

Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTÍNUOS**



4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

**INDUSTRIALES
PANADEROS**

**“LA REVISTA
DE LOS
PANADEROS”**

**AÑO 3 - Nº 16
Enero 2009**

Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTÍNUOS**



4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

**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

FRESCOMASA

MAS FRESCURA POR MAS TIEMPO



FRESCOMASA

**otorga
más fresca
y flexibilidad
evitando
en el tiempo
la sequedad
y desgrane.**

DESARROLLADO ESPECIALMENTE PARA:

PREPIZZAS, PAN FRANCES, PEBETES,
PAN DE MIGA, PAN DULCE
PAN DE HAMBURGUESA,
PAN LACTEADO y
PAN DE VIENA

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC



(011)

4699-4434

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

info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar



LIBERTAD DE OPINION Y DE EXPRESION

"Todo individuo tiene derecho a la libertad de opinión y de expresión; este derecho incluye el de no ser molestado a causa de sus opiniones, el de investigar y recibir informaciones y opiniones, y el de difundirlas, sin limitación de fronteras, por cualquier medio de expresión." Inicio estos párrafos con el artículo 19 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos, para destacar el concepto de *"nadie puede ser molestado a causa de sus opiniones"*, como así también normado en artículo 14 de la Constitución nacional *"... de publicar sus ideas por la prensa sin censura previa ..."*. Y digo esto porque como muchos de ustedes habrán escuchado, días atrás me sentí **"atacado"** por el Sr. Hugo Natale, en la Fiesta de Fin de Año del Centro de Panaderos de Berazategui, por mi parecer en la editorial de Industriales Panaderos, correspondiente al mes de diciembre, en donde destaco la importancia del compañerismo.

Debido a dicha editorial, que sin hacer referencia a ninguna persona en especial, hace hincapié en la necesidad de trabajar con camaradería, afecto y confianza, este dirigente al parecer se sintió afectado y molesto y de mala manera me exigió que yo aclare a quién iban dirigidas mis palabras. Creo que ustedes son testigos que siempre me he manejado con respeto y en varias oportunidades he resaltado que las páginas de la revista, tanto "EL GREMIO PANADERO" como "INDUSTRIALES PANADEROS" se encuentran abiertas a quienes quieran publicar opiniones o difundir información.

También me sentí agredido en la misma fiesta y delante de los representantes de APACA, por el Sr. Rubén Salvio quien me cuestionó, casi a los gritos, la publicación de la nota de Miguel Ovando, quien participa activamente con sus opiniones en la revista casi desde el primer número. Por la forma lamentable en que se dirigieron hacia mí estas dos personas y para que quede bien clarificado, no hay oportunidad en que no dejemos de invitar a quien así lo desee para que participe en nuestras revistas. Y si las opiniones que se vierten en ellas les molesta a algunos dirigentes es mi deber recordarles que la **"libertad de expresión"** está vigente, que estamos en democracia y nadie, por más que sea el Presidente de la F.A.I.P.A., puede exigirme que censure la opinión de otro panadero.

En este momento me siento conmovido, y no se si es la medida correcta expresarme a través de este medio, pero creo siempre haber accionado con respeto, aún cuando en pleno conflicto de las Federaciones y tras haber dejado de recibir invitaciones para participar, por ejemplo de las trimestrales o cualquier actividad generada desde la F.A.I.P.A., nunca me referí hacia ellos de manera incorrecta.

Por eso, quiero repetir una vez más que, todas aquellas personas que quieran expresarse, tener su derecho a replica, difundir información, dar a conocer nuevos productos, y siempre que la premisa sea el respeto, tienen a su disposición las paginas de Industriales Panaderos y el Gremio Panadero.

Fabio Rubén Videla
Director

 <p>INDUSTRIALES PANADEROS "LA REVISTA DE LOS PANADEROS" AÑO 3 - Nº 16 Enero 2009</p>	<p align="center">PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA EN PANADERÍAS, DEPOSITOS, ENTIDADES COLEGAS Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR</p> <p>"INDUSTRIALES PANADEROS" agradece a la Lic. Elizabeth Lezcano, por la información que nos envía desde la Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, como así también a las autoridades del gremio panaderil, auspiciantes y lectores que confían y apoyan nuestra publicación.</p> <p align="right">Director-Propietario FABIO RUBÉN VIDELA Colaboración Periodística: Valeria Susperreguy</p> <p align="center">4692-6960 / 15-4084-1090 / 15-6095-0146 / Nextel ID 565*5175 Betheder 3898 - CASTELAR SUR - Bs. As. / elgremiopanadero@yahoo.com.ar</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SE REALIZÓ CON ÉXITO EL FESTEJO EN EL DÍA DEL INDUSTRIAL PANADERO DEL PARTIDO DE QUILMES



Rubén Salvio

Con un memorable almuerzo de camaradería, se llevó a cabo el festejo del Día del Industrial Panadero en el partido de Quilmes. El "Restaurant Comer", fue el lugar elegido para compartir un día de alegría. Así, las instalaciones del Restaurant quedaron chicas para albergar a tanta concurrencia, más de 450 personas, que se dieron cita para acompañar a las autoridades de la Comisión Directiva y al Presidente del Centro de Panaderos de Quilmes, Rubén Salvio, quienes también festejaron el 87° aniversario de la fundación de la institución.

Participaron de la fiesta, que tuvo lugar el 17 de noviembre, representantes de la FIPPBA, encabezada por Emilio Majori, diversos Centros de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires y del interior del país, panaderos locales, autoridades municipales e invitados especiales.

Rubén Salvio, presidente reelecto por cuarta vez consecutiva de la Federación Nacional y actual Presidente del Centro de Panaderos local expresó "una inmensa alegría por hablarles en el Centro que me vio

crecer como dirigente. Venimos de pasar dos años de crecimiento, enorme crecimiento de una industria que venía totalmente destruida, nos encontramos con una crisis en el medio, que pudimos superar porque veníamos bastante fortalecidos y gracias al trabajo mancomunado con la Federación Molinera hemos podido lograr que fuéramos los únicos en el país que no tuviéramos góndolas vacías y eso representa una enorme satisfacción".

Respecto al fortalecimiento de la industria expresó la necesidad de trabajar "juntos con las empresas proveedoras del sector, porque estar separados nunca nos llevo a nada". Pero, entre otras cosas destacó el fortalecimiento de la salud con la distribución de afiches



Represent. de MOLINERO CHACABUCCO encabezados por Anelís Varela



Representes de Refinería Sulfaméricana junto a Anibal Morales de SAF ARGENTINA

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 // rotcarr@rotcarr.com.ar

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



logró que el pan sea un producto bueno para la salud, cuando durante muchos años fuimos "los malos de la película". Hoy pasó a ser el producto número uno en la salud."



"Se terminó la indulgencia, se terminó el privilegio de dar días de plazo", dijo refiriéndose a aquellos que no cumplan lo convenido con el Ministerio de Salud.

"Panadería Saludable"

En cuanto a la capacitación, el Presidente del Centro, aseguró que antes de diciembre estarán funcionando 4 escuelas, en Santiago del Estero, Rosario, Santa Rosa "y en mi querido partido". Pero también hay tres lugares más donde se brindará capacitación, "esto va a ser un trabajo serio y continuado, porque para el año próximo vamos a tener en funcionamiento otras 5 escuelas y otras 5 para el año posterior, en eso se va a esforzar la Federación Argentina, para formar una panadería en serio con gente capacitada y una panadería que sea saludable, no sólo por el pan, sino por todos los productos, la panadería se va a llamar la panadería saludable, la que quiere la salud de la gente" afirmó Salvio.

E m p r e s a s colaboradoras

Entre las empresas colaboradoras se destacaron los representantes de



"Molinos Chacabuco"

encabezados por Andrés Varela, de "SAF Argentina", representados por el Sr. Aníbal Morales y "SAYOS" con Franco Vilela y Sra.



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

Distribuidora
NOELIA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

Al Servicio del Gremio Panadero

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

MAS IMÁGENES DE LA FIESTA DE QUILMES



Brito Hnos.

La firma Brito Hnos participó en EDIPAN, realizada en la provincia de Santa Fé con el objetivo de exponer su amplia gama de utilidades en la Ciudad Santafesina

Los días 11, 12 y 13 de Octubre se celebró en Santa Fe la exposición "EDIPAN" en la cual participaron expositores nacionales que dieron a conocer sus productos panificados y para la producción del mismo.

Así, la empresa "**Brito Hnos**" se juntó con "**Ris Bionutrición**" y presentaron sus productos de una manera diferente: de allí surgió la idea de realizar distintos tipos de panificados y confituras con elaboración a la vista.

De esta manera, los espectadores pudieron observar los hornos rotativos de **Brito Hnos**; amasadoras rápidas, sobadoras y trinchadores en funcionamiento, y a la vez

saborear el producto obtenido.

