



Burner®

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

HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTINUOS



INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 3 - N° 18 - JUNIO 2009



**El nombre de su Confeitería, 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

EN LA ELABORACION DE:
PREPIZZAS, PAN FRANCÉS, PEBETES, PAN CASERO, PAN DE MIGA, PAN DE
HAMBURGUESA, PAN DE VIENA, GALLETA (LIBRITO)

!!!AHORRE COSTOS!!!

SUPLIEGRAS

Sustituto de grasa

LT

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC**

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

(011) **4699-4434**

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

EDITORIAL

La feliz historia de un nombramiento que nos sorprendió.

Recuerdo cuando comencé con este proyecto, tan soñado, con tantas ideas, quizás con pocos amigos al principio... Sobraban expectativas y ganas, como así también miedos e incertidumbre.

Pero poco a poco me conocieron, y comenzaron a confiar en “el Gremio Panadero” e “Industriales Panaderos”, y eso, todavía hoy me llena de orgullo.

Por eso hoy quiero compartir con ustedes lo que significó una alegría para mí, porque siento que sin ustedes esto no habría sido posible. Y es que la F.I.P.P.B.A. me ha honrado con el nombramiento de “asesor de prensa y difusión” de la Institución. Y esta responsabilidad, por supuesto ad honorem, que me comprometo a asumir con lo que conlleva, me llena de felicidad.

Y cuando se trata de crecimiento, el tema debe alegrarnos, porque todos sabemos que si las cosas se hacen como corresponde y se trabaja mancomunadamente, sin crear discordia, ni alentar desunión o problemas, los buenos frutos son una simple consecuencia.

De más esta decirles, que la revista seguirá estando a su entera disposición, ya que tanto la FIPPBA, institución que nuclea a los panaderos de la Provincia de Buenos Aires, y nosotros, como medio de comunicación distribuido en toda la provincia, coincidimos en que la participación es fundamental para el crecimiento.

Comienza una nueva etapa, pero no tan diferente, nuestros objetivos no han cambiado, sino que sólo hemos ampliado el panorama.

Espero, que tal como lo han hecho, quienes integran la FIPPBA, ustedes confíen plenamente en mi capacidad y experiencia para llevar adelante esta responsabilidad y así continuar con la senda de crecimiento ininterrumpido que gracias a Dios hemos tenido desde que iniciamos la revista.

Antes de despedirme de esta edición quiero invitarlos a conocer nuestra página web www.panaderosargentinos.com, en la que encontrarán una herramienta más para contactarse con las primeras marcas, conocer las diferentes alternativas para mejorar el producto final y por supuesto mantenerse informado con todas las novedades de todos los Centros de Panaderos que competen al Gremio Panadero en su conjunto.

En los tiempos inmediatamente por venir iremos desarrollando nuevas alternativas para mantenerlos puntualmente informados.

Me despido con un fuerte abrazo, y hasta la próxima edición.

INDUSTRIALES PANADEROS

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

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA
Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

**PUBLIQUE EN
NUESTRAS PAGINAS**

(011) 4696-8277
(011) 15-4084-1090

www.panaderosargentinos.com

"INDUSTRIALES PANADEROS" agradece a la Lic. Elizabeth Lezcano, por la información que nos envía desde la Secretaría 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.



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

EL CUMPLEAÑOS DEL CENTRO



“Industriales Panaderos” celebró junto al Centro de Panaderos de Cuartel Noveno, el 20º Aniversario de la fundación de la Institución en compañía del Presidente Miguel Spaziante, del Secretario Carlos Barreiro y el Tesorero Andrés Diorio .

El Centro de Panaderos de Cuartel Noveno cumplió un aniversario más de creación, y para festejar tal acontecimiento realizaron un almuerzo solemne en la Institución que se ubica en Amberes 1591, Villa Albertina.

Para la ocasión se reunieron los socios con las autoridades del Centro y degustaron un rico asado, con el fin de hacer un recuento del camino recorrido en tantos años de trabajo.

Miguel Spaziante, quien desempeña sus funciones como Presidente, señaló que el Centro se pudo consolidar gracias al apoyo de todos los socios *“...contamos con siete terrenos, y actualmente estamos en tratativas de reconstruir tanto el salón de fiestas como la cancha de fútbol, y las dos lozas que nos faltan. Estas construcciones se lograron gracias a la voluntad de todos los panaderos de Cuartel IX...”*.



Más adelante se refirió a que todos los socios cumplen con un papel fundamental en la institución, *“...lo mejor que nos paso durante todos estos años fue*

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

“...lo mejor que nos paso durante todos estos años fue contribuir a la unión de los panaderos, unión que no se había visto en mucho tiempo, y lo peor, que algunos panaderos no reconozcan el trabajo del Centro...”

¿El Centro se mantuvo sin actividad durante un tiempo?

En realidad, no estuvo cerrado sino que no había la actividad que tenemos en este momento. Solo fuimos tres personas por varios años y durante ese periodo estuvimos sin fuerza, luego hicimos un plan para desarrollar a largo plazo. Un proyecto que tratamos de concretar entre los tres, y nos convertimos en lo que somos ahora.

¿Cuál era el mayor problema en ese entonces?

El precio del pan se había convertido en un disparate. Llevo mucho tiempo de “caminar” y hablar con los panaderos para que el tema se normalizara.

¿Cuál es el mayor problema que enfrentan en la actualidad?

Antes los problemas eran de Cuartel Noveno, ahora los problemas vienen de afuera. Es decir, que nuestro mayor problema tiene que ver con el pan que ingresa de otros distritos. Para citarte un caso, te podría mencionar a “Reyes” de Lanús, que entra en la zona de Fiorito con precios muy bajos; y tenemos que hablar con Emilio Majori por un panadero de su partido que esta ingresando también con precios irrisorios. Creo que lo



positivo de esta situación es la buena relación que mantenemos con los Centros de Panaderos aledaños, eso nos permite encontrar una solución más rápida a los problemas.

Para que te des una idea, en 15 días decomisamos 3.500 kilos de pan que entraba de Monte Grande hacia Lomas de Zamora.

¿Hoy sienten deseos de decir “gracias”?

Si, por supuesto. Principalmente gracias a todos los socios que confían en nosotros todos los días, gracias a la colaboración del municipio, al trabajo mancomunado, a Jorge Boronat, que nos dio una mano, y tendríamos que agradecer a mucha gente más.

¿Qué precio del pan están manejando?

Al público \$6 la galleta y \$5,60 el pan.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

TAXONERA

LES AFFRE ARGENTINA

CHI

CERESKINAS

ARANZANA

Distribuidora NOELIA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

RGS

PRINDAL

molino CAÑUELAS

DEWEY

magimix

T total FL

mb

Al Servicio del Gremio Panadero

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com

Cnel. Méndez 1079 - WILDE - Tel.: 4227-8522/4207-8500 / Nextel 156*5456

CUARTEL IX

El Centro de Panaderos de Cuartel Noveno fue fundado en el año 1989, tiempo en el cual ha ido creciendo para beneficio de sus socios. Con alrededor de 60 panaderías, cuenta con más de 50 socios eso deja entrever la buena relación de trabajo que mantienen en la localidad. Desde "Industriales Panaderos", queremos agradecer la buena predisposición y trato que siempre han mantenido con la revista y si hay algo que reconocer es que en Cuartel Noveno no se pierde el tiempo en críticas a Centros Vecinos, sino que sólo se invierte en las acciones realizadas y por realizar de la Institución.

"Industriales Panaderos" les desea Felices 20° años de vida, y que Dios les de la fuerza para concretar todos los proyectos soñados.

Comisión Directiva

Presidente: Miguel Spaziante

Vice-presidente: Roberto Robles

Secretario: Carlos A. Barreiro

Pro-secretario: Antonio Caputo

Tesorero: Andrés Di Iorio

Pro-tesorero: Rubén Calderón

Vocales Titulares:

José Gamarra, Ricardo L. Borello

Vocales Suplentes:

Rubén D. Leali, Daniel Fernández

Revisores de cuentas Titulares:

Valentín González, Héctor Figueroa

Revisores de cuentas Suplentes:

Rodolfo Miranda, Salvador Sáez

SAYOS

EN LA



SAYOS, una vez más, los invita a visitarnos en nuestro stand de Fithep 2009, desde el día 15 al 19 de junio del corriente año, en el horario de 14.00 a 21.00 hs.



Dispondremos de 105 mt2, donde Ud podrá apreciar la calidad de nuestros productos, una buena recepción por parte de nuestras promotoras, que nos acompañaran en dicho evento.

Como en toda exposición, Sayos siempre fue el primero en lanzar al mercado las nuevas tendencias, los nuevos diseños, después de ahí vienen todas las imitaciones y parecidos, pero la realidad marca que Sayos sigue siendo una marca con respaldo absoluto e innovación permanente.

Lo invitamos a visitar nuestro stand, y la exposición en general, así podrá apreciar las diferencias entre cada empresa, y poder darle a su inversión la seguridad que se merece.

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

METALÚRGICA

C.R.B.

- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra-Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires

cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

PRESUPUESTOS SIN CARGO



COMUNICADO DE PRENSA

TRAS LA FIRMA DE UN CONVENIO, LA FIPPBA EXPRESA SU DISCONFORMIDAD

La Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires informa que de ninguna manera reconoce a la Cámara Industrial de Panaderos y Pasteleros de la Provincia de Bs. As. (CIPPA), por considerarla una entidad ilegítima, sin representatividad real entre los panaderos y que además se arroga representatividad en el gremio pastelero, cuando no la tiene, y que actúa de forma paralela a la FIPPBA.

El día 25 de marzo del corriente se entregaron unos stickers, en la ciudad de Quilmes, que declaran a las panaderías como comercios libres del uso de bromato de Potasio, producto cuyo uso ya estaba prohibido, ya que es considerado cancerígeno.

Desde la FIPPBA apoyamos dicha prohibición desde el año 1997 pero consideramos que este convenio firmado recientemente entre esa pseudo Cámara y el Ministerio de Salud de la Provincia, fue celebrado con una entidad que carece de

reconocimiento y representatividad y que actúa de manera extra oficial, ya que la FIPPBA es la Institución madre que nuclea a las panaderías de la Provincia de Buenos Aires, es la única entidad reconocida por el Ministerio de Trabajo de la Nación como signatarios del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94, es la única entidad representativa autorizada para el manejo del Fondo Convencional según el Artículo 45 del mencionado Convenio y además tiene una trayectoria de más de 59 años en nuestra querida provincia.

No nos sorprende que este convenio haya sido firmado en esa ciudad, cuyo Centro de Panaderos esta presidido por Rubén Salvio y quien, sin ninguna duda, esta detrás de esta Cámara de Panaderos de la Provincia que tiene como objetivo, al parecer, crear conflicto y desunión entre los Centros de Panaderos de Buenos Aires. Por eso, dejamos en claro nuestro enojo y disconformidad

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

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319
envolver@speedy.com.ar

respecto a la firma de dicho convenio. Como también queremos dejar constancia de que este Sr. miente cuando dice, según Infobae, que representa a una entidad que tiene 32 filiales y más de 40 mil establecimientos adheridos ya que esa cantidad de panaderías no existen en nuestra provincia, es más... en el país entero no hay más de 25 mil panaderías.

De todos modos, es necesario aclarar que es sumamente beneficioso saber que el Ministerio de Salud haya puesto cartas en el asunto respecto al registro de panaderías libres de bromato de potasio, ya que esta es una sustancia cancerígena cuya utilización se encuentra prohibida desde hace varios años en todo el país, pero lo que indigna es que en vez de cuidar a los consumidores, la idea sea darle protagonismo a una cámara que no existe institucionalmente, cuyo aval sólo sea la FAIPA y que en dicho "acto" se haya promocionado a empresas de aditivos, cuyos representantes eran la mayor parte de los presentes, en dicha reunión asistieron no más 5 o 6 panaderos.

Es importante tener en cuenta que depende de las autoridades municipales, provinciales y nacionales, fiscalizar las panaderías para resguardar la salud de la comunidad y que la función de los dirigentes panaderiles es velar por los intereses de los panaderos y no por los intereses de las empresas.

Esto no quiere decir que apoyamos el uso del Bromato, es necesario que los panaderos entiendan que su erradicación es necesaria, y que cada industrial deberá responder por su uso frente a las autoridades que correspondan.

Por último en referencia a la entrega del

sticker a cada panadería, por la cual el titular deberá firmar una declaración jurada comprometiéndose a hacer lo que manda el ministerio de Salud y la mencionada "Cámara de Panaderos" consideramos "disparatado" que la seudo Cámara solicite a los panaderos que firmen una declaración jurada para una entidad que no existe, que se creó con el sólo objetivo de desunir a la familia panadera de la Provincia de Buenos Aires, que quienes la integran buscan beneficios personales, en el afán de concentrar poder.

Por todo lo expresado anteriormente la FIPPBA niega la validez de ese documento y recomienda a todos los panaderos de la Provincia que no acepten el sticker, que no comprometan a futuro sus panaderías llenando formularios que no sabemos que uso van a tener y que, ante cualquier duda, se informen previamente en su Centro de Panaderos local o en la FIPPBA.

