

**VIDA UTIL:** 12 meses



**bioenzi mix**  
Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.

**UTILIZACION:** Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.\*

**PRESENTACION:** 1kg/10kg

**VIDA UTIL:** 12 meses



**bioenzi mix**  
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.

**UTILIZACION:** agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.\*

**PRESENTACION:** 1kg/10kg

**VIDA UTIL:** 12 meses



**bioenzi mix**  
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.

**UTILIZACION:** agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.\*

**PRESENTACION:** 1kg/10kg

**VIDA UTIL:** 12 meses

**\* UTILIZANDO BIOENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES, GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.**

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO  
TEL/FAX: 4443-3887 - BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR



**EL CORRENTINO S.R.L.**  
**TODO PARA EL PANADERO**

FÁBRICA DE:  
**ARMADORAS DE PAN**  
**CORTADORAS DE MASA**  
**EQUIPOS COMPACTOS**  
**TRINCHADORAS DE PAN**

**LAVADOS DE TENDILLOS**  
**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA**  
**MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**

**ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859**  
 E-mail: [elcorrentino@uolsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)  
 Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>





**CAMILO FERRON S.A**  
**CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

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

**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](mailto:sergioindupan@yahoo.com.ar)

**ALZOL**

**Materias primas para la alimentación de Daniel A. Markunas**

Cacaos en Polvo - Cacao azucarado - Cascarrilla de Cacao  
 Coco Rallado - Confites de Caramelo - Confites de Maní  
 Crocantes de Maní - Granas y Grageas - Crema Pastelera  
 Crema Chantilly - Gelatina sin Sabor - Mousse de Chocolate  
 Polvo para Hornear - Azúcares - Vainillas - Acido Cítrico  
 Agar Agar - Antihomo - Almidón de maíz - Bicarbonatos  
 Caramelo líquido - Cremor Tártaro - Gomas - C M C  
 Extracto de Malta - Glicerina - Colorante Caramelo  
 Glutamato Monosódico - Chaucha de Vainilla  
 Pectinas - Sorbatos  
 Coco rallado color



**Elaboración - Importación**

Administración y ventas: Benito Juárez 4004- Capital Federal  
 Fax: (011) 4501-0230/4504-7889  
 E-mail: [markunas@arnet.com.ar](mailto:markunas@arnet.com.ar)

**Brito Hnos.**

Fabrica de Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías

- Para bandejas 60x80 y 70x90 Cm.
- Produce 50 Kg. de harina en 5 Minutos.
- Posee dos botoneras de arranque y parada.
- Cabezal armador a paños.
- Montado sobre ruedas para facilitar su movilidad.

**NUEVO TRINCHADOR COMPACTO**



Monteagudo 5003 - José C. Paz - Bs. As. - Tel.: 02320-436262  
[www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar) - [ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)

# CLASIFICADOS

\* **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 TIPO SIAM 600 MM**, excelente estado. Tel.: 15-6709-4896

\* **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

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

\* **Vendo Panadería Mecánica con vivienda**. Trabajando. 2 Despachos propios y reparto. L. De Zamora. Tel.: 4282-8065

\* **VENDO armadora pan de miga**. 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO

\* **VENDO muebles de panadería**, vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. MUY BUEN ESTADO Y MUY BUEN PRECIO. 4282-5334/15-5951-3872

\* **VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ** alta producción, buen estado. \$ 7500. TEL: 4652-2119/4454-4495. Sr. JUAN.

\* **URGENTE POR VIAJE!!!** Vendo sobadora pastelera, amasadora 30 kg, horno pastelero, horno pizzero, pizzeras, 50 latas, torno, mueble facturero, panera. Escucho Oferta. 4722-3748 / 15-5177-3585, J. L. Suárez.

\* **VENDO FONDO DE COMERCIO: Panadería-confitería-FABRICA DE PAN DE MIGA. Funcionando con todas la maquinarias, camión de reparto y equipo eléctrico. 011-4691-3290/15-5185-1850**

\* **VENDO** amasadora Rotondaro (3 brazos, batea larga, muy buen estado) \$12.000; torno panadero de 5,50 mt x 1,30 mt \$ 2000; panadera y facturera de aluminio, espejada de 2 mt \$1400; frente de vidriera de caño con vidrio 4,80 x 2,15 mt \$ 800. Juntos o separados o permuto por algo que me interese. 15-6662-3689 / 15-6812-1751.

\* **BUSCO** panadería en zona norte (San Fernando y alrededores) abierta o cerrada. Sra. Marcela. 15-6662-3689

\* **Vendo fondo de comercio de panadería**, con propiedad o solo fondo de comercio, la misma se encuentra sobre Avenida en la localidad de Caseros, Partido de 3 de Febrero. Muy buena vivienda, salón de ventas moderno, con todas las maquinarias necesarias (Full), 4716-0332 / 4664-1369

\* **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.

\* **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.

\* **Fondo de comercio de Panadería y Confitería** 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

\* **Busco panadería mecánica** en alquiler funcionando o cerrada, zona Merlo, Padua, Libertad, Ituzaingó, Moreno. Tel 15-6250-3645, Sr. JAVIER.

\* ¡¡URGENTE!! POR VIAJE, VENDO SOBADORA PASTELERA, AMASADORA 30 K., DOS HORNOS UNO PASTELERO Y PIZZERO, PIZZERAS .50 LATAS, TORNO, MUEBLES, FACTURERO Y PANERAS., (8.000) ESCUCHO OFERTA. J. L. SUAREZ 4722-3748 1551773585.

\* **COMPRO AMASADORA RETONDARO BATEA ACERO INOXIDABLE**. 15-6391-3804/Nextel 578\*8096

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



## Vendo!!!

- 1) Amasadora SIAM PARA 8 bolsas, en uso en buen estado.
- 2) Horno rotativo ROTCARR 70x90 con flete e instalación incluidos.
- 3) cortadora y armadora INDUPAN muy buena.
- 4) BOLLERA Argental de 2 gusanos intercambiables, buena.

**SERGIO R. KALINIUK**

**Celular: 1558-420-515 - 1549-929-421**

**Nextel: 605\*3378**

**Mail. sergioindupan@yahoo.com.ar**

**NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**



**INDUSTRIALES PANADEROS**

**PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS**

**011-4692-6960 // 15-4084-1090**

**15-6095-0146 // Nextel 565\*5175**

# MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA  
PARA  
HOJALDRE



MARGARINA  
PARA TAPAS



MARGARINA  
PARA  
MASAS Y  
BATIDOS



GRASA BOVINA  
REFINADA

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



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



**REFINERÍA  
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](mailto:distribuidoranoelia@hotmail.com)