En la exposición, la empresa también tuvo oportunidad de compartir una cena con gente del sector, en la Fiesta de los Panaderos de Santa Fe y pasar un agradable momento.

"Aprovechamos la oportunidad para agradecer al Centro de Panaderos de Santa Fe que tan gentilmente nos ha recibido y acompañado durante nuestra estadía en su ciudad. Y al Director de la Revista Panaderos, el Sr. Pedro Oilhaborda, quien nos invitó a participar de la misma" destacó Amilcar Brito, responsable de la firma.



Izq. a der.: Pedro Oilhaborda, Amilcar Brito y Evaristo Tomba



Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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 ECHEVERRÍA - TEL: 4693-0555**

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

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER S.R.L.
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON



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

APACA FESTEJO SU DECIMO CUMPLEAÑOS

Con motivo de celebrar el décimo aniversario de la fundación de APACA (Asociación de Panaderos de Capital Federal) y el Día del industrial Panadero, se desarrolló la tradicional fiesta de fin de año, que contó con la presencia de autoridades de FAIPA (Federación Argentina de Industriales Panaderos y Afines), FIPPBA (Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires), diversos Centros de Panaderos, socios, e invitados especiales.

La cita tuvo lugar el sábado 15 de noviembre en los salones Leprett, Luis Sáenz Peña 739, y entre los invitados

destacados se encontraba el Presidente del Centro de Panaderos de la República Oriental del Uruguay, Roberto Núñez.

empeño de los dirigentes de APACA, que desde tiempo han estado trabajando mucho para brindar una fiesta para recordar. Pero sin duda el momento más emotivo de la noche fue el minuto de silencio en memoria de Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano, quienes perdieron su vida en un terrible accidente automovilístico en el camino de regreso de Santiago del Estero (cabe destacar que en Río Hondo se celebró el Congreso Nacional del cual Chalier y

A las 21,30hs comenzó el programa central, con un espectacular servicio de catering, shows en vivo e importantes premios por sorteos.

Vale destacar el esfuerzo y el



Representantes de Matanza



Entrega de Plaquetas



Representantes de Merlo



CIPDO junto a Rosario



Discursos





Lozano participaron activamente).

A modo de bienvenida, el Presidente de APACA, Luis Benito dirigió unas emotivas palabras a los invitados y entre otras cosas recordó la realización de la asamblea anual donde se renovaron algunas autoridades y "se dio un balance positivo". Además, Benito destacó la participación en el



e primero". "Estamos muy orgullosos del apoyo que nos brindaron los delegados que asistieron al Congreso. Creo que es fruto del sacrificio y la honestidad de la comisión directiva." Afirmó el Presidente de APACA, sin dejar de agradecer la colaboración permanente de DR. Prado y los asesores.

A continuación Rubén Salvio, Presidente de FAIPA comentó: "...Desde hace dos años la panadería argentina viene creciendo paulatinamente, eso es fruto del esfuerzo y trabajo permanente."



"ASTRA S.H."

Dánica  **CARLOS BOERO ROMANO ALIMENTOS**

ATENCIÓN PERSONALIZADA

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

Triunvirato 2583 - QUILMES

Tel.: 4280-8506 astrash@speedy.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Basavilbaso 1930 - (1824) Lanus Este- Tel: 4241- 8065
centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

90° ANIVERSARIO

"...y que la industria del pan sea un ejemplo para todos nosotros..."

El Presidente del Centro de Panaderos de Lanús presidió la fiesta, en el que se hizo repaso de la lucha y el trabajo de la Institución y se vivió una celebración entre amigos



Más de doscientos invitados disfrutaron de la gran fiesta del 90° aniversario del Centro de Panaderos de Lanús, que se llevó a cabo en el Restaurant "La Francescina", en la localidad de Remedios de Escalada.

Con una destacada recepción, el Centro convocó a cientos de invitados, entre los que se destacaron el intendente de Lanús Darío Díaz Pérez, el Presidente del Tribunal de Faltas del distrito Norberto Luciani, el Presidente de FAIPA Rubén Salvio, el Presidente de FIPPBA Emilio Majori y Gabriel Ruiz, del Sindicato Panaderos de Lanús.



Sindicato
Obreros Panaderos
de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

Horarios de Atención
Lunes a Viernes de 8.30 a 18hs

4241-1920 / 2477

Consultorios Externos/ Pediatría/ Clínica Médica



Email: sindicatopanaderoslanus@hotmail.com

Gabriel Ruiz
Secretario General

HARINAS LOMA BLANCA
HARINA TIPO "000", "0000" Y SEMOLIN

Guillermo F. Alvarez
(011) 15-5881-8833
(011) 15-5308-1082
ID 54*167*1328
4647-0168 / 0268

INDUSTRIALES PANADEROS



Además, participaron diferentes autoridades policiales como el Jefe departamental de Lanús y Lomas; como así también el asesor contable Juan Ianone, miembros de la Comisión Directiva, asociados, diferentes Centros de Panaderos, empresas destacadas como Astra s.a. y Distribuidora San Miguel e invitados especiales.

La celebración incluyó diferentes actividades y extraordinarios shows de música brasilera, salsa y merengue. También se presentaron maravillosos mariachis.

El acto estuvo encabezado por el Presidente del Centro de Panaderos Alberto Marzio, quien en su discurso, y refiriéndose al Intendente recalcó que "nuestra industria se encuentra a su entera disposición para trabajar juntos en estos difíciles momentos de incertidumbre que nos toca vivir y



ROLIDAR S.A.

Fábrica de Margarinas

MARIO
MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

PRINDAL **Dánica** **BARI** **Húsares**

TODOS LOS DÍAS DE 8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205)
437 (EZEIZA)

MARIO

Tel: 4232-9156 // Cel: 15-5782-5889

que nos encuentra más fortalecidos que otras veces para superarlo".

Asimismo, le dedicó unas palabras de agradecimiento a Gabriel Ruiz, del Sindicato Panaderos de Lanús, "por todo lo que viene trabajando en el sindicato mancomunadamente con nosotros a fin de buscar soluciones entre la parte empresaria y obrera que nos permita mejorar día a día".

Y para terminar su discurso Alberto Marzio hizo mención a la crisis vivida a mitad de año debido al conflicto agrario "nos golpeo muy duro en cuanto a nuestra industria, ya que los acontecimientos que se desarrollaron nos tocaron muy de cerca con faltantes de harina y otras materias primas que muchas veces hicieron que estuviéramos a punto de cesar en nuestras actividades, pero gracias a la colaboración de mucha gente pudimos intentarlo. Por eso no puedo dejar de nombrar a nuestro amigo Rubén Salvio por su colaboración realizando las conexiones necesarias para poder conseguir harina. También agradecer a la gente de Molinos Cañuelas por el mismo motivo y con quien nos une una relación que va mas allá de lo comercial."

De la misma forma y refiriéndose a las empresas dijo "pido perdón a todos aquellos que no estoy mencionando para no aburrirlos, porque cada uno de ellos se merece un reconocimiento muy sincero como los casos de Camilo Ferron y CALSA. Muchas gracias a todas las empresas"

"Sigamos trabajando unidos para no volver a la debacle de años anteriores. La entidad tiene las puertas abiertas sintiendo orgullo de ver al Centro con todas las mejoras que hemos realizado: renovación del mobiliario de las oficinas, cambio de la fachada, la reforma de los baños a nuevo, lo mismo que la cocina, la compra del grupo



IMAGENES DE LA FIESTA EN LANUS



electrógeno, y muchas cosas más, por eso es tan importante sentir el apoyo de todos ustedes. Hoy es un aniversario muy importante, y va a ser un recuerdo para todos aquellos que mucho han caminado y trabajado para que el Centro fuera una institución fuerte en la lucha por los derechos de los industriales panaderos. Para terminar les deseo una muy feliz navidad, prospero año nuevo y que el mismo nos encuentre mucho más unidos que nunca", concluyó el Presidente.

Acto seguido, se escucharon las palabras del Jefe Comunal Darío Díaz Pérez: "siendo esta la primer visita desde mi comienzo de gestión quiero felicitar particularmente a la comisión directiva del Centro de Industriales de Lanús (...) Para los que hacemos políticas públicas, defender el trabajo es una condición prácticamente primaria y forma parte de una obsesión de los que realmente nos preocupa la situación social. En la estructura de la industria panaderil nosotros vemos siempre el esfuerzo familiar, muchas veces recibiendo muy poco a cambio y poniendo también la integridad de la familia, porque están dedicados al triunfo y al éxito de cada uno de los emprendimientos. Quiero que tengan presente que la Municipalidad de Lanús, a pesar de las incomodidades que provocan los cambios y los errores que se pueden producir en el andar, tiene un sólo objetivo: que la industria panaderil de Lanús sea realmente un ejemplo; que podamos mostrar una muy buena organización; que podamos mostrar de verdad que hay miles de trabajadores. Para nosotros la industria del pan forma parte de una de las principales actividades que pretendemos llevar adelante con éxito."