Como dirigentes del gremio panadero tenemos el orgullo de decir que: no somos empleados del Gobierno... ni mucho menos de las Empresas.

Emilio Majori
Presidente

Daniel Insúa
Vicepresidente 1º



**LA FIPPBA CON EL
MINISTERIO DE TRABAJO
DE LA PROVINCIA DE BS. AS.**

Contra el trabajo clandestino



En los últimos días del mes de Marzo miembros de la FIPPBA, entre ellos Emilio Majori, Daniel Insúa y Juan Bellizzi se reunieron con el Jefe de Gabinete, el Sr. Luis E. Antonioli y el Director de Protocolo y Comunicaciones de esa cartera y acordaron la firma de un Convenio de Colaboración entre la FIPPBA y el Ministerio de Trabajo de la Provincia para intensificar las inspecciones en locales con trabajadores en negro.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

JCP
Maquinarias para Panadería
JCP

Fabricación de máquinas.
Compra y venta de usadas, hornos rotativos.
Venta de repuestos, paños, lonas, latas, etc.
Reparaciones y servicio técnico

www.jcpamasadoras.com.ar contactos@jcpamasadoras.com.ar

4441-0705 / 15-6396-2947 / ID 650*47

Fábrica y ventas: Ombú 3877 - San Justo - Bs. As.



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

“ESTAMOS TRABAJANDO EN EL CUMPLIMIENTO DE LA ORDENANZA”

Industriales Panaderos visitó el Centro de Panaderos de Almirante Brown y se reunió con el Presidente de la institución Luis Gómez, a fin de conversar de diversos temas. Quienes lo conocen de cerca saben que esta llevando a cabo una política junto a la Comisión Directiva de “cumplir con lo que se dice”. Esta entrevista permite ver la realidad del un Centro de Panaderos que va paso a paso, cumpliendo con lo que promete, y sobre todas las cosas protegiendo y trabajando para el bien del gremio Panaderil.

“Tenemos un 98% de acatamiento de panaderías que cierran los lunes, según rige en la Ordenanza N° 8829. Los panaderos deben cerrar los días lunes, porque además de cumplir con el marco legal, estarán respetando, entre otras cosas al Centro de Panaderos, a la Institución. Si logramos ese objetivo, el segundo paso es comenzar a trabajar con lugares no habilitados a 300 metros de panaderías y sucursales habilitadas” destacó el Presidente, Luis Gómez. “Sólo tenemos dos panaderías abiertas los lunes, una en Longchamps, y otra que si bien no se encuentra abierta, elabora pan en Calzada”, dice el Presidente con un poco de pesar.

¿Cuál sería el paso siguiente?

El tercer paso es salir a luchar contra a irregularidad de las bocas de expendio de otros partidos. Sabemos que la entrada de pan de otros distritos no la podemos



frenar porque no tenemos material humano, aun contando con una herramienta legal.

Omar Rodríguez S.R.L.

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

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

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

¿Cuántos distritos rodean a Almirante Brown?

Almirante Brown es grande, tenemos siete partidos linderos.

El Presidente del Centro repasa junto a nosotros los puntos más trascendentales por los cuales están aunando esfuerzos **“no sólo apuntamos al tema económico de aumentar las ventas y cuidar los mostradores sino a la salud, que es lo principal, estamos tratando de sanear la industria y que todos elaboremos un pan como manda la ley y que sea redituable para todos. El fin es cuidar la salud para que la panadería sea una industria sana, para que los obreros estén bien, el dueño este bien y que la gente consuma productos sanos y exquisitos”**, resaltó.

El presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown respira hondo y dice que en **“todo lo que es salud va a intervenir la Provincia de Buenos Aires. La harina tiene que estar fortificada por ley, sabemos que muchos panaderos están usando bromato de potasio y eso es peligroso y obviamente no es harina fortificada”**

“Lo que intenta Salud Pública de la Provincia es que a través de los Centros de Panaderos todas las panaderías compren harinas fortificadas, no usen bromato y tengamos un pan saludable para la población, es decir, un pan por ejemplo, que entre otros beneficios evite la mal formación del feto en mujeres embarazadas”, aseguró Luis.



Es decir, que el pan fortificado trae beneficios a las futuras mamás...

Sí, hay un estudio que determina que las harinas vienen fortificadas con ácido fólico o sea que el consumo de pan en las mujeres embarazadas estaría de alguna manera protegiendo al feto.

Lo que pasa es que hay muchas personas que no lo saben, la población no esta informada o muchos no tienen un control prenatal como debe tener una mujer. Este estudio determina que una mujer embarazada que consuma una porción de pan por día estarían disminuyendo las posibilidades de mal formación del feto por la ingesta de la dosis de ácido fólico necesaria.

Viendo este panorama, es qué el Centro impulsa una tarea de fortalecimiento para el cumplimiento de la ordenanza...

Estamos plenamente trabajando en el cumplimiento de la ordenanza. Queremos que el colega confíe en nosotros, fortalecer la institución, que se respete la institución y que la institución respete al colega. Nosotros estamos abiertos a las inquietudes. Aquella persona que por cualquier motivo tenga un problema, la invitamos a acercarse al Centro porque está a disposición del panadero. Quiero destacar que todavía no hemos decomisado pan a colegas, y sólo lo aclaro para que el panadero entienda que el Centro trabaja por el bienestar del panadero.

¿La ordenanza le permite al Centro ser una especie de fiscalizador?

Sí, nosotros queremos lograr que si el panadero paga que los demás también paguen, porque no es justo que la carga tributaria la lleven los panaderos y los supermercados por ejemplo, tengan la ganancia, desde el punto de vista comercial.

Para esa tarea, ¿Trabajan junto al municipio?

Nosotros no tocamos nada que sea municipal, hacemos respetar el Convenio Colectivo de Trabajo con el Ministerio de Trabajo y tuvimos excelentes resultados. De todos modos sabemos que contamos con el apoyo del señor intendente.

¿Cómo va ser el accionar respecto a los supermercados?





**PLAN DE AHORRO PARA
EL GREMIO PANADERO
ENTREGA ASEGURADA EN CUOTA 8
BERLINGO FURGON 1.9 DIESEL**

Berlingo Furgon 1.9 d PLC

Características Técnicas

Motor Diesel 1.9 aspirado, 70CV

Dirección asistida

Un Porton Lateral Trasero

Puerta Trasera tipo libro vidriada

Equipo de Audio con CD

Capacidad de Carga 600Kg





**BONIFICACIÓN ESPECIAL
GREMIO PANADERO
20% DE DESCUENTO
EN LA PRIMER CUOTA
Bonificación por tiempo limitado**

Asesor Comercial (PANADERÍAS): **Adrian Rezk**
Cel: 15-6717-4180 / Tel: 4241-3500

“ASTRA S.H.”

Representante exclusivo en zona sur de:



Dánica



Carlos Boero Romano

ATENCIÓN PERSONALIZADA

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

Triunvirato 2583 - QUILMES
Tel.: 4280-8506 astrash@speedy.com.ar

Nosotros vamos a acercarnos a las centrales de los supermercados para que respeten la ordenanza y no elaboren los días lunes, queremos que esto se respete en Almirante Brown. El cumplimiento de la ordenanza es para todos.

¿Cuál sería el objetivo final?

Buscamos que la población de Almirante Brown compre pan en Almirante Brown, coma bien y que aporte en el distrito.

¿Con qué distritos tienen problemas debido a la



venta ilegal del pan?

Con Lomas de Zamora y Quilmes, que son los distritos linderos más terroríficos que tenemos respecto de la venta ilegal de pan, y con algunos que venden en nuestro distrito y elaboran en panaderías clandestinas. Han llegado desde Quilmes a vender a \$2,20...esto

no es sólo malo para el gremio, sino que la gente tiene que concientizarse que el pan mas barato muchas veces es basura.

ALMIRANTE BROWN EN EL MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN:

EL PRESIDENTE DEL CENTRO DE PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN, LUIS GÓMEZ AGRADECIENDO AL LIC. GUILLERMO MORENO SU COLABORACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE LA ORDENANZA N° 8829.



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



EXPTE. HCD. 16426/08.-

VISTO:

El Expte. HCD. 16426/08, por medio del cual el Bloque Frente para la Victoria PJ, eleva el proyecto de ordenanza ref.: habilitación y funcionamiento de “Panaderías Artesanales”, “Sucursales”, y “Despachos de Pan”, en el Distrito de Almirante Brown, y

CONSIDERANDO:

Ley Provincial N° 13.006 que regula la habilitación y funcionamiento de Panaderías en el territorio bonaerense.

Que en la órbita Municipal se encuentra vigente la Ordenanza N° 7307.

Que la ley Provincial presenta diferencias sustanciales con la norma local, por lo que se hace necesario ajustar la actividad en el ejido del partido a lo establecido en la misma.

Que en ello se debe prestar especial deferencia, toda vez que se trate de la habilitación y funcionamiento de establecimientos que comercializan productos que forman parte de la alimentación básica de la familia, y que requieren por tanto de normas especiales de elaboración, y mercadeo.

POR ELLO:

EL HONORABLE CONSEJO

DELIBERANTE, en uso de sus facultades sanciona la siguiente:

ORDENANZA N° 8929

CAPITULO I



AMBITO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 1°: La habilitación y funcionamiento de “Panaderías Artesanales”, “Sucursales”, y “Despachos de Pan”, en el Municipio de Almirante Brown deberá ajustarse a lo establecido en la presente.

CAPITULO II

DEL TIPO DE ESTABLECIMIENTO

ARTÍCULO 2°: Defínase bajo el nombre de “Panadería Artesanal”, Sucursal y Despacho de Pan a los siguientes establecimientos:

a) “Panadería Artesanal”: son los establecimientos donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base a cereales, harinas y derivados). En dichos locales se podrán expender además fiambres y quesos envasados al vacío, embutidos frescos y secos, mermeladas y dulces, leche envasada y sus derivados, frutas secas y/o abrillantadas en sus envases originales, artículos de cotillón (velas, adornos para tortas, etc.), helados en sus envases originales y alimentos congelados en sus envases de origen.

b) “Sucursal”: Se entenderá por tales a las siguientes:
b1. “Sucursal de panadería”: Local de comercio que expende pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados del local de venta de la panadería matriz.

b2. “Sucursal de Panadería y Confitería”: Local comercial que expende todos los productos que esta autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.

c) “Despacho de Pan”: Es en el local de venta que no posea una planta destinada a la elaboración

CAPITULO III

DE LA PANADERÍA ARTESANAL Y SUCURSALES

Habilitación y funcionamiento

ARTÍCULO 3°: La “Panadería Artesanal” a que se refiere el inciso B) del artículo 2° podrá contar con áreas complementarias, a saber:

- “Confitería”:** La “Panadería Artesanal con Cuadra de Pastelería” además de los productos citados podrá elaborar productos de repostería, confitería, masas, postres y postres helados, bombones y sándwiches.
- “Local Cocina”:** podrá elaborar productos rotisados y comidas frías y calientes, pizzas, empanadas y tartas.
- “Servicios de Cafetería”:** La “Panadería Artesanal” que reúna las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrá prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

Los locales de las “Panaderías Artesanales” que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria podrán cocinar y/o calentar los productos de expendio en hornos adecuados y perfectamente instalados dentro del mismo.

ARTÍCULO 4°: Las “Panaderías Artesanales” deberán cumplimentar para su funcionamiento y habilitación la documentación que se detalla a continuación:

- a) Certificado de Inspección de Productos (Ley 18.284)
- b) Habilitación Municipal (Ordenanza N° 4.019 / Art. 13°)
- c) Habilitación Sanitaria (Ley 7.315 / Art. 3°)
- d) Habilitación de Vehículos de Transporte de Alimentos y Habilitación Sanitaria (Ordenanza N° 3.529 / Art. 29° y 31° y Ley N° 18.284)
- e) Boleta o Remito de Compra de la “Panadería Artesanal” cuando corresponda
- f) Habilitación de Autoridad Provincial y Boleta o Remito de Compra de la “Panadería Artesanal” de otro Distrito

ARTÍCULO 5°: Entre los establecimientos enunciados en el artículo 2° que se habiliten a partir de la sanción e la presente Ordenanza, deberá guardarse una distancia e cuatrocientos metros (400 mts) lineales.

ARTÍCULO 6°: Antes de otorgar nuevas habilitaciones, podrá intervenir como parte interesada y en forma útil el Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown, de acuerdo al artículo 5° de la Ley Provincial N° 13.006.

El Centro de Industriales Panaderos podrá interponer observaciones a los pedidos de habilitaciones e inscripción en el registro solo fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente, así como lo aconseje un estudio de “impacto ambiental y socio económico” de la zona donde se intenta radicar el establecimiento, lo que deberá ser resuelto por la Autoridad interviniente.