Finalmente concluyó "en los 90 años que vienen por delante les deseamos todo el éxito y que la industria del pan sea un ejemplo para todos nosotros,"

La jornada continuó durante toda la noche con diversas propuestas y un clima excelente entre todos los invitados.

Cabe destacar que fiesta del Centro de Panaderos de Lanús tuvo la deferencia con todos sus invitados, ya que la tarjeta corrió por cuenta del Centro de Panaderos, convirtiéndose en el único Centro que ofreció una fiesta gratuita, como es costumbre para ellos.



SAYOS

Una empresa que brinda soluciones integrales para la reforma e innovación de locales comerciales



Sayos es una empresa que desde el año 1975 es líder en la fabricación e innovación de modelos y diseños propios para la instalación de locales comerciales (heladeras, vitrinas y exhibidores) en: Panaderías, Confeiterías, Cafeterías, Bares, Fábrica de Pastas, Ópticas, Perfumerías, Farmacias, Heladerías, Bares. Cada uno de sus productos posee calidad, calidez y funcionalidad siendo atractivos a la vista y de esta forma satisfacer las expectativas y necesidades de los clientes generando de esta forma buenos negocios.

En esta oportunidad Sayos saluda y agradece, a Norberto y familia, de Panadería y Confeitería "El Ángel", de la localidad de Banfield, por volver a confiar a la empresa la reforma del nuevo local a instalar.

"Para nosotros sigue siendo un gran orgullo, que los clientes sigan confiando en nosotros, como en este caso, el Sr. Norberto." Comentó Claudio Vilela, representante de la firma.

Y agregó *"aprovechamos la ocasión, para desearles una muy feliz navidad, y un prospero Año nuevo a todos nuestros clientes y amigos del gremio panadero, y en especial, al presidente del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno, Sr. Miguel Spaziante, por su gran desempeño al frente del mismo."*



SAYOS

Instalaciones Comerciales



Show Room : **Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires**

Tel. Línea directa ventas: **(54-11) 4931-9454 / 7969**

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos-exportaciones.com.ar

Importante: Sayos informa que NO TRABAJA CON REVENDEDORES NI REPRESENTANTES, toda operatoria es realizada en forma directa con el panadero, confitero y afines. No se deje engañar, y ante la duda, comunicarse a nuestros telefonos.



Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

4241-1920 / 2477

El Sindicato Obreros Panaderos de Lanús, participó en el salón "Cicero", del lanzamiento del Pan Fortificado con Calcio Natural y en su representación asistió el Secretario General Gabriel A. Ruiz, quien expuso la siguiente opinión:

"En relación al producto mencionado como Fortibread y su propuesta comercial para desarrollarlo en la industria de alimentos panificados y específicamente recomendado a productos panificados para consumirlos en instituciones de contención social, como comedores infantiles, colegios, etc. Podemos decir que a simple vista sería una alternativa viable pero no definitivamente la única.

Debemos aclarar antes de seguir, que según el Código Alimentario Nacional a todos aquellos alimentos que se le adicione nutrientes esenciales que permitan mejorar la calidad nutricional para prevenir enfermedades serán conocidos como ALIMENTOS FUNCIONALES o FF (sigla en inglés de Funcional Food).

A este producto (en referencia a este artículo) podríamos catalogarlo como Alimento Funcional, pero para que esto sea correcto necesita:

A) Que este acompañado de estudios previos, tanto a nivel epidemiológico como así también médico, para tener referencia de las necesidades de requerimientos nutricionales de las personas a quien estará destinado.

B) Que este acompañado de estudios previos que aclaren resultados anteriores a la implementación del mismo.

C) Que tenga control estricto y auditoria, por organismos



Iz. a Der.: Jorge Albamonte, Int. Díaz Pérez y Gabriel Ruiz

nacionales o competentes que certifiquen que el producto contenga en forma adecuada y responsable los ingredientes incorporados en el proceso de elaboración.

La Ley N° 25630, en Argentina obliga a fortificar la harina de trigo con Acido Fólico, esta fue creada básicamente para la población en riesgo alimenticio. Pero además debemos, -ya que es un alimento de consumo masivo y económico- aprovechar esto para poder adicionar nutrientes esenciales de acuerdo a las necesidades locales o de la región.

Continúa en página siguiente

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Romar Rodríguez 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

Insisto en el hecho de tener estudios previos para saber con anterioridad las necesidades y falencias a nivel nutricional de las personas a quienes será destinado el mismo.

Esto, a nivel institucional servirá a destinar los recursos económicos para tener costos menores.

El producto en referencia definitivamente, al no tener estudios para tener como ejemplo no garantiza que sea aceptado por las personas a consumir ya que al tener agregados lácteos podrían ser rechazados por niños o adultos. En la presentación del mismo se resalta la importancia del costo del producto terminado, (en este caso pan francés) En particular, debo aclarar que dichos costos no reflejan ser los verdaderos. De esta manera las autoridades que han recibido esta información podrían caer en una evaluación incorrecta.

Como lo expresado anteriormente y para que este sea a tener en cuenta, deberíamos considerar otras alternativas que hayan sido evaluadas y con resultados comprobados. A mi criterio esta lejos de ser el producto ideal para que sea consumido por personas con riesgo nutricional. Consideremos que las harinas y materias primas ya vienen con aditivos desde su origen, con nutrientes especificados y certificados.

Tendríamos que tener en cuenta que el consumo de alimentos chatarra a lo que esta expuesta nuestra población, requiera de otra panificación, que no deje de ser "artesanal",

pero que contenga elementos que contrarresten esta deficiencia y malos hábitos alimenticios.

Si a esto le sumamos el concepto erróneo de que el pan engorda, muy publicitado por todos los medios y que llevan a que los individuos se alejen del consumo, podríamos decir que tendríamos que evaluar; informar por todos los canales posibles un mayor consumo de estos para una verdadera alimentación sana.

Tomo como referencia trabajos en marcha en otras provincias y ciudades con resultados exitosos, como por ejemplo localidades de la Provincia de Chaco, en donde un trabajo en conjunto con organismos oficiales y universitarios han desarrollado el Pan Saludable.

En estas no solo se dictaron cursos de promoción de la salud y prevención de enfermedades crónicas si no que también se capacito a panaderos locales para la elaboración de los mismos.

Como se ve, no solo estos proyectos están organizados para un beneficio comercial si no que también apunta a la capacitación de los trabajadores de nuestra industria.

Para finalizar con mis conceptos, estoy convencido que no sólo debe rendir un beneficio comercial. La sana alimentación es una responsabilidad de todos los actores que están comprometidos en la cadena de producción.

EN LANÚS SE REALIZÓ LA PRESENTACIÓN DEL PAN FORTIFICADO CON CALCIO NATURAL

"...Queremos que la panadería vuelva a ser el alimentador del barrio, que vuelva a tener la jerarquía que tenía antes..."

Tuvo lugar, en la tarde del 4 de diciembre, en el salón Cícero de Lanús, el acto de presentación del Pan Fortificado con Calcio Natural, proyecto de la empresa Panificadora del Pueblo junto a GIDEA. El PAN FORTIFICADO CON CALCIO NATURAL tiene por objetivo aportar en productos panificados el calcio necesario y fundamental para fortalecer los huesos y , entre otras cosas mantener saludables dientes y encías, sin que estos productos modifiquen su sabor, calidad y consistencia.

El acto contó con la presencia del Jefe Comunal Darío Díaz Pérez, el Presidente de Concejo Deliberante local José L.



Pallares, representantes del Centro de Panaderos de Lanús, el Presidente de F.I.P.P.B.A. Emilio Majori, Evaristo Tomba representando a La Matanza e invitados especiales.

En la apertura de la ceremonia hizo uso de la palabra el representante de "Panificadora del Pueblo" quien resaltando el significado que adquiere el proyecto, destacó el informe sobre

"Régimen alimentario, actividad física y salud", que promueve la Organización Mundial de la Salud, que básicamente recomienda limitar la ingesta de sal, reducir la ingesta de sodio a partir de los alimentos elaborados, promover alimentos saludables, reducir grasas y aumentar vitaminas, minerales, y fibras en la alimentación diaria. Sus creadores

Panificadora del Pueblo, es una panificadora de Lanús que piensa constantemente en mejorar la calidad y la atención a sus clientes asumiendo la responsabilidad social de alimentar día a día a numerosas familias, hoy toma la vanguardia en el concepto de panificados nutricionales.

Panificadora del Pueblo elabora pan con alto valor alimenticio haciendo que con cada ración se consiga una nutrición efectiva. Además la empresa provee directa e indirectamente, asistiendo y capacitando a cooperativas de trabajo, las que orientan su distribución al canal funcional.

Grupo Innovador de Alimentos (GIDEA)

Empresa radicada en La Matanza, que inició sus actividades en el 2001, elaborando productos de panificación

Publique en nuestras páginas



**4692-6960 / 15-4084-1090
15-6095-0146 / Nextel 565*5175**

especial. Hoy cuenta con integrantes altamente capacitados en compañías multinacionales de primera línea, contando con maestrías tanto en universidades locales como del exterior.

Con el concepto de calidad y servicio, GIDEA se especializa en elaborar mejoradores especiales que ayudan a facilitar procesos y en todo momento, junto a la industria panadera, colaboran para jerarquizarla.

Seguidamente Jorge Albamonte, experto en alimentos funcionales, realizó la presentación del proyecto explicando como se incorpora el calcio para lograr el pan fortificado "se incorpora un núcleo de calcio a la harina y el panadero obtiene un producto terminado logrando que cada 100 gr. se obtenga la fortificación que significa más del 30 por ciento de la dosis diaria que requiere el organismo. Es fundamental que no modifique el hábito de consumo, por eso necesitamos que el producto mantenga su misma calidad, que sean iguales o similares a lo que habitualmente se consume y, por supuesto no se modifique el sabor. Con estos productos no se modifica ni la estructura ni el sabor del pan, esto es clave porque cuando se habla de amasar el panadero utiliza levadura y amasar con calcio significa poner el agua un poco mas alcalina y esto evita el desarrollo de las levaduras, por eso cuando uno quiere hacer un pan con calcio sintético la levadura no fermenta y el pan queda duro. Pero con este tipo de calcio, como es natural siendo un balance mineral de leche no hay ningún problema con la fermentación. Además este tipo de pan contiene en su núcleo un mejorador que permite que el pan pueda durar varios días sin endurecerse".

Entre otras cosas se resaltó que "el pan es el vehículo para aportar el calcio a la persona que lo necesite. Se puede utilizar desde una pizza hasta un bizcocho."

De fácil utilización, el calcio se incorpora al inicio del amasado, no modifica ningún parámetro de elaboración y el producto final mantiene las características propias de lo que se esta haciendo.

"La panadería puede utilizar ingredientes funcionales que dan salud a la población. Queremos que la panadería vuelva a ser el alimentador del barrio, que vuelva a tener la jerarquía que tenia antes" destacó Albamonte

Y terminó diciendo "tenemos a disposición técnicos para que se acerquen a las instituciones para capacitar a quienes estén interesados. Tenemos tecnología que permite alargar la vida útil del producto, logrando que este tenga vida útil hasta 4 días sin perder los ingredientes naturales ni la textura y la logística económica a larga distancia que nos permite trasladar el pan hasta cualquier lugar"

Finalmente el Intendente felicitó esta iniciativa esperando "que este producto tenga un impacto positivo para la salud de nuestros habitantes. Los acompaño en este proceso."



BACALAR S.R.L.

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

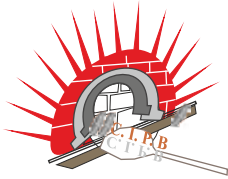


**EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza**

FÁBRICA: CABILDO 510

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

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

LA GRAN CENA ANUAL

MÁS DE 150 INVITADOS DISFRUTARON DEL MEGA FESTEJO ORGANIZADO POR EL CENTRO DE PANADEROS DE BERAZATEGUI EN EL SALÓN "LA PERFECCIÓN" CON MOTIVO DE DESPEDIR EL 2008.



Participaron de la velada el Secretario de Gobierno Municipal Patricio Mussi, el Director de Inspección General Cristian Ribeyrol, concejales y diferentes miembros del Gabinete que conforman el Gobierno Municipal de Berazategui. Además asistieron representantes del centro de panaderos de La Plata; Avellaneda; APACA; Cañuelas; Florencio Varela y Quilmes.

Para comenzar la jornada, la comisión directiva le realizó un homenaje a Juan Carlos García por su gestión como Presidente de la institución y a continuación este dio comienzo a la gran cena anual, dando la bienvenida a todas las autoridades, destacando la presencia del Secretario de Gobierno municipal Patricio Mussi, "por portación de apellido, valorando por merito propio las tareas desarrolladas y deseándole muchos éxitos en su gestión para que Berazategui siga creciendo tal como lo esta haciendo".

Cabe destacar que el Centro de Panaderos de Berazategui mantiene con el municipio en una relación de suma cordialidad, a partir de la firma de un acuerdo que establece que ambas partes trabajarán para el bien de los vecinos de Berazategui y para el bien de la industria panaderil.

(Continúa en página 21)

Analba

Fabrica de Materias Primas para:

- 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

KOR-DAL

MAQUINAS DE PANADERIAS

Ventas de Repuestos y Paños
Compra y Venta de Máquinas Usadas

Representante **INDUPAN PASTOR**

Tel./Fax: 4203-5706

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

Burner®

HORNOS CONVECTORES Y CONTINUOS

4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

1936
1967

72
AÑOS

EN LA
INDUSTRIA LACTEA
"41 AÑOS"
EN LA CREACION DE
CREMAS DE CONSUMO

2008
2008

Logre la mejor

Chantilly



La idea era imitar a la modelo,
consequimos mejorarla.

LA IDEA ERA IMITAR... EL RESULTADO FUE MEJOR

Nuestro empeño era igualar las cualidades y calidad de la CREMA DE LECHE pero como resultado LOGRAMOS SUPERAR las condiciones de la misma. la CREMA DE LECHE contiene 40% de grasa y 60% de suero casi agua.

NUESTRAS CREMAS CONTIENEN 40% DE GRASA mayormente de leche y 10% DE LECHE EN POLVO ENTERA más 3% VARIOS NECESARIOS, en total 53% SÓLIDOS Y 47% SUERO.

Así LOGRAMOS aparte de un RICO SABOR DE CREMA DE LECHE también en su definición de CREMA CHANTILLY, más sostén, más estabilidad y más consistencia. Además de MÁS RENDIMIENTO y MENOR COSTO.

Hoy hemos logrado éste resultado con NUEVA FÓRMULA y NUEVAS MATERIAS PRIMAS (grasas derivadas de la leche) que encontrará en nuestra CREMA "ARANZANA" ETIQUETA AZUL y también para hacerla más fácil y mejor, la misma CREMA DULCE y VAINILLADA "BATILISTA" ETIQUETA AMARILLA, en envases de 1 y 5 Litros.



También nuestras CREMAS DE ORIGEN VEGETAL tan reconocidas durante tantos años por su buen comportamiento y su costo muy ventajoso... "COPETONA" ETIQUETA VERDE en potes de envases de 1 y 5 Litros y la CREMA "BATIBON" en envases de 5 Litros.
¿PORQUÉ PAGAR EL DOBLE SI POR LA MITAD TENEMOS LO MEJOR?



**CONSULTE POR NUESTRAS
CREMAS PARA HELADOS**

CREMAS ARANZANA

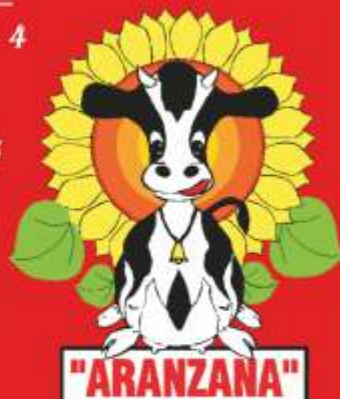
Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4
Fábrica: Pje. Ortega 1000
(1405) - Ciudad Aut. de Bs. As.
Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886
www.vicentearanzana.com.ar
ventas@vicentearanzana.com.ar



Les deseamos un
próspero 2009!!!



"ARANZANA"



"ARANZANA"



Crecer

En Molino Chacabuco
llevamos más de 100 años
invirtiendo para generar harinas
cada vez mejores y de calidad
internacional.

Y este año renovamos la apuesta:
seguir fortaleciendo a una industria
panadera moderna, pujante y
solidaria que día a día brinda
productos de calidad controlada para
beneficio de la sociedad y el país.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

La aplicación de dicho acuerdo trajo buenos resultados pero el Centro Panaderil cree que ese fue el puntapié inicial ya que aun queda mucho por hacer "dado que Berazategui según su ubicación geográfica no se encuentra en una isla dentro de Buenos Aires y recibe los problemas de toda la Provincia".

"En estos momentos nos encontramos trabajando en la no instalación de fábricas de pan, que no tienen ninguna relación con panaderías artesanales asociados a lo que el Centro defiende y representa". Destacó Juan Carlos García

Además, durante el discurso realizado remarcó la presencia de los Centros de Industriales y agradeció la relación de unidad y amistad con el Centro vecino; dando lugar también al agradecimiento a APACA que fue convocado y que "siempre brinda apoyo al Centro Industriales Panaderos de Berazategui."

El presidente, luego hizo mención a sus colegas Panaderos de Berazategui, agradeciendo "la muestra de cariño, afecto y colaboración durante sus 12 años de gestión". Resaltó el cariño que le tiene al Panadero Artesanal "el cual sigue definiendo y brindado todo su apoyo siempre; orientándolo y guiándolo como en algún momento lo han hecho con el".