ARTÍCULO 7°: Las Sucursales deberán presentar por su habilitación, la habilitación original otorgada a la Panadería Artesanal, además deberá cumplir con las mismas obligaciones que la casa matriz.

Aquellas que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

ARTÍCULO 8°: A la Panadería Artesanal Habilitada o su Sucursal, se le entregará un autoadhesivo, que deberá exhibir en forma obligatoria en el frente el comercio, con el siguiente texto: “Cuide su Salud, el Mejor Pan en una Panadería Habilitada, Municipalidad de Almirante Brown – Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown”.

CAPÍTULO IV DEL REGISTRO

ARTÍCULO 9°: Créase en el ámbito de la Secretaría de Coordinación de Gabinete y Hacienda el “Registro Municipal de Panaderías Artesanales”, en el cual serán incorporados en forma automática aquellos establecimientos legalmente habilitados a la aprobación

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

y promulgación de la presente Ordenanza y aquellos que se incorporen oportunamente.

CAPÍTULO V

DE LOS DESPACHOS DE PAN

ARTÍCULO 10°: Solamente podrán ser denominados y publicitarse como “Panaderías Artesanales” aquellos establecimientos definidos en el “Inciso a) del Artículo 2°” de la presente Ordenanza, quedando expresamente excluidos los definidos como “Despacho de Pan”, los que solo podrán hacerlo bajo la denominación anterior y funcionar en:

- Locales exclusivos.
- Supermercados e hipermercados.
- Comercios habilitados bajo el rubro almacén, despensa, rosticería y/o similar.

Los despachos de pan no podrán en ningún caso hornear ningún tipo de panificados congelados o no.

ARTÍCULO 11°: Los denominados “Despachos de Pan” solo podrán vender productos panificados de acuerdo con las siguientes condiciones:

- Con bolsas biodegradables que garanticen las condiciones higiénicas necesarias.
- Contará con un rótulo indeleble que contenga el nombre de la “Panadería Artesanal” proveedora y la leyenda “Venta al Peso” y “Vencimiento 24 horas a partir de la fecha de envasado”.
- Deberá exhibir los certificados e análisis de los productos que se expenden, la factura y/o remito de la mercadería existente en el local y el R.P.P.A. (Registro

Provincial de Productos Alimenticios)

d) En caso necesario el local deberá contar con una góndola solamente para productos de panadería separada del resto de los productos.

ARTÍCULO 12°: Los Despachos de Pan deberán vender al público solamente productos elaborados por Panaderías Artesanales Habilitadas.

CAPITULO VI

DE LAS PROHIBICIONES

ARTÍCULO 13°: Queda totalmente prohibida la venta de productos panificados y sus derivados en la vía pública, comprobando la violación a la norma, se procederá al inmediato secuestro del vehículo o medio utilizado para la distribución y mercadería, los que serán enviados a la Dependencia Municipal correspondiente, debiendo el infractor cumplir con las sanciones dispuestas en la normativa municipal y provincial vigente.

CAPITULO VII

DEL TRANSPORTE DE PANIFICADOS Y AFINES

ARTÍCULO 14°: El transporte de panificados elaborados por la “Panadería Artesanal Habilitada”, deberá realizarse conforme a las siguientes condiciones:

- El vehículo utilizado deberá contar con la habilitación especial para el tema en tratamiento, la que se renovará anualmente. Los vehículos que ingresan productos panificados de otros distritos deberán contar con la habilitación del Municipio de Origen y con la Habilitación especial provincial, de acuerdo al “Artículo 14° de la Ley N° 13.006”
- La cabina del conductor no tendrá comunicación con la caja donde se transporta la mercadería.
- Los vehículos y/o la parte de ellos destinados al transporte de pan y productos de panadería, deberán ser herméticamente cerrados, las ventanas contarán con “tela anti insectos” y no permitir el paso del agua al interior de la caja.
- El interior deberá ser revestido en material inoxidable, chapas de material plástico, chapa galvanizada o de aluminio, inalterable al ataque de ácidos grasos, resistentes a los golpes, impermeables y con encuentros redondeados para facilitar la limpieza.
- No se permitirá la carga simultánea de panificados, con mercaderías de otros orígenes o clases
- En la caja no se permitirá la presencia durante el recorrido de persona alguna.
- La mercadería en ningún momento podrá ser estibada en el piso de la caja, debiendo esta contar con tarimas lavables por tramos y de fácil remoción y/o en canastos tapados con lienzos blancos en buenas condiciones de mantenimiento e higiene



Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTINUOS**

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

Publique en nuestra páginas

4696-8277 / 15-4084-1090

www.panaderosargentinos.com

h) El chofer y el acompañante deberán estar munidos de ropa reglamentaria de color blanco y sus respectivas "Libretas Sanitarias".

i) El incumplimiento del presente artículo, le corresponde la suspensión temporaria de la habilitación hasta que el vehículo sea puesto en condiciones.

CAPITULO VIII

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 15°: Todo establecimiento deberá dar estricto cumplimiento a los artículos 7° a 12° de la Ley 13.006 o la que en el futuro la reemplace, al "Código Alimentario" y al "Reglamento Alimentario de la Provincia de Buenos Aires".

ARTÍCULO 16°: Los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados los días lunes, con el fin de brindar al empleado el descanso semanal correspondiente y de efectuar obligatoriamente, cada veintiún (21) días, la desinfección general de las instalaciones. Dicha tarea deberá ser realizada por personal profesional habilitado por el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires, para lo cual deberán exhibir las recetas expandidas por la Dirección de Sanidad Vegetal y Fiscalización Agrícola de dicha cartera Ministerial o la que en el futuro la reemplace.

CAPITULO IX

REGIMEN SANCIONATORIO

ARTÍCULO 17°: Las infracciones a las

disposiciones de la presente, serán sancionadas con:

- Multa de \$500 a \$ 20.000
- Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.
- Clausura de hasta 60 días.

CAPITULO X

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ARTÍCULO 18°: El Departamento Ejecutivo Municipal deberá reglamentar la presente en un plazo no mayor a 30 días corridos, contados a partir de la promulgación. En ello deberá especificar el procedimiento de "Habilitación" de modo que antes de su otorgamiento, pueda participar el "Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown", de acuerdo al "Artículo 5°" de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 19°: Derógase la Ordenanza N° 7.307 y toda otra norma o disposición que se oponga a la presente.

ARTÍCULO 20°: Dese al Libro de Ordenanzas, Comuníquese al Departamento Ejecutivo, Publíquese, y, oportunamente, ARCHÍVESE.

CARLOS DE LOS SANTOS
Secretario
Honorable Concejo Deliberante



MARIANO SAN PEDRO
Presidente
Honorable Concejo Deliberante

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.

HUMOR

UN ANCIANO DE 99 AÑOS LE PREGUNTA AL DE 98

- ¿EN ESAS NOCHES CALIENTES DE VERANO EN QUE NO PODÉS DORMIR Y TE ACORDÁS DE LAS MUJERES, QUE HACÉS?

EL DE 98 LE CONTESTA

- ME MASTURBO ME HAGO UNA PAJA.

EL DE 99 LE PREGUNTA ¿PERO TENÉS ORGASMO, ACABÁS?

Y EL DE 98 CONTESTA:

- NO, PERO ME ABURRO Y ME DUERMO.



Un anciano va a la panadera y pide dos kilos de pan a lo que la vendedora le dice:

- Abuelo, se le va a poner duro...

- Est segura? Entonces deme cinco kilos!!!.....



En un bosque había un oso y un conejo que estaban cagando al mismo tiempo. El oso mira al conejo y le pregunta:

- Conejito, no te molesta que te quede caquita pegada en los pelitos?

- No, para nada.

Entonces el oso lo agarró y se limpió el culo con el conejo.

Un borracho llega a su casa cantando y haciendo barullo, en eso se asoma un vecino y le dice:

- Pssst!, no haga ruido que su mujer se va a despertar!

- No se preocupe!, cuando llego así mi mujer y yo jugamos al exorcista!

- ¿Ah, sí?... ¿y cómo es eso?

- Bueno, ella me sermonea y yo vomito!



Llega el marido a la casa y encuentra a la mujer con un enano...

- Mi amor! me dijiste que no me ibas a engañar más!!!

y la mujer responde...

- Es que voy largando el vicio de a poco!!

Cual es la diferencia entre miedo, terror y pánico?...

Miedo es que te metan una sombrilla por el culo.

Terror es que intenten abrirlo.

Pánico es que despues de esto, quieran sacarlo!

EL COLECTIVERO MIRA POR EL ESPEJO QUE EN UNA PARADA SE BAJAN TODOS LOS PASAJEROS QUEDANDO SOLO UNO, ENTONCES LE PREGUNTA:

- ¿Y UD. NO SE BAJA?

- NO, YO SOY EL QUE SE RAJÓ EL PEDO.

DOS TIPOS VIAJANDO EN MICRO Y DE REPENTE UNO DE ELLOS SE TIRA UN PEDO:

PRRRRRRRRRRRRRRAAAAAA!!!...

PRRRRRRRRTTTRRAAATA-TA-TA...

PRRRRRRRRRRRRI!!!

EL OTRO IMPRESIONADO, LO MIRA Y LE DICE:

-POR DIOS!... QUE PEDO TAN LARGO!

-CLARO!... SI HUBIESE SIDO ANCHO ME ROMPE EL CULO!

Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • 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



CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

Los Scares 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO ESTERIL REPARACIONES EN EL DIA

Llame al:

15-6705-9954
4232-3793

ATENCIÓN PERSONALIZADA





LA FIPPBA CON EL INTENDENTE DEL PARTIDO DE LA COSTA

**TRABAJANDO CON EL CENTRO DE
PANADEROS DE LA COSTA Y CON
AUTORIDADES MUNICIPALES**



En el marco del constante movimiento de las autoridades de la Federación Panaderil, se reunieron los Sr. Emilio Majori y Daniel Insúa con el Intendente del Partido del Costa para apoyar la gestión de las autoridades del Centro de Panaderos local y juntos aunar esfuerzos para la aprobación de una nueva ordenanza que regule la actividad del gremio panaderil en la zona.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA



LA FIPPBA CON LAS NUEVAS AUTORIDADES DEL GREMIO EN ESCOBAR



Los Sres. Juan Bellizzi y Daniel Insúa junto a las autoridades del Centro de Panaderos de Escobar momentos después de finalizar una reunión que tenía como fin buscar soluciones para el entredicho con autoridades de la Secretaría de la Industria y Comercio de la Nación.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA



Fábrica de Hornos, Máquinas y Útiles
para la Industria del panificado



Representante Exclusivo de:



Australia 680 - B1752DNT - Lomas del Mirador
Buenos Aires - Argentina
Tel / Fax: (54-11) 4482-2060 (Líneas Rotativas)

www.pauna.com.ar

MORENO JUNTO A LA FIPPBA

Días pasados, La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) mantuvo una reunión con el Secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, a fin de consensuar sobre la posibilidad de la firma de un convenio, que establecería que los panaderos mantengan un canasto con pan flauta de hasta 8 piezas a \$2,50 el kilo, a cambio de mantener la bolsa de harina a \$44 final, sin I.V.A, sólo abonando los ingresos brutos correspondientes y únicamente hasta fin de junio del corriente año.

Representando al gremio panaderil, participaron del encuentro el Presidente de la FIPPBA Emilio Majori, Raúl Santoandre, Miguel Ovando, Luis Gómez, Carlos Burzachechi, y Alberto Alonso, entre otros.

Cabe destacar que este convenio, esta basado en el firmado hace dos años, cuando el Secretario Moreno acordó con la industria panificadora, que en todas las panaderías se vendiera el pan flauta tipo francés a \$2,50 el kilo, a cambio de ciertas ventajas para el industrial, tales como congelar el precio de la harina y además la posible materialización de acuerdos tanto con la AFIP como con el Banco Nación, para regularizar lo casos de deuda.

Así, Moreno en su alocución, planteó su constante diálogo y discusiones con el sector del campo y su pelea por mantener los precios, hizo hincapié en que el precio de la harina no debería superar los \$50 y se comprometió a apoyar a la F.I.P.P.B.A. para que el precio de la harina se mantenga.



Esta situación se refiere a que si bien en algunos sectores aseguran que no hubo modificaciones en los precios de la harina en las últimas semanas, los industriales están atentos a lo que pasa con las materias primas que se usan para la elaboración del producto, y advierten que si se producen cambios en los valores de la harina será imposible poder cumplir con el pan a ese precio.

ADITIVOS PARA PANIFICACIÓN

VITALPAN "LEADER"

MARCA LA DIFERENCIA

Si su especialidad es elaborar pan de miga le ofrecemos un producto que le proporcionará excelentes resultados.

Compruébelo!!!

Comercializa y Distribuye
EMPRESER ALIMENTARIA
 Belgrano 2442 - (7600) Mar del Plata
 E-mail: vitalpan@vitalpan.com.ar

Capital: TEL/FAX
 011-4782-7243 / 4781-7044
 Interior: TEL/FAX
 0223-493-3141
 Cel. 0223-156-818179



Por su parte, la FIPPBA se comprometió a apoyar la propuesta sólo si la mayoría del Centros de Panaderos están de acuerdo. Para “mostrar apoyo a la gestión y solidarizarse con los sectores a los que les cuesta acceder a precios más elevados”, pero dejaron en claro que lo harían únicamente hasta fin de junio.

Haciendo especial hincapié en el distrito de Escobar, el funcionario les comentó a los representantes de la Federación Provincial que se encontraron “carteles truchos” con un pan de \$5, por lo tanto le solicitó a la FIPPBA y a la Cámara Molinera que en los carteles figuren los logos de las instituciones y que ayuden en la constatación y colocación de los mismos en las panaderías de los diferentes distritos provinciales.

“A pesar de la crisis que se vive a nivel mundial, la Argentina no esta tan mal”, reconoció el Secretario de Comercio, asimismo destacó que cada comercio puede vender el pan al precio máximo que lo disponga, pero pide que se contemple un canasto con algunos kilos de pan flauta de hasta 8 piezas a \$2,50 para aquellos ciudadanos de menores recursos.

Para finalizar, el Secretario de Comercio Interior, Guillermo Moreno, se comprometió a darle una respuesta a los reclamos de la FIPPBA respecto al precio de la harina. A través de la posible firma de convenio, el funcionario esta reconociendo a la FIPPBA como la entidad que nuclea a los panaderos de la Provincia de Buenos Aires.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

INDUSTRIALES PANADEROS

Visite nuestra página web
www.panaderosargentinos.com

Publique en nuestra revista
4696-8277

Cuando un amigo se va, queda un espacio vacío que...no lo llena nadie.

Escribo estas líneas, tratando de rendirle un sencillo homenaje a una buena persona que fuera en vida, Pedro R. Franco, ("El cholo"), panadero de ley.

Lo conocí alla por el año 1978, junto a su esposa, Elvira Corrado, ("La chachi"), y sus hijos Jorge y Rodolfo, peleando por sobrevivir con dignidad pero siempre conservando su honbría de bien y su honestidad inmaculada.

Pasaron los años, y de cliente y proveedor pasamos a ser amigos, fieles amigos. Hubo épocas malas, regulares y buenas, pero el Cholo y su esposa siempre eran los mismos consecuentes y solidarios.

El destino, la vida, lo que sea, tiene sus designios, y por fin llego, forjo una posición, sentó precedentes como panadero y empresario, pero se tuvo que ir de viaje el ultimo 27 de abril, a los 67 años recién cumplidos, rodeado de su querida Chachi, sus hijos, y sus hermanos de la vida.

Chau Cholo, hasta siempre, descansa en paz...!

*Juan C. Costales.
D.N.I: 93.184.621.*

RDS
DDS

Hardware - Software - Insumos
Asistencia Técnica - Internet
Diseño Web - Soft a medida

Juan Carlos Vaccarezza

Tel.: 15-6095-0366 Nextel: 566*3508



jcvaccarezza@hotmail.com
distribuidora_delsur@hotmail.com
reparaciones_delsur@hotmail.com

EPSON



SAMSUNG

MSI



CAÑUELAS ALERTA A LOS COLEGAS PANADEROS!!!



LA FEDERACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES Y EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CAÑUELAS (C.I.P.P.C.A.) ALERTA A LA POBLACIÓN EN SU CONJUNTO Y ESPECIALMENTE A LOS COLEGAS INDUSTRIALES PANADEROS...



Que hay una (supuesta) Cámara de Industriales Panaderos Pasteleros de la Provincia de Buenos Aires denominada C.I.P.P.A. que proliferan un supuesto acuerdo con el Ministerio de Salud con respecto al uso de bromato de potasio en las panaderías, a continuación detallamos el porqué esta pseudo institución no está capacitada para proliferar esta nueva modalidad que pretenden instalar en las panaderías.

1º: Esta institución deja en claro que no está de acuerdo con el uso de bromato de potasio porque en verdad lo considera, tal como la ley lo especifica, peligroso para la salud de la población. Esta Institución no está para nada de acuerdo con el uso de este producto, que quede bien en claro este concepto.

2º: Los pseudo representantes de la supuesta institución arriba mencionada quieren instalar a través de un sticker y una declaración jurada el control del producto en cuestión.

3º: El punto número 2 es sugestivo ¿Por qué? Porque se supone que los controladores de la entrega de los stickers y la toma de la declaración jurada serán los centros de panaderos, entonces la pregunta es: ¿Cómo los Centros de Panaderos podrán comprobar que la panadería que tengan el sticker que el Centro le proveerá no esté elaborando el pan con bromato? Ya que la Provincia de Buenos Aires cuenta con dos laboratorios donde a través de un exhaustivo análisis, que lleva un proceso de tiempo prolongado, recién ahí se podría verificar si el producto contiene bromato. La conclusión es que esto es un parodia y debe tener un trasfondo turbio.

4º: La conclusión con lo vertido en los puntos anteriores es que toda esta farsa indudablemente

confunde más, tanto al consumidor como al industrial panadero.

5º: ESTE PUNTO, POR SER EL ÚLTIMO, ES EL MÁS IMPORTANTE. ESTAS PERSONAS QUE DICEN REPRESENTAR ESTA INSTITUCIÓN DEBERÍAN TENER PERSONERÍA JURÍDICA, LA CUAL NO ESTÁ IMPRESA EN LA INVITACIÓN POR ELLOS REPARTIDA EN LA LOCALIDAD DE CAÑUELAS NI EN NINGUNA OTRA LOCALIDAD EN LA CUAL ELLOS SE HAN PRESENTADO. POR LO TANTO NO TIENEN NINGÚN SUSTENTO JURÍDICO LEGAL. BIEN, ANALICEMOS AL DENOMINADO "CENTRO DE PANADEROS CUENCA DEL SALADO", AL PIE DE LA INVITACIÓN A LA CONFERENCIA QUE SE REALIZÓ EL DÍA 13/04/09 FIGURAN COMO TITULARES TRES PERSONAS, LA PRIMERA, ARRIBA MENCIONADA, NO ESTÁ ADHERIDA AL CENTRO DE PANADEROS LOCAL, NO RESPETA LA DECISIÓN DE SUS COLEGAS DEL PARTIDO DE CAÑUELAS DE CERRAR LOS DÍAS LUNES, POR LO TANTO NO TIENE AUTORIDAD MORAL PARA PRESENTARSE COMO REPRESENTANTE DE CAÑUELAS. ADEMÁS DEBERÍAN COMO PRIMERA MEDIDA DEMOSTRAR COMO, CUANDO, DONDE Y PORQUÉN FUERON ELEGIDOS Y SI TIENEN TODA LA PARTE JURÍDICO LEGAL QUE UNA INSTITUCIÓN DEBE POSEER. LA SEGUNDA PERSONA QUE FIGURA EN LA

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

BACALAR S.R.L.

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

QUESO MUZZARELLA ARGENTINO

LA TARANTELA

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

INVITACIÓN

ES MÁS SUGESTIVA AÚN, DADO QUE ESTA PERSONA FUE ASESORA EN EL CENTRO LOCAL PERO CON EL AGRAVANTE QUE, SIENDO SU TRABAJO AD-HONOREM, HA INTENTADO INICIARLE JUICIO A LA INSTITUCIÓN. LAS PRUEBAS MENCIONADAS SE ENCUENTRAN A DISPOSICIÓN DE QUIENES LA QUIERAN CONSTATAR. PARECIERA QUE TRAS ESTO HUBIERA UN FIN POLITICO, COSA QUE NO ESTÁ MAL, SINO QUE NO DEBERÍA MEZCLARLO CON LA PROBLEMÁTICA DE LOS INDUSTRIALES PANADEROS NI CON ESTE TEMA EN PARTICULAR QUE ES TAN DELICADO, YA QUE ESTAMOS HABLANDO, NADA MÁS Y NADA MENOS QUE DE LA SALUD DE NUESTRA COMUNIDAD.

POR LO EXPUESTO ANTERIORMENTE ES NUESTRO DEBER, COMO MIEMBROS DE LA F.I.P.P.B.A. Y DEL C.I.P.P.C.A., PONER EN ALERTA A LA POBLACIÓN EN GENERAL, A TODAS LAS ÁREAS DE LOS MUNICIPIO PRINCIPALMENTE Y A

LOS INDUSTRIALES PANADEROS COLEGAS QUE MIENTRAS ESTAS PERSONAS NO DEMUESTREN QUE LAS INSTITUCIONES QUE DICEN REPRESENTAR ESTEN LEGALMENTE CONSTITUÍDAS NO DEBEN CONFUNDIR NI A LOS INDUSTRIALES NI A LA POBLACIÓN CON FINES DUDOSOS. QUE SEPAN QUE LO ÚNICO QUE LOGRAN ES MANOSEAR UN TEMA TAN DELICADO COMO EL DEL BROMATO DE POTASIO Y DE ESTA MANERA PONDRÍAN EN PELIGRO LA SALUD DE LA MISMA.

JORGE L. BORONTAT
DELEGADO DE LA F.I.P.P.B.A.

DOMINGO C. DETTLER
PRESIDENTE DE C.I.P.P.C.A.



RECOMPOSICIÓN SALARIAL

Autoridades de la FIPPBA lograron acordar con el sector Sindical, después horas de intensas negociaciones, una recomposición salarial que, por el momento no tendrá carácter remunerativo. A continuación les detallamos el informe entregado por el Ministerio de Trabajo.

Expediente: Nro. 1.317.885/09

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los 20 días del mes de Abril del año dos mil nueve, siendo las 12,30 horas, comparecen ante el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL de la NACION - Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo. Ante el Señor Roque Francisco VILLEGAS, Secretario de Conciliación del Departamento N° 2 – Dirección de Negociación Colectiva, lo hace por la FEDERACION OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERIAS Y AFINES DE LA PCIA. DE BUENOS AIRES (FOEPA), los señores: Miguel Ángel RODRIGUEZ; Rubens CASTRO; Miguel Ángel RODRIGUEZ (h); Gabriel RUIZ, todos en calidad de paritarios, el señor Rubén AGUIAR, en calidad de Asesor Gremial, con el patrocinio letrado de la Dra. Brenda ESCOBAR ALVAREZ, por una parte y, por la FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, lo hacen los señores: Emilio MAJORI; en calidad de Presidente; Daniel INSUA, en calidad de Vicepresidente; y Juan BELLIZZI, en calidad de Tesorero, todos en calidad de paritarios, con el patrocinio letrado del Dr. Fabián Oscar CAMPANA, todos acreditados en autos

Declarado abierto el acto por el funcionario actuante, éste procede a conceder el uso de la palabra a ambas partes quienes, DE COMUN ACUERDO

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
 ventas@vicentearanzana.com.ar
 www.vicentearanzana.com.ar

MANIFIESTAN: Que en el marco de Acuerdo alcanzado en fecha 10/07/2008, que fuera homologado mediante Resolución S.T. N° 1771/08, cuyos originales lucen glosados a fojas 3/6 del Expediente Administrativo N° 1.281.183/08, que corre agregado como foja 290 al Expediente N° 1.170.467/06: 1°) Que han pactado una recomposición salarial que asciende a la suma de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA (\$ 250), monto fijo que será aplicable para los trabajadores incluidos en todas las categorías y plazas comprendidas en el C.C.T. N° 231/94, con vigencia desde el mes de Abril de 2009 y hasta Agosto de 2009 inclusive. 2°) El incremento salarial mencionado en el Punto 1) tendrá carácter no remunerativo hasta el día 31 de Agosto de

2009, debiendo incorporarse al Salario Básico a partir del mes siguiente. 3) El presente Acuerdo resulta aplicable entre las partes desde la suscripción del mismo. 4) Asimismo, se deja expresa constancia que, ambas partes, asumen el compromiso de volver a reunirse a principios del mes de Agosto del corriente año. 5) Las partes solicitan a la Autoridad de Aplicación proceda a la homologación del presente Acuerdo.

Siendo las 15,00 horas, se da por finalizado el acto firmando los comparecientes de conformidad, previa lectura y ratificación ante mí, funcionario que CERTIFICO.

SECTOR SINDICAL SECTOR EMPRESAS.

Categoría Laboral	1° Octubre 2008 <i>Expte. N° 1.281.183/08, Resolución S.T. N° 1771/08</i>	1° Abril 2009 <i>Expte. N° 1.170.467/06: 1 Resolución Nro. 1.317.885/09</i>	31 Agosto 2009
Oficial Maestro	\$ 1.649,70	\$ 250,00	\$ 1.899,70
½ Oficial	\$ 1.544,40	\$ 250,00	\$ 1.794,40
Ayudante	\$ 1.497,60	\$ 250,00	\$ 1.747,60
Peón	\$ 1.439,10	\$ 250,00	\$ 1.689,10
Cajera/o	\$ 1.591,20	\$ 250,00	\$ 1.841,20
Dependiente	\$ 1.497,60	\$ 250,00	\$ 1.747,60
Repartidor	\$ 1.497,60	\$ 250,00	\$ 1.747,60



Publique en
nuestras páginas

www.panaderosargentinos.com
4696-8277
15-4084-1090



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

HORNO ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNO ROTATIVOS

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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



NUEVA
MINIARMADORA



Crecer

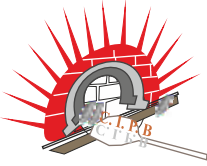
En Molino Chacabuco
llevamos más de 100 años
invirtiendo para generar harinas
cada vez mejores y de calidad
internacional.