Por último, reconoció a todos los miembros de la Comisión Directiva "por sus esfuerzos realizados durante todo el año, que se han visto reflejados en sus trabajos para que en estas fiestas todos los panaderos se sientan cómodos."

Por su parte, el Presidente de FAIPA, Rubén Salvio recalcó: "en el Centro de Panaderos de Berazategui tengo tantos amigos, que ver el reconocimiento a Juan Carlos García realmente me pone contento porque se lo merece. Tener tres periodos como Presidente quiere decir que ha venido haciendo las cosas bastante bien, yo quiero agradecerles la invitación y la espera.

IMAGENES DE LA DESPEDIDA DEL AÑO EN BERAZATEGUI



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

Entre los logros de la Federación Argentina durante el año 2008 agregó "la capacitación es el futuro de la industria".

Todo el Centro Industriales Panaderos de Berazategui agradece a las siguientes empresas por su gran colaboración, para poder hacer posible la "Gran Cena Anual":

DANICA. EGRAMAR. CHACABUCO. CARGIL. CELEPAN. PRODALSA. PAPELERA DEL SUR. MAURO PANISSI (PAPELERA). EL SOL DE GALICIA. DISTRIBUIDORA MERCANTE. GEOPAN. CASA PAUNA. OMAR SANTONI.



HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

bioenzim
AJUVIALES PARA PANIFICACIÓN

bioenzi mix

Línea 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.

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

PRESENTACIÓN: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Pizza

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

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

PRESENTACIÓN: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.

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

PRESENTACIÓN: 1kg/10kg
VIDA UTIL: 12 meses



bioenzi mix
Panes Saborizados

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

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

PRESENTACIÓN: 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



Detrás de la preparación de estas baguettes, hay un panadero al que acompañamos día a día.

Esperamos seguir trabajando y creciendo junto a nuestros distribuidores y panaderos en todo el país.

¡Feliz 2009!

Es el deseo de los que hacemos Lesaffre Argentina



levina

LEVEX



levasaf

pan minuto



LEGAUD

TRACY



lesaffre

lesaffre



www.lesaffre.com.ar

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1° Of. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar

Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Verrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

MAS IMÁGENES DE LA FIESTA EN BERAZATEGUI



HUMOR

- ¡Oye papá! ¿Qué es el eco?
- El único que tiene coraje para contestarle a tu madre

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

PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...

NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO

QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN...



ANUNCIE

EN

NUESTRAS PAGINAS

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

Nextel 54*565*5175



CENTRO INDUSTRIAL PANADERIL EZEIZA

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

Colegas industriales panaderos:

Quiero compartir con ustedes esta experiencia corta, de aproximadamente 4 años, que me a tocado vivir como dirigente y que muy gentilmente esta prestigiosa revista que llega a todos los colegas, me permite contarles a ustedes cómo funciona la dirigencia que nos representa.

Todo lo expresado más adelante corre por mi exclusiva responsabilidad y seguramente no deja de ser una opinión más.

Mi nombre es Jorge Luís Boronat, Presidente del Centro Industrial Panaderil distrito Ezeiza, y si comienzo relatando a que me dedico, cual es mi trabajo es porque tengo conocimiento que he sido cuestionado al respecto. Quienes me conocen saben de mi trabajo porque lo realice en diferentes localidades: Cuartel Noveno, Almirante Brown, San Vicente, Esteban Echeverría, Cañuelas, Lobos, Monte, Presidente Perón y algunas otras localidades más, de cualquier manera no es este el motivo de estas líneas, pero me gustaría dejar en claro que en los Centros que he trabajado lo único que me ha quedado son amigos, que nadie me debe nada ni yo a ellos (en lo económico).

Y si me refiero a la parte afectiva el que esta en deuda soy yo, porque con ellos aprendí muchísimo y me han brindado afecto, cariño y respeto, todo lo que hay en mi corazón son recuerdos terriblemente afectivos y sentimentales por lo que hemos compartido, por eso aprovecho esta nota para abrazar con mi corazón a los dirigentes como Espaziente, Lede, Laveglia, Natale de Lobos, mi amigo Mirco de Cañuelas, uno de mis apreciados: Sanabria de Esteban Echeverría, Miguel Ovando de Glew "amigo incondicional", y a todos los de la comisión directiva de todos los Centros.

Bueno ya pasamos por los agradecimientos... ahora empecemos por las críticas: durante este tiempo asistí al Congreso de Mar del Plata, también a varias reuniones tanto de la nacional en Santiago del Estero como de la provincial y con mucho asombro me he dado cuenta (a mi entender) donde fallan los que tienen la responsabilidad de representarnos ante las autoridades gubernamentales.

He notado variadas alternativas y artimañas para permanecer en el poder de los máximos dirigentes, por ejemplo si hay elecciones en la nacional y una provincia no esta de acuerdo con la dirigencia, la modalidad es dividir, o sea ir a esa provincia y abrir otra Federación Provincial que esté con el postulante. Creo que es al revés: deberían tratar de arreglar las diferencias que existen y no dividirnos más de lo que ya estamos.

La primera preocupación ante la proximidad de alguna elección, tanto Provincial como Nacional, se basa en cambiar el alma de la institución: "el estatuto", ahí empieza el problema para resolver cómo reformamos el estatuto para que los votos con los que seguro saben que cuentan le alcancen para ganar y seguir permaneciendo en un poder, que por no contar con el apoyo de la mayoría, el "ganador" podrá ser representante pero nunca representativa.

También me ha llamado poderosamente la atención como



los representantes no respaldan con documentación fehaciente su representatividad. La documentación a la cual me refiero es, por ejemplo, si yo represento a alguna provincia o a algún Centro de Panaderos no es válido únicamente la personería jurídica sino la cantidad de panaderías que haya en el distrito, cuantas tengo afiliadas y la ficha de afiliación de los afiliados.

Personalmente creo que los tiempos requieren un cambio total en la conducción de nuestro gremio y si la mayoría no nos quiere, deberíamos irnos y no seguir buscando artilugios para permanecer, porque cuando se

expresan, no hablan por los panaderos hablan por ellos mismos y por sus intereses personales.

Si uno analiza como se vienen manejando los dirigentes en los últimos 20 años a lo mejor entendemos porque los panaderos estamos como estamos, las voces que llegan de "arriba" no reflejan la realidad de los panaderos, nuestra situación es tan compleja que cuando escucho a los dirigentes me da la impresión que no viven en este país, no puede ser que el Gobierno no tenga un parámetro del precio del pan porque en algunos lados esta \$2 en otros \$3 en otros \$4 y en otros 5 o 6 o 7; es una locura no sólo el Gobierno esta desorientado, todos lo estamos. Nosotros sabemos donde esta la diferencia pero los gobernantes no y nuestros representantes no saben como hacérselo saber entonces optan por discutir salarios indignos, lo cual nos lleva a vender nuestro producto barato para pagarle a nuestros obreros sueldos magros. Señores les doy una mala noticia: ¡así no sirve! porque los formadores de trabajadores de panadería somos nosotros y hoy no tenemos gente idónea para desarrollar la difícil tarea que día a día debemos llevar a cabo. No conseguimos pasteleros, no conseguimos maestros y la realidad es que no vamos a conseguir a nadie porque para trabajar con nosotros por \$60 por día se van a manejar un camión o un colectivo o se pone a hacer pan en la casa con un hornito pizzeria que cuesta \$700 y haciendo 40 kilos gana más que trabajando para nosotros, entonces ante este análisis les pregunto: ¿en dónde esta el beneficio de discutir tanto los salarios y discutir tanto por mantener el poder?, deberían hacer un análisis de la situación y a lo mejor sumar a todos los que piensan como nosotros y también los que no, porque seguramente de ellos vamos a aprender mucho. No se por qué cuando un dirigente llega a tener un alto cargo cree que se las sabe todas, ¿no saben cuanto se aprende hablando con los panaderos? ellos prefieren hablar con los políticos como si supieran de nuestra problemática, yo les doy una mala noticia, a los políticos no les interesa nuestro problema ¿saben por qué? porque es nuestro y nosotros lo tenemos que resolver.

Espero con esta reflexión no haber molestado a nadie porque no es mi intención, solamente "les rompo un poquito" a ver si se despiertan y de esa manera todos nos vamos a despertar con ustedes.

JORGE L. BORONAT
C.I.P.D.E.

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

NUEVOS

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



Chocolates Industriales S.A.
Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San Martín- Bs.As.- Tel.fax 4713.4350/4713-4386
Administración: Sulpacha 428- C1008AAJ Bs. As.- Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125
e-mail:administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

CABALLERO ORTIZ & POZZI

S.A.

1925-2009

Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!