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

UN CENTRO QUE CAMINA

Queridos Panaderos de Berazategui:

En estos meses en donde lo climático y lo político nos esta afectando mucho, nosotros seguimos trabajando en lo referido a los ordenamientos, producción, y a las respectivas habilitaciones.

Creemos que a pesar de que nuestra industria lleva muchos años luchando, las situaciones cambiantes de nuestro país nos siguen afectando directamente. A pesar de esto, nos hemos fortalecido y unido mucho más, en lo que se refiere a algunos puntos productivos, que siempre aquellos que no son panaderos han intentado romper en nuestro distrito y el de nuestros vecinos.

De nuestra parte, y como estamos acostumbrados, contestamos dentro del marco de la ley, junto con el Ministerio de Trabajo y la Secretaria de Industria y Comercio de Berazategui; contando con el respaldo de estas autoridades y es así que pudimos detectar muchas anomalías.

Entre las irregularidades que hacía mención, nos encontramos con monotributistas y unipersonales, que tan sólo con una habilitación municipal, se encontraban elaborando 85 bolsas de 50 kilos cada una. Cabe destacar que desde siempre hemos contado con todo el apoyo de las autoridades, y ambas partes nos comprometimos a trabajar en conjunto con una labor seria y responsable.

Por último desde el Centro de Panaderos agradecemos el apoyo y respaldo de nuestro Intendente Municipal el Doctor Juan José Mussi, ya que siempre nos apoyó tanto a nosotros como Institución, como a todos los panaderos del distrito y a las diversas fuentes de trabajo en Berazategui.

Por eso nuestro reconocimiento y encuadramiento a su gestión. Es importante aclarar que mantenemos una postura de respeto con respecto a otro tipo de posición, o idea política, en lo que refiere a nuestros asociados.

Me despido dejando un saludo de bienestar a todos mis colegas panaderos y pidiéndole siempre a Dios la unidad, y prosperidad entre nosotros y entre los dirigentes para poder seguir desarrollando nuestras tareas.

Juan C. García
Presidente

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

Visite nuestra página web
www.panaderosargentinos.com

QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

Nos une el mismo orgullo que sienten los panaderos cuando algo sale rico.
El que sienten nuestros especialistas en levaduras y panificación, cuando desarrollan
productos alimenticios innovadores, combinando rendimiento, nutrición y sabor.
El mismo gusto de dar soluciones eficaces y alcanzar la satisfacción total de los clientes; eso nos une.



levino

LEVEX



levasat



www.
lesaffre
.com.ar

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º 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
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

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

ELECCION DE AUTORIDADES

“Lo cierto es que las dos listas fueron encabezadas y constituidas por gente de bien, ahora a trabajar todos juntos.”

Alberto Marzio consiguió una clara victoria en las elecciones de autoridades del Centro de Panaderos de Lanús, con 75 votos sobre 50. De esta manera, renovó el cargo como Presidente del Centro para el próximo periodo de 2 años más. Atrás quedó la lista del Sr. Labaén, quien encabezaba la segunda lista.

Por primera vez en la historia del Centro de Panaderos de Lanús se renovaron las autoridades del Centro con elecciones con el sistema de urnas, dejando a un lado las listas consensuadas.

Así, el pasado 30 de abril, se presentaron dos listas la 1ª encabezada por Alberto Marzio y la 2ª por Labén. Cabe destacar que Lanús cuenta con 180 panaderías de las cuales hay 136 habilitadas para votar.

La asamblea, que comenzó a la 13.30hs, mostraba una división entre los integrantes de ambas listas, sin embargo reino el respeto entre las partes.

Tras la lectura y aprobación de la memoria y balance se establecieron dos mesas para el escrutinio con una altísima la cantidad de votantes, siendo que a las 17hs ya se registraban 126 votos.

Finalmente se conocieron los resultados: la lista 1 obtuvo 75 votos, contra los 50 de la lista 2, por lo tanto Alberto Marzio resulto ganador.

“Quiero agradecerle a todos su votación, esta es la casa de los panaderos, cualquier cosa que necesiten del Centro esta a su disposición, como siempre... Si nos equivocamos, estoy seguro que habrá gente atrás nuestro que nos marcara el camino, somos un grupo con muchos integrantes de más de 40 años en el

(Continúa en página 28)



**CAMILO FERRON S.A.
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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



Nueva línea de productos 0% Grasas Trans de Calsa.



Una vez más, Calsa reafirma su compromiso de estar siempre junto a vos. Es por eso que desarrolló una **nueva línea de Margarina, Grasa y Aceite 0% Grasas Trans**, que respeta el sabor y la calidad a la que estás acostumbrado. Además nuestros productos te ayudarán a mantenerte actualizado con las últimas tendencias mundiales relacionadas a una buena alimentación. Tus clientes se preocupan cada vez más en tener una dieta más saludable y Calsa te da la solución. Ahora podés ser una de las primeras panaderías en ofrecer productos **0% Grasas Trans**.



Descubrila. Te damos más pistas en www.calsa.com.ar o llamando al 0800.555.2525



gremio, acá no hay ni hubo ladrones, el Centro de Panaderos de Lanús sigue siendo uno de los mejores del país.” Afirmó Marzio.

Y continuó diciendo: “Hubo un bobo que hablo pavadas, pero lo

cierto es que las dos listas fueron encabezadas y constituidas por gente de bien, ahora a trabajar todos juntos.”

Finalmente, Labén, declaró “realmente debe ser así, con democracia, y la gente expresó su preferencia por una forma de trabajo y eso hay que aceptarlo, la gente tiene razón. Somos todos panaderos, y debemos trabajar unidos... me llevo la tristeza de haber perdido pero la alegría de que en una padrón de 130 panaderías votaron ciento veinticinco... hay que ser respetuoso porque lo importante es que la gente participó.”

Para terminar una jornada llena de emoción, Alberto Marcio afirmó “Quiero agradecer a la gente de la Federación, a sus autoridades y a los Sres. Alberto Alonso y José Sanabria, quienes fueron veedores. Hemos trabajado mucho todos (...) este país esta cada día peor y debemos trabajar unidos. Hace 16 meses que no tenemos una inspección de la municipalidad, si la semana que viene no nos dan una audiencia nos presentaremos en la Municipalidad a pelear lo nuestro. Vivan los panaderos muchachos”.





DISTRIBUIDORA
“San Miguel”



REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA



levina

MOLINO



SICSA



Emeth



TAXONERA

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

NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente: Luis Alberto Marzio

Vicepresidente: Daniel Nocelli

Secretario: Félix Florez

Prosecretario: Claudio F. Manetto

Tesorero: Javier González

Protesorero: Juan Guzmán

Vocales Titulares: José R. Stagnitta,
Jorge G. Testado, Jorge Díaz, Carlos Cioffi,
Anastasio Machado, Osvaldo Domínguez,
Pedro Corripio, Eduardo Pereyra,

Eduardo Pérez, Carlos Cejas.

Vocales Suplentes: Ángel López,
Ezequiel Antuña, Mario Rodríguez,
Rafael Viñez, Marta Colman.

Revisores de Cuentas Titulares: Santiago Gil,
Jorge Giacchino.

Revisores de Cuentas Suplentes: Raúl Aguilar,
Ricardo Fernández

DISEÑO DE PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Constitución 450 - (2000) Rosario - Telefax: 0341-438-0045
J. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664

En el presente artículo detallaremos cuales son los aspectos fundamentales que se deben tener en cuenta al diseñar un local destinado a panadería y confitería.

Cuando queremos remodelar o abrir un nuevo local estamos pensando en un local que debe cumplir una función fundamental: VENDER, para ello es necesario que se siga el siguiente lineamiento.

1. DISEÑO EXTERIOR - IMAGEN ASOCIADA

Es importante que el negocio se identifique rápidamente y no genere dudas respecto a que tipo de comercio se trata. Para ello desarrollaremos tres principios básicos
Ángulo Visual es el Ángulo de visión que nos permite ver la cara del producto.

En los productos de panaderías la mejor exhibición es teniendo el producto en una mesa o estante permitiendo que el ángulo de visión nos permita ver la cara del producto.

Distancia Visual: Depende del tamaño de los productos. Si son pequeños como facturas y masas se ven de cerca y si son grandes como panes de campo, rosas y pan dulce, budines, etc. se pueden exhibir a una distancia de 2m. Cuando hablamos de exhibir nos referimos a que el cliente pueda apreciar las características del producto y tentarse con el.

Clasificación de los espectadores según...

* **Tiempo Visual:** Depende de la velocidad de desplazamiento de quien esta observando. No es lo

mismo quien va a pie o en un vehiculo. Para quienes viajan en vehículos, debemos preparar el negocio para que atraiga la atención del cliente y lo identifique con un "golpe de vista".

* **Ángulo visual:** Las exhibiciones de productos en la vidriera deben plantearse de la cintura para abajo y en ningún caso bloquear la vista al interior del local, ya que todos los productos están presentados en bandejas y no se pueden parar verticalmente como un frasco o una botella. En un estante superior de una vitrina un producto no muestra su "cara" al cliente y si bien puede decirse que se ve, no se puede decir que esta exhibido.

* **Distancia Visual:** Esta determinada por la distancia desde donde se esta observando y puede ser de la vereda del local, de la de enfrente o desde la calle.

Tipos de vidriera

* **Vidriera de productos:** Cuando armamos una vidriera con productos estará destinada a los peatones que pasen



Nuevas Líneas, Nuevas Tendencias.

Exhibidoras para
panaderías, confiterías,
bares y restaurantes

VISITE
NUESTRO
STAND
EN LA



MERCOSUR - 2009

15 al 19 de Junio en
CENTRO COSTA SALGUERO

Av. Costanera Rafael Obligado s/n° y J. Salguero



**Renueve la imagen de su negocio,
llame la atención de su clientes,
incremente sus ventas.**

Constitución 450 - (2000) Rosario - Telefax: 0341-438-0045
J. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664

caminando por nuestra vereda. Los que pasen en vehículos no tendrán tiempo visual y los peatones de la vereda de enfrente tendrán tiempo visual y ángulo, pero la distancia será excesiva para observar un producto.

* **Vidriera de local:** Para el público que no pase por nuestra vereda será más eficaz plantear una estrategia de vidriera de local, es decir, que todo nuestro local panorámicamente exhibido, iluminado y decorado con nuestros productos, invitara a detenerse o a cambiar de vereda. El local en su conjunto será nuestra vidriera y atraerá a nuestros clientes. Es muy importante que ningún elemento decorativo o las instalaciones tengan más peso visual que nuestros productos. Dando una imagen de abundancia con las maravillosas formas y colores de los productos de panificación atraeremos a nuestros clientes.

2. DISEÑO INTERIOR

Una vez dentro del local debemos crear un clima que estimule los sentidos del cliente con colores, formas y aromas. La exuberancia es un recurso imprescindible cuando de alimentos se trata.

No existe nada más estimulante y atractivo que ver grandes cantidades de alimentos. La exhibición exuberante de los productos no le permite al cliente distraerse a observar otros elementos visuales dentro del negocio. Su mirada recorrerá los productos, olerá sus aromas e imaginariamente los degustará. Este proceso se estudia con métodos de sondeos en profundidad y está demostrado que la mente entra en un particular estado de trance hipnótico que exacerba su impulso de compra.

Estudios realizados con cámaras ocultas y sensores permitieron observar mediante el parpadeo cuando el cliente entró en estado de trance.

Si caminamos por un negocio es fácil identificar a estas personas que se encuentran distraídas, ajenas a todo y

sumergidas en sus pensamientos. Pierden su turno y no se dan cuenta cuando obstaculizan el paso. Esto sucede cuando la mente está generando un bombardeo de imágenes de asociación. La persona está tratando de recordar quienes vendrán a su casa, si en el freezer hay suficiente pan y si llevará facturas para la tarde o sándwiches para la merienda de los chicos en el club.

Todo este proceso está siendo disparado cuando la exhibición de productos es total y ningún elemento ni instalación le quita el protagonismo a nuestros productos. Por ello las nuevas líneas en materia de amoblamiento siguen criterios minimalistas, sobrios y sencillos produciendo un impacto visual con la exhibición de los productos.

Están pasados de moda los esquineros curvos y las islas ostentosas porque si bien son estéticamente muy vistosos y agradables, le quitan el protagonismo a los productos. Cuando un cliente entra a nuestro negocio debe ser atraído por los productos y no por las instalaciones y exhibidoras.

Departamentalización y familia de productos

Si bien los productos panificados forman parte de un mismo departamento, las familias de productos son una subclasificación en función del tipo de necesidad específica que satisfacen los distintos productos. Por ejemplo en el caso del pan como acompañante de toda comida, la familia de producto se podrá establecer en función de.

* **Productos sustitutos:** Un producto puede ser sustitutivo cuando puede reemplazar a otro porque puede satisfacer el mismo tipo de necesidad.

Al pan común utilizado como acompañantes de las comidas, podemos sustituirlo por Panes artesanales, saborizados, caseros, grisines, galletas, etc.

Los productos tradicionales para desayuno o merienda como medialunas y facturas, pueden ser sustituidos por productos de repostería ya que cumplen la misma función pero que tienen mayor rentabilidad.

* **Productos complementarios:** Son los productos que se consumen conjuntamente como ser postres y comidas. Debido a que las masas finas, tortas y postres se exhiben separados de los productos de consumo cotidiano, pasan a ser productos de consumo eventual, es decir, para eventos o situaciones específicas como ser: cenas en casa de amigos o familiares, almuerzos de fin de semana o festejos particulares como: cumpleaños, Día de madre, del padre etc. De esta manera priva al cliente de que todos los días de la semana se puedan consumir estos productos. Para ello es necesario agregarlos en las familias de productos de consumo diario, pero en porciones individuales.

Es muy difícil que alguien compre en forma impulsiva unos productos de \$ 60 porque es mucho dinero y el tamaño obliga al desperdicio o al consumo excesivo. Pero un postrecito individual de \$ 6 hecho con gelatinas, frutas y bizcochuelo, hojaldres u otra masa, exhibido adecuadamente y disponible para ser entregado de inmediato, se puede vender todos los días en pequeñas porciones, superando ampliamente la venta de estos productos en forma ocasional.

Ahora bien, cuando el pan tiene como destino la elaboración de sándwiches por parte del consumidor, el pan



NUEVOS

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



chocolates
industriales s.a.

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



se complementa con fiambres, aderezos, sándwiches elaborados, tartas, empanadas y las comidas elaboradas que se puedan ofrecer como alternativa para que el cliente pierda su tiempo y nuestro negocio sea mas rentable. Asimismo se puede analizar cuales son los productos sustitutivos y complementarios

de los demás productos.

Una vez determinadas las distintas familias de productos es necesario que los integrantes de las familias se exhiban juntos en un mismo lugar o dentro del campo visual del cliente. Los distintos exhibidores de una panadería y confitería deben brindar una imagen de continuidad con el mostrador cubriendo toda la visión vertical del cliente es decir de arriba abajo en forma vertical.

3. EL BAR EN LA PANADERÍA Y CONFITERÍA.

Motivados por la gran competencia y el incremento de las estructuras de gastos, muchos comerciantes en Europa y en todo mundo han ido ampliando sus horizontes comerciales. Los comercios especializados en un producto están incorporando más productos y servicios. Heladerías, bares, panaderías y confiterías, aparecen hoy fusionados en un mismo negocio.

Sin perder su identidad original las panaderías han incorporado al bar dentro de sus locales con resultados sorprendentes.

Gracias a modernos equipamientos y al asesoramiento adecuado una panadería puede incorporar este lucrativo

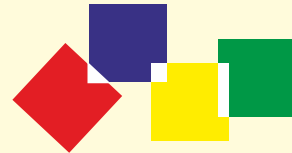
servicio a sus clientes.

Una pocas mesas, alguna barra dispuestas en el local mas un área de trabajo con equipamiento adecuado, son suficientes para incorporar este negocio. No hay nada más atractivo que un desayuno, un almuerzo rápido o un café con masas en una panadería.

Ningún bar puede igualar la gran variedad y calidad de los productos de una panadería y un surtido amplio y fresco para escoger es un gran atractivo para el consumidor.



*los invitamos a visitar
nuestro Stand en la...*



FITHEP

MERCOSUR - 2009

del 15 al 19 de Junio

en el

CENTRO COSTA SALGUERO

Av. Costanera Rafael Obligado s/nº y J. Salguero

Constitución 450 - (2000) Rosario - Telefax: 0341-438-0045
J. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664

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

LO ESPERAMOS EN NUESTRO STAND N° 438

DEL 15 AL 19 DE JUNIO

PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS - CONSULTENOS

PANING
Ingeniería en Panificación
www.paning.com.ar

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



Gel+Brix

Jalea Fantasía

**Acrecienta la apetitosidad
en tartas, facturas y todo
tipo de repostería.**

**Sus productos brillarán
mas con Gel+Brix .**



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013



LA MUNICIPALIDAD DE LA COSTA JUNTO AL HCD LOCAL

La Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) y el Centro de Panaderos del Partido de la Costa, mantuvieron una reunión con el Honorable Concejo Deliberante local a fin de evaluar la posibilidad de la promulgación de una ordenanza para regular la comercialización del pan.

Participaron del encuentro Abel Rodríguez, Marcelo Rodríguez, y Miguel Forleo del Centro de Panaderos de la Costa, Emilio Majori Presidente de la FIPPBA, Daniel Insúa, Vicepresidente de la FIPPBA y Ricardo Daubagna, Presidente del Honorable Concejo Deliberante.

La idea central sería la promulgación de una ordenanza basada en la Ley 13.006 pero con normativas que se adecuen al partido de la costa.



Por su parte la FIPPBA expresó que su asistencia correspondía al *“apoyo de una gestión impecable como la que lleva adelante Abel Rodríguez, por su transparencia, trayectoria y acciones que tienen como fin del crecimiento del gremio”*.

Es así como Abel Rodríguez expresó también *“su preocupación para que*

reconozcan a la industria Panaderil como institución, y la necesidad de contar con el apoyo del municipio”.

“Debemos trabajar en conjunto, Gobierno Municipal y Centro de Panaderos, porque es la única forma de regularizar la industria” insistió Rodríguez.

En el marco de la reunión se resaltaron algunos puntos fundamentales para la consolidación de la industria Panaderil en el distrito, *“la idea es que nadie deje de elaborar el producto, pero que aquel que produzca lo haga dentro de las reglamentaciones vigentes”* manifestó el Presidente del Centro.

Por su parte el funcionario municipal destacó la importancia del trabajo en blanco ya que *“la mano de obra blanqueada repercute, además, en los hospitales porque aquellos obreros que trabajan en negro tienen que atenderse en hospitales por la falta de obra social”*.

En el plano de la concertación se trataron puntos como:

- * **Reglamentar una ordenanza adecuada a las necesidades del distrito, basada en la Ley 13.006**
- * **La posibilidad de que por cinco años se suspenda la otorgación de habilitaciones para nuevas panaderías, ya que con las panaderías actuales y teniendo en cuenta la densidad poblacional ya serían suficientes y de este modo se protegería al panadero que trabaja todo el año.**

**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

Gabriel Ruiz
Secretario General

Email: sindicatopanaderoslanus@hotmail.com



* Además, en el caso de aprobarse esta sugerencia se estaría estableciendo una oportunidad para que las panaderías existentes regularicen sus deudas y las que no quieran acceder directamente cierren sus negocios, dando paso a las nuevas panaderías que sí

quieran trabajar acorde a la ley.

* Por último la necesidad de que cada panadería cumpla con lo que reglamentación del INTI que establece como tiene que estar dispuesta una panadería.

Partido de la Costa

TIEMPO DE GESTION

El Intendente del partido de la Costa, Juan Pablo De Jesús recibió a la Federación de la Provincia de Buenos Aires, y al Centro de Panaderos local, y les brindó todo su apoyo para la consolidación del Centro.



Por su parte, el Centro de Panaderos, le agradeció al intendente en nombre de quienes integran la comisión por la buena predisposición, el acompañamiento y la posibilidad de promulgar una ordenanza que estaría basada en la Ley 13.006, con el objetivo de regularizar la comercialización y elaboración del pan en el Partido de la Costa.

El intendente De Jesús, en tanto, destacó el papel de relevancia que juegan los Centros de Panaderos y repasó junto a la FIPPBA y Abel Rodríguez (titular del Centro) las iniciativas que se llevarán adelante en el partido para mejorar la regularización del gremio.

Por su parte, la FIPPBA, le expuso al intendente que su concurrencia tuvo por objetivo *“destacar la gestión, trayectoria y transparencia del mandato de Abel Rodríguez y del Centro de Panaderos local en su conjunto”*.

En el transcurso de la mañana, Rodríguez presentó la propuesta para *“organizar el próximo Congreso de la Federación Panaderil del la Provincia de Buenos Aires en el Partido de la Costa”* y el Jefe Comunal quedó a *“su entera disposición”*, mostrando una vez más su interés, preocupación y entereza a la hora de



Tallarinera y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Ravioles: 2 mm y 4 mm.
Rolos montados sobre bujes de bronce antifricción.
Peines de bronce antifricción.
Íntegramente forrada en acero inoxidable.
Motor reductor.



Antonio Martín 163 - Rufino - SANTA FE
 Tel.: (03382) 427008 - Cel.: (03382) 155-74532
www.lapicola.com.ar

INDUSTRIAS Zunino

Fabrica de Hornos e implementos para panadería



Horno Rotativo Mediano
Zu-96 / 70Kg/hs



Horno Convector
Zu-C602 / 40 kg/hs.



Amasadora



Sobadora

VENTAS Y PLANTA INDUSTRIAL

Av. Sarmiento 2697 - 3100 Paraná - Entre Ríos, Arg.
 Tel./Fax: (54)0343-4362309-4269529
 E-mail: info@industriaszunino.com

brindar apoyo para el crecimiento del Centro local.

Además de la promulgación de la ordenanza, entre otros temas destacados se propuso la implementación de un bono que de ser efectuado sería posiblemente incluido en las tarjetas del Plan mas Vida (programa materno-infantil que tiene como objetivo desarrollar una acción directa sobre las familias, evitando las enfermedades y disminuyendo la desnutrición en los niños) y tendría el valor de \$1. La idea central sería la entrega de alrededor de 2500 bonos diarios que sólo podrían ser canjeados en panaderías habilitadas, y de esta manera el Centro de Panaderos pondría de manifiesto su apoyo a la gestión local del actual Intendente y su compromiso por la comunidad del distrito.

Otro de los temas fue la escuela de panadería, en este caso se resaltó la necesidad de capacitar a los ciudadanos locales que estén interesados en el oficio, con el fin de emplear a vecinos del distrito, generando producción y dándole trabajo a residentes del Partido. Hay que tener en cuenta que en temporada alta no alcanza la mano de obra local y la mayoría de los empleados son de ciudades alejadas al Municipio de la Costa.

Cabe destacar que el Intendente hizo un especial hincapié en la labor de las mujeres y la necesidad de capacitación *“ya que con la industrialización la mujer perfectamente puede desempeñarse con la nueva tecnología y sería una forma de que muchas de ellas puedan insertarse en el mercado laboral”*. *“Hoy la mujer ocupa un lugar fundamental en el mercado*



laboral, y para aquellas que se encuentran atravesando quizás una situación de desempleo, muchas de ellas separadas y con la necesidad de trabajo, esta sería una gran posibilidad”.

En lo que hace a la clandestinidad, Abel Rodríguez diferenció a los clandestinos que actúan por necesidad, de los clandestinos “chantas”, *“la idea es invitarlos a todos a regularizar su situación, pero para aquellos que sientan que no puedan regularizarse estamos abiertos al diálogo y ayudarlos en lo que necesiten”*.

Respecto a las **“lista de procedencia”** se explicó que serían listas destinadas a almacenes y despachos otorgados por los Centros de Panaderos, a donde, tal como lo designa su nomenclatura, debería figurar quien es el proveedor de la mercadería en ese comercio, a fin de garantizar que el mismo sea de una panadería correctamente habilitada. Esta sería una herramienta más para combatir la clandestinidad y para que a la población se le garantice que va a consumir productos elaborados en establecimientos que cumplan con las normas de seguridad e higiene.

“Todo lo que podamos hacer desde el municipio para su crecimiento y consolidación lo vamos hacer” culminó diciendo Juan Pablo De Jesús.

CABALLERO ORTIZ & POZZI
S.A.
1925-2009
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 YRIGROYEN 5160/80
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O. - Bs. As
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
WEB: www.caballeroortizpozzi.com.ar

VISITE NUESTRA WEB
www.panaderosargentinos.com
PUBLIQUE EN NUESTRA PAGINAS
4696-8277 / 15-4084-1090

Visita al Partido de la Costa:

"Como Presidente de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA), empeñados en una política institucional y trabajando por el crecimiento del gremio panaderil, es que salimos a visitar los diferentes distritos de la provincia y, en este caso puntualmente, visitamos el Partido de la Costa.

Cabe destacar que en primera instancia nos encontramos con un viejo dirigente de nuestro gremio, Abel Rodríguez, quien en algún momento desarrolló el 13° Congreso Panaderil de la Provincia de Bs. As. En dicha reunión le solicitamos que se sume con su buena gente al trabajo arduo para sobrellevar la crisis que vive nuestro país y a las posibles repercusiones de la crisis internacional.