Envases
Descartables
No degradables
de plástico
y otros
materiales

Av. HIPÓLITO YRIGOYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O. - Bs. As
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
WEB: www.caballeroortizpozzi.com.ar



La mejor receta de Navidad...!!

Navidad, esa receta que tiene aroma de familia:

se incorporan trozos de recuerdos,

se le agregan presencias deseadas

se bate con mucho amor

y hay que estar dispuesto a degustarla

sentados juntos alrededor de una mesa



Esto es "La Familia" ... la mejor receta de Navidad.



Toda la Familia de RIS, le recuerda

esta tradicional receta y brinda

junto a Ud y a los suyos por una

Feliz Navidad

y para que encontremos las

mejores recetas para este 2009.!

Felices Fiestas...!!



Grasas Refinadas • Margarinas

BIONUTRICION



Honorio Pueyrredón 6176 Ruta 25 km 8,5 (B1631GCS) Villa Rosa Prov. de Buenos Aires

Tel.: (03488) 469.006 (Rotat.) - E mail: ris@risbionutricion.com.ar

Visite nuestro sitio en la Web: www.risbionutricion.com.ar



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

“Sabemos que la mano de obra en negro trae consecuencias terribles”

Entrevista a Luis Gomez



El flamante Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown Luis Gómez, dialogó con Industriales Panaderos. Entre otras cosas, explicó los proyectos del Centro, aseguró que pronto contarán con una Escuela de Panadería y que sigue trabajando en conjunto con quienes componían la lista que resulto perdedora en la última

elección, para que juntos trabajen por el crecimiento de Almirante Brown

1.¿Cómo resultaron las últimas elecciones?

Las elecciones, que tuvieron lugar el 13 de noviembre, fueron las únicas en la provincia de Buenos Aires que fueron constitucionales. Eso es fundamental destacarlo.

2.¿Qué porcentaje de votantes concurrió?

Tuvimos muy buena presencia de votantes, logrando una cifra equivalente al 95% de los apadronados.

3.¿Cuál fue la diferencia en puntos?

El apoyo que tuvimos fue de 10 puntos de diferencia. De todos modos, es fundamental aclarar que en este momento las dos partes estamos unidas para seguir trabajando en el mismo sentido, como debe ser.

4.¿Cuáles son los pasos a seguir?

En nuestra campaña hicimos promesas, por eso nuestros pasos a seguir están basados en cumplir nuestra palabra. Una de esas promesas era la nueva ordenanza donde se incluye los 400 metros entre panaderías, la prohibición de trabajar los días lunes, la obligación de fumigar, la prohibición de la elaboración y venta de pan en lugares que no cuenten con habilitación y, entre otras cosas es necesario que para la habilitación de las panaderías si o si intervenga el Centro de Panaderos de Almirante Brown.

Como segunda medida hicimos un convenio marco entre el Gobierno Municipal, obreros panaderos, la Secretaria de Trabajo y el Centro de Panaderos que tiene por objetivo hacer cumplir la ley 3006 del Convenio Colectivo de Trabajo y la nueva ordenanza.

5.¿La ordenanza a partir de cuando tiene vigencia?

Tiene vigencia a partir del 5 de febrero de 2009. La intención es crecer, sabemos que la mano de obra en negro trae consecuencias terribles como la mala liquidación de los sueldos.

6. ¿Qué proyectos inmediatos tiene el Centro?

La idea de esta nueva comisión es tener un pan saludable en Almirante Brown controlado también por la municipalidad y

una mano de obra que vaya en aumento. Respecto a la escuela de panadería, otra de las promesas realizadas, ya se esta "cerrando el círculo" para que la escuela funcione, sólo falta el espacio físico. Cabe destacar que la escuela de panadería va a tener salida laboral. Y entre otras cosas, estamos gestionando reunirnos con las empresas de maquinarias para evaluar la posibilidad de planes de ahorro.



Imágenes de las elecciones en Alte. Brown



Luis Gómez votando



Ovando y Gómez en la despedida del año en la FIPPBA (ejemplo de convivencia)



Alte. Brown despidiendo el año en FIPPBA junto a Emilio Majori



Representantes de Alte. Brown despidiendo el año en FIPPBA

El Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown (CIPAB) informa:

Convenio firmado con el CIPAB y el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires:

El Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires realizará campañas de educación pública sobre estilos de vida saludables, nutrición y alimentación, independientemente de los controles normales y exhaustivos que el Ministerio realiza. Controlarán el uso indebido de aditivos prohibidos en materia prima base para la elaboración de panes y productos farináceos, para que esta misma harina contenga el ácido fólico para evitar desnutrición, mal formación y defectos en mujeres embarazadas según la ley 26.530. Por tal motivo el CIPAB se compromete a llevar información para corregir el flagelo. El pan bien elaborado combate la desnutrición y brinda salud. Es un compromiso de todos.

Sr. Comerciante:

Llevamos a su conocimiento los elementos que usted debe reclamar a su proveedor de pan.

Como Cámara tenemos un convenio firmado con el Ministerio de Salud pública de la Pcia de Bs. As. Dr. Claudio Zin, en donde nos comprometimos en darle toda la información posible de cómo se elabora y comercializa nuestro producto.

Dichos elementos son los siguientes:

- **Boleta de procedencia**
- **Habilitación sanitaria del vehículo**
- **Libreta sanitaria del conductor**
- **Inscripción de productos**

Gracias por su colaboración



Los derechos del panadero

Estimados colegas:

¿Alguna vez se preguntaron cuáles son nuestros derechos?... yo creo que sí. Por eso cuesta entender que en el 2008 algunos señores todavía no entiendan el significado de la palabra DEMOCRACIA (Demo = Gobierno; Cracia = Pueblo) o sea "Gobierno del Pueblo".

Tenemos derecho a elegir a nuestras autoridades, porque la democracia renació en 1983 y algunos todavía piensan que estamos en tiempo de "no te metas". Tenemos derecho a expresarnos, opinar y participar, porque vivimos en total libertad.

Asimismo tenemos derecho de saber por qué cada día tributamos más, y sin embargo hay más clandestinidad y cualquier "ventanita" vende nuestros productos como si vendieran papa o verdura.

Tenemos derecho a saber por qué sin razón, ciertas corporaciones deciden dejarnos sin harina y cobrarla a precios equivalentes al valor euro o dólar y a los pocos meses de semejante default nos siguen usando.

Hoy tenemos gracias a Dios estabilidad en materia prima, pero por sobre todas las cosas tenemos todo el derecho del mundo a exigir cuando las cosas no están bien. Tenemos la obligación de hacer cumplir los derechos del panadero.

Hoy por circunstancias de la vida estoy en este camino y tengo la suerte de poder expresarme libremente, sabemos de toda las falencias que transitan en el gremio, y no alcanzan a llenar nuestras expectativas, pero tenemos todo el derecho a conocer las soluciones que cambiaran nuestro destino.

Cabe destacar que para poder cumplir todas nuestras obligaciones tanto impositivas como gremiales, tenemos que respetar los derechos del panadero, no nos olvidemos que "el soberano es el que manda y nosotros somos un fusible al servicio del gremio".

Para todos estos señores de la máxima autoridad: tenemos

todo el derecho a exigir y hacer cumplir lo que nos corresponda, como también tenemos la obligación de acompañar y cooperar para lograr el bien común. Quiero decirles, para el que no me conoce, que soy un panadero más, que desde los 10 años esta metido dentro de las panaderías y vivió el auge del gremio en su tiempo de esplendor, como también vive esta época de desaciertos y falencias. Con esto quiero decir que la persona que escribe estas líneas no es ningún "paracaidista" y entiende las verdaderas necesidades del panadero, por eso a veces me pregunto ¿qué daño puedo ocasionar al gremio cuando me expreso libremente y de mi humilde posición puedo aportar mis opiniones? Así que lo voy a hacer con todo respeto porque ¡tengo todo el derecho!.

Y quiero que entiendan que nadie es imprescindible y el tiempo se nos pasa a todos. Y como el futuro no esta escrito no sabemos a quien vamos a necesitar el día de mañana, por eso hay que abrir puertas y trabajar en equipo, con códigos y respeto entre pares.

No encuentro explicación alguna... ¿cómo podemos ser tan necios y creer que cuando alguno piensa diferente lo encasillan como "opositor" o le atribuyan que "hace mal al gremio"?

¿Cómo puede ser que en este bendito país muchos extranjeros hagan diferencias económicas notables y nosotros que somos argentinos tengamos que pelearla todos los días para salir adelante?. La respuesta es muy simple, ellos tienen más códigos y trabajan en equipo respetando lo que hacen.

Señores si no respetamos nuestros derechos vamos a decaer.

Quiero desearles una ¡Feliz Navidad! Y un buen comienzo de año para todos los que vivimos de este gremio.

Un panadero más de este gremio bendito gremio y por sobre todo Argentino.

Miguel Ovando, D.N.I 13.460.697, Sec. FIPPBA

"Que el 2009 sea el año que está necesitando nuestro sector"

Emilio Majori, quien cumplió años el sábado 13 de diciembre,, realizó un emotivo brindis de fin de año -con un sorteo de CALSA incluido- en la sede que tiene la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) que el preside, en Avellaneda.

El acto contó con la presencia de más de un centenar de invitados: no faltaron dirigentes, funcionarios e industriales.

El pasado 12 de diciembre se realizó la Despedida del Año de la FIPPBA, en la sede que la institución posee en Avellaneda. Asistieron los Centros de Panaderos de Lanús, Lomas de Zamora, E. Echeverría, Oeste, Merlo, Alte Brown, Ezeiza, La Matanza, Zarate, Cañuelas, Pte. Perón, San Martín y APACA, entre otros.

Además, contó con la presencia del contador Juan Ianonne, el Dr. Pedro Prado, Ángel Distéfano e invitados especiales quienes compartieron, junto a panaderos amigos, un momento de gran alegría. "Un año con aspectos positivos y otros no tanto" comenzó a decir Emilio Majori, Presidente de FIPPBA, y agregó: "nos falta mucho, tenemos mucho por trabajar, debemos juntarnos mucho más y salir a caminar toda la Provincia de Bs. As. Vamos a fortalecer institucionalmente a nuestro sector".



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos

Rotativo P-150 Rotativo P-065 Rotativo P-040 C/Cám. Conectores C-050 y C-030

Máquinas

Trinchadores Amasadoras Sobadoras Batidoras Grisineras

Accesorios

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

www.paning.com.ar

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

NUEVO PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS

CONSULTENOS

Entre otras cosas Majori resaltó el crecimiento de algunos Centros de Panaderos "a la par de la Federación de la Provincia y con gestión de la Federación."

Por otra parte, el Presidente agradeció el apoyo brindado por diversos Centros de Panaderos e hizo un hincapié especial en las tareas a desarrollar en el año que se aproxima "en el mes de enero vamos a tratar una asamblea extraordinaria y algunas tramitaciones."

Durante la jornada, donde no faltaron los chistes y el buen humor, Emilio Majori brindó junto a sus colegas deseándoles buenos augurios "les deseo que este año se vaya de la mejor manera posible y el próximo arranque con fuerza y ánimo".

"Tratemos de mirarnos a las caras..., a los ojos y tratar de solucionar el problema que tengamos gremialmente y que el 2009 sea el año que está necesitando nuestro sector" insistió.

Antes de terminar su discurso, el Presidente de la Federación, pidió un minuto de silencio "no quiero dejar pasar esta ocasión para recordar que en el último Congreso tuvimos una desgracia muy profunda: se han ido dos directivos, por eso les pido un minuto de silencio para Juan Carlos Chalier y Eduardo Lozano".



Materias Primas para:

Panaderías-Confeiterías-Pizzerías-Fábricas de Pastas

LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth



ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



DEWEY

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA Molino Campodónico



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

Finalizado el discurso, todos los invitados disfrutaron de un lunch, junto a sus familiares, colegas y amigos. Vale la pena destacar la excelente atención que nos brindó la Sra. Olga (esposa de Emilio) quien colaboró activamente en la organización y fue una de los artífices para que el servicio brindado a los presentes fuera digno de recordar.



“Lo que hace la FAIPA es "trabajo sucio"”

El Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, Jose Sanabria dialogó con Industriales Panaderos. Habló de la relación que el Centro mantiene con el Intendente. La trastienda del conflicto que mantiene la FAIPA y la FIPPBA y la lucha constante de la Federación Provincial por recuperar el tiempo perdido.



José Sanabria aparece apenas se abre la puerta para recibirnos. Tiene la mano extendida y una sonrisa cordial. Se encuentra en su lugar de trabajo, donde el dirigente plantea los problemas que aquejan al sector. Junto a él su equipo de trabajo, lo acompaña como siempre.

¿Qué relación mantiene el Centro con el Intendente?

La relación con el Intendente es buena. Teníamos pendiente un Convenio, el cual esta próximo a firmarse, porque el Jefe Comunal me permitió agregar dos o tres ítems más, así que eso es una señal que estamos bien.

¿Cuál es el contenido del convenio?

Y básicamente es la necesidad de respetar la Ley 13.006/94. Entre otras cosas queremos que se respete la inscripción de productos. Queremos que se respete la ordenanza municipal, eso es lo fundamental para poder comercializar el pan en Esteban Echeverría. Además queremos implementar el párrafo de la ley que establece la distancia que deben tener las panaderías entre sí. "El jefe comunal nos aseguró que iba a desterrar a los clandestinos, que iba a hacer un trabajo muy bueno dentro del distrito y estamos a la espera de eso".

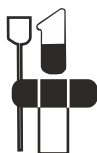
Hablemos de la FIPPBA...

La provincia necesita mucho trabajo de la Federación Provincial, y el país necesita el trabajo de la Federación Nacional, y esta entidad se llena la boca diciendo que esta todo arreglado y es mentira. Incluso pienso que ellos buscaban el apoyo de la FIPPBA para ganar las elecciones y después nos salieron a "embromar" nuevamente. Considero que Salvio dice que esta todo arreglado pero nada esta bien, ellos no tienen códigos. Participaron de la fiesta de La Matanza haciendo hincapié en que se habían solucionado las diferencias y eso es mentira porque ellos mismos siembran cizaña. Ellos hablan de ética, de leyes y de unión y son los primeros en faltar el respeto, entonces así no se puede trabajar.

Estamos por salir a formar Centros de Panaderos, con Jorge Boronat, Miguel Ovando... porque la Federación Provincial trabaja, nosotros perdimos tiempo con las disputas que se mantuvieron con la Federación Nacional, lo peor es que perdimos, porque gano Salvio, no la Institución, ganaron los intereses personales. Creo que en la Federación Nacional tenemos un enemigo.

Nosotros queremos salir a formar Centros sin mentir a la gente, con constancias de trabajo, afederarlos, no armar cosas ficticias para lograr votos, sino hacer las cosas como corresponde.

Nosotros queremos que se entere el país lo que hacen estos señores, ellos no quieren debatir, no quieren dar la cara y lo que hacen es "trabajo sucio".



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (C.P. 1829) - Villa Albertina - Banfield - Lomas de Zamora
Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

Cuartel Noveno despidió el 2008 a pura alegría

En el marco de los festejos por fin de año, Cuartel Noveno celebró junto a diferentes autoridades, Centros y amigos con una espectacular velada, donde no faltaron las sorpresas y los reconocimientos



En un ambiente totalmente familiar, se llevó a cabo la fiesta de fin de año de Cuartel Noveno; la misma tuvo lugar el día 14 de diciembre y se celebró en el salón que posee dicho centro.

Participaron representantes de la FIPPBA, encabezada por Emilio Majori, los Centros de Panaderos de E. Echeverría y Lanús, panaderos amigos, invitados especiales, familiares y auspiciantes, entre ellos la Familia Lucero y representantes de Molinos Auténtica.

"Que la pasemos bien, que tengamos suerte y el mejor año" fue el deseo del Presidente del Centro de Panaderos local Miguel Spaziante. Y después de expresar los augurios para el 2009 todos juntos entonaron las estrofas del Feliz Cumpleaños para el querido Juan Lucero.



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

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
LAS 24 HORAS
LUNES A DOMINGO
EXCEPTO EL DIA
25/12
20 HORAS EN EL DIA

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

ATENCIÓN PERSONALIZADA



IMAGENES DE LA DESPEDIDA DEL AÑO EN CUARTEL NOVENO



FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

¡YA INAUGURAMOS!
SALON DE VENTAS



Av. Gral. Lemos (ex-Ruta 202) N°1917
(1613) Los Polvorines - Malvinas Argentinas
Horario de Atención de L a V de 14 Hs. a 18 Hs.

AMPLIACION DE SERVICIO TECNICO



AMPLIACION DE FLOTA PARA ENTREGAS DE MAQUINAS



Brito Hnos. FABRICA: Monteagudo 5003 - José C. Paz
VENTAS Y ADMINISTRACION: Ruta Gral. Lemos N°1917 - Los Polvorines
Tel./Fax: 02320-436262
www.britohermanos.com.ar





**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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



El salón estalló en un fuerte aplauso para Lucero, quien se encontraba acompañado de su mamá (que siempre nos atiende con suma cordialidad).



Cabe destacar que entre los invitados se encontraban representantes de Molinos Auténtica, CAMI y el Centro de Panaderos de Lanús.



Todo era alegría y diversión cuando el Show de Magia del Mago "Dash" convirtió en uno de sus protagonistas a Juan Lucero, quien recibía otra sorpresa por parte de los organizadores.



Más adelante, quien todos conocen como "Rolo" (se desempeña como Presidente del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno) recibió un reconocimiento por la actual Comisión Directiva de la Institución.