He aquí que nos encontramos con un dirigente y sus compañeros de lucha, con una serie de principios más allá de una explotación comercial, sino con la colaboración social a las distintas comunidades en el Partido de la Costa.

Una vez constituido este Centro con su personería jurídica y el correspondiente reconocimiento municipal, nos encontramos a dos dirigentes políticos con voluntad y predisposición para congeniar un trabajo conjunto, que en primer lugar sustenta la protección de una industria como la panadería (pocas veces reconocida como tal) y un miramiento a la situación socioeconómica que afecta a las clases menos pudientes y a la apuesta de generar más fuentes de empleo, me refiero al Intendente y al Presidente del Honorable Concejo Deliberante local.

Por su parte la comisión del CCIPC expuso la idea y la necesidad de generar mancomunadamente con el municipio una escuela de oficios relacionados con la panadería, repostería y otros rubros afines con títulos oficiales, tanto para hombres como mujeres.

La escuela de panaderos terminaría con la necesidad de contratar mano de obra "importada" en temporada alta, ya que la misma se debe a la falta de mano de obra especializada en el partido.



Materias Primas para:

Panaderías-Confeiterías-Pizzerías-Fábricas de Pastas

LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth



ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



DEWEY



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA



Distribuidora
Ca-Mi S.r.l.

4273-2172

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

ID 5771385 / 86 / 87

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



Esta es una propuesta importante teniendo en cuenta que la capacitación estaría destinada también a mujeres, muchas de ellas imposibilitadas de obtener salidas laborales y así aliviar la dura y larga temporada invernal que este partido padece (laboralmente hablando).

Creo que es importante resaltar que la preocupación de la FIPPBA coincidió en un 100% con la del Intendente Juan Pablo De Jesús, con quien compartimos una charla amena y cordial.

Por eso deseo que esta experiencia se repita en todos los lugares de la provincia, ya que resulta fundamental encontrarse con una voluntad tan clara y fuerte como para sortear cualquier crisis.

Además quiero agradecer al Presidente del Concejo Deliberante, Ricardo Daubagna, quien desde su responsabilidad como funcionario público no sólo se interesó, sino que expresó su compromiso formal en pos de este ambicioso proyecto, que con la predisposición de ambas partes se hará realidad.

Al Jefe Comunal le estamos agradecidos por habernos brindado su tiempo y su expresa preocupación por el crecimiento del gremio. Y como hombre, ya que "peino canas", tener la satisfacción de haber aprendido de un joven lo que ya muchos adultos han dejado de tener en cuenta: la preocupación y comprensión por la dignidad del hombre y la mujer de este país.

Un saludo afectuoso a todos los habitantes del Partido de la Costa"

Emilio Majori
Presidente de la F.I.P.P.B.A.

Visite nuestra pagina web
www.panaderosargentinos.com



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS
ESTEBAN ECHEVERRÍA
Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

ENTREVISTA A JOSE SANABRIA

"Debemos tener en cuenta que obreros y dueños somos todos una familia"

Hablemos del precio del pan en Esteban Echeverría

El precio estaría alrededor de \$5,60. Hay lugares que es más bajo pero todo esta en conversación. Creo que los dirigentes en su conjunto sabemos que siempre hay un par de rebeldes, pero en definitiva en un gran porcentaje se respeta el precio sugerido.

¿Cuál sería entonces el problema del distrito? ¿La venta ilegal?

El problema con los distritos vecinos esta más o menos bien. Por mi puede entrar quien sea, lo único que pretendemos es que respeten el precio que tenemos nosotros.

¿Se refiere a un caso en particular conocido en Echeverría?

No, no hay que apuntar a una sola persona, en realidad son 4 o 5 más, lo que sucede es que esta



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES - HOTELERIA
- PANADERIAS - HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD





HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES
TODA LA GAMA DE MÁQUINAS
EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTIA

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



persona, a la cual haces referencia, se hizo la fama y siempre lo culpan a él. Yo no lo defiendo, pero reconozco que el problema está, ya lo hemos conversado varias veces. Pero no podemos culpar a uno solo.

¿En qué estado se encuentra la promulgación de la ordenanza, a fin de regularizar las panaderías?

Se trata de un convenio de partes

entre el municipio y el Centro, y entre sus puntos elementales se encuentra el tema de los lunes, y la distancia legal entre las panaderías, como así también las acciones a tomar con aquellos que entran con pan mal comercializado al distrito.

¿Qué opina de los obreros? ¿Considera que reciben pocos beneficios?

Al obrero le debemos dar los beneficios que le corresponden, yo fui obrero y hoy soy dueño, y por eso reconozco el trabajo del obrero. Si el obrero está bien el negocio está bien, sigue siendo un gran eje de la panadería.

Hay gente que se dice dirigente que no cuida a los obreros, hablo de Salvio por ejemplo y los panfletos que le tiraron en las paritarias, yo les preguntaría si ellos podrían vivir con esos \$80 de aumento que proponen?...debemos tener en cuenta que obreros y dueños somos todos una familia. Pero, como todos sabemos, la gente de la FAIPA les dio un aumento mucho mayor para todo el país.



AUMENTO DE SALARIOS

LA TRASTIENDA DE LAS DISCUSIONES

El día 23 de marzo se recibió en la FIPPBA una citación del Ministerio de Trabajo, por pedido del sector sindical, para comenzar a discutir salarios.

El 8 de abril, como corresponde, se citó a los centros con el objetivo de informarles el pedido sindical y para que debatan con sus respectivos asociados los pasos a seguir. Vale la pena destacar que a los centros de ciudades más alejadas se les envió un mail para que nos dieran su opinión.

Paso siguiente nos reunimos en la sede de Avellaneda y los presentes trajeron sus posiciones. Las opiniones fueron diversas, algunos ofrecían un 10% y otros un techo del 15%.

Días después nos presentamos ante el Secretario de Conciliación quién le cedió la palabra al sector obrero, ellos hicieron un pedido de \$500 a partir del mes de marzo y nuestra contrapropuesta fue del 12% pero a partir del mes de abril. Después de muchas discusiones y viendo que no nos poníamos de acuerdo se fijó una nueva fecha de reunión que fue el día 20 de abril al mediodía.

En esa ocasión el sector sindical continuó con la posición de días anteriores y después de horas de discusiones y de un cuarto intermedio nos solicitaron que el incremento sea de \$350 no remunerativo hasta el mes de junio. Luego de otro cuarto intermedio convinimos con la parte obrera que el aumento sería de \$250 no remunerativos desde el mes de abril y hasta el mes de agosto.

Como se darán cuenta, fueron días de intensas y acaloradas discusiones y, como dirigentes empresarios, valoramos el respeto con el que se han llevado a cabo las negociaciones.

LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

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

Instalaciones Comerciales
San Pablo
Panaderías - Confiterías
Bares - Restaurantes

Tel.: **4686-6622/3**
Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.
www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar



FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

¡YA INAUGURAMOS!**SALON DE VENTAS**

Ruta 202 N°1917 - (1613) Los Polvorines
Atención de L a V de 14 Hs. a 18 Hs.
Tel.: (011) 4667-6624

AMPLIACION DE SERVICIO TECNICO**AMPLIACION DE FLOTA PARA ENTREGAS DE MAQUINAS**


ADMIN. Y VENTAS: Ruta 202 N°1917 - Los Polvorines
FABRICA: Monteagudo 5003 - José C. Paz
Tel.: (011) 4667-6624 - 02320-436262
www.britohermanos.com.ar

En la curva de la muerte, en L. de Zamora, falleció un joven panadero

La muerte una vez más fue protagonista en la curva de la autopista de Camino Negro y Portela, que ayer fue escenario de un terrible accidente que terminó con la vida de un joven panadero de Alte. Brown de 24 años que manejaba un Peugeot 207. El auto que manejaba Gastón Marcio se estrelló contra la valla de contención de la vía rápida.



Una vez más, la curva peligrosa - también llamada "de la muerte" - de la autopista de Camino Negro fue escenario de un nuevo accidente de tránsito en el

que murió un joven de 24 años cuando su auto, por causas que aún se investigan, perdió el control y chocó contra la valla de contención que divide ambas manos.

El asfalto de Camino Negro se tiñó otra vez de sangre tras el terrible accidente que sufrió Gastón Marcio, el joven que conducía el Peugeot 207 que impactó contra el guardarraí de la autopista que une la Ciudad de Buenos Aires con la zona sur.

Por razones que todavía son motivo de investigación, el auto perdió el control, chocó contra la pared y se desplazó 100 metros rozando el cemento. En tanto, el cuerpo del muchacho fue hallado 30 metros detrás del lugar donde se produjo el impacto, por lo que los peritos intentan determinar el modo en que fue despedido dado que la luneta del rodado estaba rota.

Ante la mirada atónita de los vecinos y de los automovilistas que pasaban por allí, los bomberos y la policía trabajaron varias horas.

Estudio Jurídico

"Campana & Asociados"

Un servicio jurídico al alcance de su mano, 25% de descuento a integrantes de los Centros 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



LA MEJOR OPCION PARA EL INDUSTRIAL PANADERO

DISTRIBUIDORA NOELIA es una empresa dedicada a la comercialización de materias primas e insumos para la industria panaderil, para conocer mas acerca de sus productos y los servicios que brinda la empresa, Industriales Panaderos se entrevisto con Fabio Curcio, titular de la firma.

¿Cómo definiría usted a DISTRIBUIDORA NOELIA?

Nuestra empresa cuenta con una trayectoria de 20 años en el mercado, y fue creada con el propósito de ofrecer otra alternativa al industrial panadero. Comercializamos productos de calidad con el aval de empresas líderes como: **Refinería de Grasa Sudamericana**, SAF, Taxonera, además de una amplia y excelente línea de productos.

Cabe destacar que en el rubro grasas y margarinas somos distribuidores exclusivos en toda la zona sur, de **RGS**, una de las empresas más importantes del mercado, que a partir de una búsqueda constante del mejoramiento de calidad ha logrado que hoy podamos competir en un plano de igualdad con aquellas marcas hasta hoy consideradas líderes, tanto en lo que a margarina animal se refiere como a las margarinas vegetales.

¿Cuenta con algún servicio técnico?

Si, además de nuestros vendedores capacitados, hemos puesto en práctica un servicio adicional que consiste en efectuar demostraciones de nuestros productos en la medida en que sea solicitada por nuestros clientes, y en función de sus requerimientos e inquietudes.

¿Están pensando en incorporar visitas guiadas a la planta elaboradora de REFINERÍA DE GRASA SUDAMERICANA?

Consideramos que en poco tiempo estaremos en condiciones de poner en práctica visitas guiadas a la fábrica, para que los industriales panaderos puedan observar las normas de calidad e higiene con las que se elaboran las margarinas que diariamente se comercializan a través de **DISTRIBUIDORA NOELIA**.

Por último, ¿algo mas que tengas para decirnos?

Nuestra distribuidora cuenta entre sus clientes a Panaderías, Confiterías e Industrias de reconocida trayectoria y prestigio. En estos momentos estamos en proceso de expansión, por lo que esperamos llegar en poco tiempo a aquellas confiterías a las que todavía no hemos podido visitar; y agradecer a todos los clientes que han confiado en nosotros todo este tiempo, recordándoles, que además de telefónicamente, pueden contactarse con nosotros a través de nuestra página web: www.distribuidoranoelia.com



Al Servicio del Gremio Panadero

DISTRIBUIDORA NOELIA S.R.L

Insumos para Panaderías, Confiterías y Afines

Cnel. Méndez 1079 (1875) Wilde / Telefax: (5411) 4227-8522 - 4207-8500

E-mail: info@distribuidoranoelia.com / distribuidoranoelia@hotmail.com

www.distribuidoranoelia.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS PARTIDO DE CAÑUELAS

J. Newbery 155 (1814) Cañuelas- Bs. As.
 Personería Jurídica Matrícula 28574/ Legajo 1/103526

"De 27 panaderos que somos asistieron sólo 2 y porque estaban confundidos"

El Centro de Panaderos de Cañuelas decidió publicar una solicitada en donde niega cualquier vínculo con el supuesto Centro de Panaderos de la Cuenca del Salado y la CIPPA,, ya que los mismos organizaron un encuentro en el partido con autoridades municipales y panaderos locales prodigando cierta autoridad cuando en realidad carecen de representatividad en Cañuelas. El Presidente del Centro, Mirko Dettler nos decía al respecto:

Hablemos del proyecto de ordenanza...

Presentamos el proyecto de ordenanza el día 8 de abril y nos prometieron que en alrededor de 60 días se iba a promulgar la misma. Es importante destacar que si se aprueba dicha ordenanza va a ser una un éxito para los panaderos del distrito, porque vamos a ordenar de una vez por todas el pan que entra de afuera con las listas de procedencia, el cierre de los lunes, etc.