Para cerrar la tan cálida velada, Emilio Majori agradeció la invitación: "les traigo un cordial saludo de la FIPPBA y que el año que viene nos encuentre cada vez más unidos" culminó diciendo.



Después del espectáculo tanguero de primer nivel en la figura del "Chino" Gómez, se hizo entrega de varios obsequios, entre los que se destacó a Juan Sanabria de Esteban Echeverría.



Especial agradecimiento

*Queremos dedicar estas pequeñas líneas para decir GRACIAS a todos los que forman parte del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno, por su gentileza y reconocimiento, por esperarnos y por hacernos sentir como en casa.
¡Muchas Gracias!*



Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

UN POCO DE HUMOR

- La inteligencia me persigue pero yo soy más rápido.
- Si buscas una mano dispuesta a ayudarte, la encontraras al final de tu brazo.
- Nacemos desnudos, húmedos y hambrientos. Después la cosa empeora.
- Si no puedes convencerlos, confúndelos.

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

calsa*

BARI 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

SERGIO ROLANDO KALINIUK

TRABAJANDO PARA EL CLIENTE

Además de las prestaciones tradicionales como representante de INDUPAN, el Sr. SERGIO KALINIUK ha acrecentado los servicios para el cliente.

Entre otras cosas, actualmente representa en forma directa a una fábrica de muebles de panadería en ACERO INOXIDABLE O MADERA, tanto exhibidores como refrigerados, en medida estándar como medidas ESPECIALES de excelentes detalles de terminación, laqueados, lustrados, con mesada de piedra, madera cruda, VIDRIO CURVO u otros, A LOS MEJORES PRECIOS DEL MERCADO.

Otra novedad que presenta SERGIO KALINIUK es la fabricación de moldes originales para trinchadoras de todas las marcas y modelos terminados con pintura al horno, con división estándar o con las que el cliente necesite. Y ofrece LONAS Y PAÑOS ORIGINALES PARA TODAS LAS MARCAS de máquinas, ciegos y con ganchos.

Como representante de INDUPAN, líder en la fabricación de hornos y máquinas para panaderías, recuerda el lanzamiento de la nueva línea de HORNOS 2009:

Entre los que se destacan:

A- ROTATIVO-MINI "HISTANA" 8 BANDEJAS con PUERTA DE VIDRIO CURVO ACERO INOXIDABLE INTEGRAL "ENAMORA" es una herramienta fantástica.

B- NUEVO ROTATIVO "PASTOR" ACERO INOXIDABLE para 15 Bandejas de 70x45 "DESARMABLE" para lugares muy reducidos.

Para más información comunicarse con el Sr. Sergio R. KALINIUK: Nextel: 605*3378 / 011-1558-420-515 / 011-1549-929-421/ sergioindupan@yahoo.com.ar / bairdupan@gmail.com



EMPRESER ALIMENTARIA

CALIDAD GARANTIZADA EN MEJORADORES Y ADITIVOS

EMPRESER Alimentaria es elaboradora de productos base en polvo para la industria de alimentos con marcas propias y de terceros.

La empresa esta dedicada a la atención de empresas y organizaciones comerciales vinculadas con la industria de alimentos en el mercado nacional e internacional.

EmpreSer Alimentaria es una empresa radicada en la ciudad de Mar del Plata que elabora y distribuye desde hace más de diez años mejoradores y aditivos.

Entre sus productos se destacan:

* VITALPAN "Leader": es un mejorador de harinas que reemplaza eficazmente al bromato de potasio y optimiza los resultados en los procesos de elaboración. EmpreSer produce aditivos especialmente formulados para panificadoras y molinos harineros para emplear en pan francés y derivados, pan inglés, pan de viena, panes dulces y pizzas.

* VITAL-CREM: productos base en polvo para preparar cremas tipo chantilly y chocolate, para emplear en rellenos de masas finas, tortas y repostería helada.

Para la industria de helados EmpreSer Alimentaria produce una línea de estabilizadores neutros e integrados, saborizadores para uso en frío en pasta o polvo.

EmpreSer Alimentaria es proveedora de materia prima procesada ocupando un papel preponderante en el comercio y empresas vinculadas con la industria de la alimentación.

Conozca los producto para panificación de EmpreSer Alimentaria ingresando a: www.vitalpan.com.ar Belgrano 2442 (7600) Mar del Plata, Bs. As.

E-mail: empreseralimentos@copetel.com.ar
Consultas técnicas: asisvent@copetel.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

ADITIVO PARA PAN INGLÉS

VITALPAN "LEADER"

MARCA LA DIFERENCIA

*Si su especialidad es elaborar Pan de Miga le ofrecemos un producto que le proporcionará excelentes resultados **compruebelo***

Comercializa y Distribuye
EmpreSer Alimentaria
Belgrano 2442 (7600) Mar del Plata, Buenos Aires, Rep. Argentina
E-mail: vitalpan@vitalpan.com.ar

Capital TEL/FAX 011 47827243 - 47817044
Interior
TEL/FAX 0223 4933141
Cel. 0223 156 818179

Entrevista a Mirko Dettler de Cañuelas

El presidente del Centro de Panaderos de Cañuelas expresó la necesidad de apoyo para terminar con la clandestinidad en el distrito. Mirko dijo que donar pan no representa un problema para el Centro siempre que el Municipio le brinde el suficiente apoyo para erradicar a las personas que evaden la ley.

¿Cómo es la relación con la Municipalidad?

Estamos trabajando con el Gobierno Municipal por el tema de la comercialización ilegal en el distrito, pero ya lo tenemos casi solucionado. Vamos a tener una reunión con la gente de inspecciones de la que también va a participar el Intendente y diferentes colegas.

¿Siguen trabajando con Jorge Boronat?

Seguimos trabajando juntos, aunque estamos distanciados. Es decir, seguimos siendo amigos pero nos empezamos a mover de manera más independiente. Hoy trabajamos sin cortar los lazos con Instituciones amigas como Ezeiza, Esteban Echeverría y La Matanza.

¿Mantienen contacto con la gente de la Federación?

Hable con Emilio Majori ya que deseamos asesorarnos, inclusive ahora vamos a retirar la parte que nos faltaba que es el libro de socios, para arrancar el 2009 con todo este tema. Aspiramos a afianzarnos para que la Federación y nosotros cobremos el Fondo Convencional.

¿Qué precio manejan del pan?

El pan esta a \$5 y las facturas \$7,60, \$8.

¿Cuentan con apoyo de otros colegas panaderos?



Por suerte tenemos más apoyo de nuestros colegas. Panaderos de 30 o 40 años me trasladan sus experiencias. Además, mañana tengo que donar 60 kilos de pan, y eso no representa ningún problema, pero lo que pedimos a cambio es apoyo para terminar con la clandestinidad en el distrito. Resulta imposible combatir a la gente que opera de forma clandestina, o a los que hacen el "pasamano" (lo compran

a \$2 y lo revenden a \$2,50)

¿Tienen identificado alguno?

Sí, una de estas personas se llama Adolfo Magof. Este personaje compra y vende pan en forma clandestina, perjudicando al resto de los panaderos que cumplen con sus obligaciones, es un deudor reconocido en la zona.

¿Qué pasa con los lunes?

En Cañuelas tenemos un sólo panadero que abre los lunes que se llama Quique y esta con Salvio, y el fue en representación de los panaderos de la Cuenca del Salado al Congreso de Santiago, no pertenece al Centro de Cañuelas, nunca le hicimos la ficha, no paga la cuota y encima abre los lunes. Y de hecho siempre anda con Magof.

CLASIFICADOS

* **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

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

* **VENDO muebles de panadería** (mostrador, panera y dos exhibidor) de aluminio y vidrio. Muy buen estado. Escucho ofertas. 4253-9745/4250-8592. Sr. José. QUILMES

* **VENDO Amasadora rápida** 150 Kg. Batea acero inoxidable. SUPER OFERTA. Tel.:4686-1322 / 4687-5035.

* **VENDO todos los herrajes de horno** de mampostería, puerta del quemador, puertas chicas, tirajes con sus cadenas, puerta del horno, pirómetro y quemador. Sr. Sergio. Tel: 4626-0236 / 15-6098-0132

* **VENDO URGENTE!!!** Panera y facturera de 4 mts, peladora de miga vertical en optimas condiciones. 15-5240-7360/15-4563-5320/173*9229

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

* **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

* Busco local para panadería, buena ubicación. 15-4991-6936 / Nextel 151*2064

* **Vendo muebles de panadería: MOSTRADOR, PANERA, FACTURERA y VITRINAS EXHIBIDORAS.** Muy buen estado. 4247-0211

* **VENDO INSTALACIONES:** Mostrador, panera, facturera y vitrinas exhibidoras, máquinas, heladeras, etc. POR CIERRE. Zona Balvanera. Tel: 4931-3899

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

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



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

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

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

Distribuidora NOELIA

S.R.L.

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



**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