Tenemos entendido que en partido se desarrolló una reunión

organizada por la supuesta Cámara que funciona paralelamente a la FIPPBA... ¿Qué se conoció al respecto?
 Sí, efectivamente tuvo lugar una reunión el 13 de abril en el Hotel Cañuelas. Según nos informaron varios socios la invitación, que por cierto fue "tirada" por debajo de la puerta de cada panadería, decía que invitaba la Cámara de Industriales Panaderos, el Ministerio de Salud y Agencia de Desarrollo Cañuelas.

¿La Agencia de Desarrollo es municipal?

Sí, la agencia esta vinculada al municipio. El titular de la Agencia es Fernando Noceda, que además es ingeniero agrónomo y no sabia nada del tema, sólo se le habían acercado a decir que las panaderías deberían llevar un sticker por el uso de no bromato ya que el Ministro Claudio Zin, firmó supuestamente un plebiscito con Salvio.

¿Cómo regula un Centro de Panaderos el uso del Bromato?

Es muy difícil regular ese tema. ¿Cómo un Centro de panaderos se va hacer responsable o participe de esta situación? el tema es que el pan es de fabricación continua e ingesta directa, es decir, hoy te puedo hacer el pan con aditivo y mañana utilizo bromato de vuelta, es muy difícil de controlar.

Los controles lo tienen que hacer los municipios con el Ministerio de Salud tomando 3 muestras. Una muestra lacrada queda en el municipio, una queda en poder del panadero y otra muestra va analizarse. Una vez que se tienen los resultados si reflejan el uso del bromato se realiza la sanción correspondiente, ya que lo más importante es cuidar la salud del consumidor.

¿Quiénes asistieron a mencionado encuentro?

Cuando me reúno con diferentes concejales para evaluar la instancia en la que se encuentra la promulgación de la ordenanza, me aclaran que asistieron a aquella cita, por así



llamarla, pensando que yo los había convocado, pero tirar una invitación por debajo de la puerta no es mi estilo, yo los visito o los invito por teléfono, pero siempre personalmente. ***Y panaderos, ¿Sabén cuantos fueron?***

De 27 que somos fueron 2 panaderos y porque estaban confundidos. Es más, uno de ellos me llamo diciendo que asistió pensando que la reunión era del Centro de Panaderos. Fue por eso que sacamos una solicitada en los medios donde aclaramos quienes son los titulares que figuran en esa

Asociación de la Cuenca.

Contamos acerca del tema...

Una de las personas que figura como titular no esta adherido al Centro local, y no respeta la decisión de sus colegas panaderos del distrito de cerrar los días lunes, por lo tanto no tiene autoridad moral para presentarse como representante, además deberían como primer medida aclarar cómo, cuándo y por quiénes fueron elegidos y si tienen en la parte jurídico legal lo que una institución debe poseer.

La segunda persona que figura como titular en la invitación, es más sugestiva, dado que esta persona fue asesora en el Centro local, pero con el agravante que siendo su trabajo ad honorem, intentó iniciar juicio, las pruebas mencionadas se encuentran a disposición de quienes las quieran constatar.

Entonces la situación pudo ser aclarada frente a las autoridades municipales...

El Presidente del HCD no sabia quien era Salvio, ahí le explicamos que era el titular de la FAIPA y que nuestra casa materna era la FIPPBA y no entiendo cómo ellos han conformado una supuesta Cámara sin ningún sustento jurídico legal, y me refiero a ellos de ese modo, porque sino nos hubieran contestado rectificando los dichos.

La gente del municipio quedo informada, ellos están trabajando con nosotros desde hace tiempo, estamos realizando un trabajo comunitario importante, la municipalidad cada vez que nos necesita, sabe que nosotros contribuimos dentro de nuestras posibilidades. Sin duda, ellos asistieron a esa reunión porque no sabían quien era el Centro de panaderos de xxxxx .

¿Cuál es su opinión acerca de esta situación?

Creo que trae confusión, tanto al panadero como al consumidor y compromete al municipio de la misma forma.

PROYECTO DE ORDENANZA DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CAÑUELAS

Visto la necesidad de reglamentar el funcionamiento de industrias y comercios relacionados con el rubro panaderil, y considerando que dicha reglamentación redundaría en beneficio de los consumidores dado que en la actualidad no existe norma actualizada que permita a las autoridades municipales realizar controles estrictos sobre el funcionamiento de dichos establecimientos, se pide la sanción de una ordenanza en base a los siguientes artículos:

ARTÍCULO 1°: Se entiende con el nombre de panadería al establecimiento industrial mecanizado donde se elabora y se expende; pan, galletitas y sus derivados, factura de panadería, pastelería, confitados, bombones y todo otro producto de la industria panaderil.

ARTÍCULO 2°: Se entiende por despacho de pan o sucursal de panadería al comercio que expende productos elaborados por las panaderías, los cuales deberán cumplimentar las mismas tanto edilicias como reglamentarias de higiene que las panaderías.

ARTÍCULO 3°: Los establecimientos que se definan como sucursales les estará prohibido hacer publicidad al público anunciándose como panadería y confitería. Deberán en todos los casos hacerlo como despacho de pan a fin de facilitar el contralor correspondiente.

ARTÍCULO 4°: Los locales de venta deberán estar bien ventilados, con suficiente luz natural, paredes y pisos revestidos o impermeabilizados, no pudiendo tener comunicación con locales afectados a la comercialización de otros ramos excepto ramos conexos. Queda prohibido a toda persona que atiende las ventas efectuar cobro alguno, salvo que proteja sus manos evitando el contacto del dinero con el producto, esta condición se deberá cumplir con todos los comercios de panaderías, sucursales y despacho de pan.

ARTÍCULO 5°: Las panaderías deberán paralizar sus actividades por razón de higiene, desratización y mantenimiento por un plazo que asegure que dichas tareas sean realizadas en forma correcta y teniendo en cuenta que el pan es un producto de elaboración continua e ingesta directa acuerdo a las leyes, ordenanzas, decretos, etc, de orden nacional, provincial y/o municipal. A tal efecto paralizarán sus actividades, como mínimo, los días lunes de cada semana, coincidiendo con el día de descanso laboral determinado por la C.C.T. 231/94 en su artículo 16 para el personal de panadería.

ARTÍCULO 6°: El vehículo que transporte pan y productos de panadería deberá realizarlo conforme a las siguientes condiciones:

- La tracción deberá cumplir las normas de tránsito exigidas donde se circula.
- La cabina no tendrá comunicación con la caja donde se transporta la mercadería.

- El sector del vehículo destinado al transporte de pan y productos de panadería deberá estar herméticamente cerrado. Las ventilaciones contarán con tela anti-insectos y elementos que impidan el paso del agua al interior de la caja.
- El interior deberá ser revestido de material inoxidable e inalterable al ataque de ácidos grasos, resistente a los golpes, impermeables y con encuentros redondeados para facilitar su limpieza.
- No se permitirá la permanencia en la caja de carga de la rueda de auxilio, herramientas u otros elementos ajenos a la carga, los mismos se transportarán aislados de la sustancia alimenticia.
- No se permitirá la carga simultánea de pan o productos de panadería, con mercadería de otros orígenes.
- En la caja no se permite la presencia, durante el recorrido, de persona alguna.
- La mercadería no podrá ser estibada en el piso del transporte, debiendo este contar con tarimas lavables y por tramos de fácil remoción.
- Los recipientes para transporte de pan y productos de panadería deberán estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, debiendo cubrirse el producto con destino a despachos y/o sucursales, con lienzos blancos en perfectas condiciones de higiene.
- Todo vehículo que provenga con productos de panadería de otro distrito deberá contar con la habilitación provincial y la libreta sanitaria provincial como lo requiere la Ley 13.006 en su Título IV Artículo 14. El pan o sus derivados que ingresa de otro municipio o distrito deberán hacerlo envasado y rotulado con los correspondientes números bromatológicos emitidos por la Provincia de Bs. As.

ARTÍCULO 7°: El chofer y acompañante deberán estar munidos de ropa reglamentaria y libreta sanitaria.

ARTÍCULO 8°: Queda prohibida la venta de pan y productos de panadería en despensas, proveedurías, mercados, ferias francas, fiambrerías o todo tipo de venta de productos alimenticios, salvo que estos obtengan la ampliación de habilitación como "Rubro

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."



**BAGUETERAS-LATAS
ENLOZADAS-
BANDEJAS DE
ALUMINIO-PIZZERAS
QUEMADAS Y
ENLOZADAS-FUNDAS-**

Reparación y siliconado de bagueteras

4482-5099 / 4441-5067 - ID 636*4319

Anexo Pan Frances", para la cual deberá contar con el lugar reglamentado en el Artículo 4º de la presente ordenanza, separado del resto del local por medio de una pared o mampara.

ARTÍCULO 9º: a) Las panaderías deberán exhibir en lugar visible el certificado de habilitación. b) Los despachos y sucursales habilitados deberán exhibir en lugar visible el certificado de habilitación propio y de la panificadora que lo abastece de los productos que vende, esto, como así también los certificados de análisis de los productos que expenden. Además deberán exhibir en forma visible, a no menos de 10 metros, una lista denominada **LISTA DE**

PROCEDENCIA la cual remitirá el centro o cámara de panaderos del distrito, a los panaderos para que éstos a su vez se lo remitan a los expendedores. Con el propósito que esté identificado el producto en dicha lista, deberán estar claramente anunciado cuál es el industrial panadero que lo provee a fin de que si el producto referido contiene algún elemento tóxico que ponga en peligro la salud de la comunidad se localice al responsable de dicho flagelo. El centro o cámara de panaderos, de esta manera, será el contralor de que los productos de panadería que se comercializan se encuentren en estado de consumo óptimo, de detectar alguna anomalía con alguna industria que elabora productos de panadería, deberá la institución denunciarla a las autoridades competentes, tanto municipales, provinciales o nacionales para que en forma inmediata las mismas actúen de acuerdo al Código Alimentario Nacional con la urgencia que ésta requiera para resguardar la salud de la comunidad.

ARTÍCULO 10º: Cuando se compruebe la venta de pan y sus derivados contraviniendo las expresas disposiciones mencionadas en el artículo 9º, se procederá de la siguiente forma:

- a) Se imputará la falta al comerciante y a su proveedor, se decomisará la mercadería cuestionada y posteriormente se aplicará la sanción respectivamente al comerciante y a su proveedor, incrementando el valor de la misma con ajuste al sistema normativo vigente.
- b) En la segunda infracción se procederá al decomiso de la mercadería cuestionada y posteriormente se le aplicará al comerciante y a

su proveedor la máxima sanción. Pudiendo ser pasible de la clausura del local de venta.

ARTÍCULO 11º: Queda prohibida la venta de pan elaborado en forma industrial, mecanizada y sus derivados en la vía pública. Comprobada la violación de esta prohibición se procederá al decomiso de la mercadería y al secuestro del vehículo o de los medios utilizados, los que serán enviados en depósito al lugar que el departamento ejecutivo estime, debiendo el infractor cumplir con las sanciones impuestas.

ARTÍCULO 12º: Comprobada la infracción del artículo 11, se procederá al decomiso de la mercadería aplicándose las sanciones vigentes.

ARTÍCULO 13º: Cada local de venta de pan o derivados, como así también las panaderías contarán con un lugar destinado a la acumulación de estibas y formas higiénicas del pan que no se vende en el día.

ARTÍCULO 14º: Las habilitaciones de las panaderías se regirán por la Ley Provincial de Panaderías 13.006 y por el Código Alimentario Nacional.

ARTÍCULO 15º: Queda derogada toda disposición que se oponga o contradiga la presente ordenanza.

DISTRIBUIDORA



Las Lomas

Los invita a visitar su Stand en la



del 15 al 19 de Junio
en el

CENTRO COSTA SALGUERO
Av. Costanera Rafael Obligado s/nº y J. Salguero



Solicite su entrada gratis llamando al:
0810-999-2073 / 4699-4554 / 3164

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

EL PORQUE DE UN DIRIGENTE

Empecemos por ordenar lo primordial... en nuestro núcleo sectorial, no se puede emerger, si no empezamos por casa.

Todos necesitamos de todos, ya que lo ajeno es tan importante como lo propio. Lo principal es mediar para que todos salgamos beneficiados y retomemos el camino.

Si no medimos nuestras acciones, ni tomamos en cuenta el accionar del otro, damos lugar a la división, a la problemática y distorsionamos el objetivo. Nunca pero nunca se puede ordenar, sin tener la mayoría de acuerdo.

El por qué de estas observaciones son parte de las necesidades que tenemos y no nos damos cuenta. Si hay una sola persona que empuja hacia el objetivo no encontraremos ecos suficientes para transformar las necesidades en hechos concretos.

Si tomamos de ejemplo como trabajan las demás organizaciones cuando quieren lograr un objetivo, desde mi punto de vista, el industrial panadero sigue acorralado con el sistema y se encuentra desamparado.

Entonces, ¿qué debemos hacer?, humildemente sin subestimar a ninguno, porque estoy convencido que todos somos capaces, es momento de tomar decisiones.

De todos modos, creo que es importante resaltar, dónde está la problemática, y contar con las herramientas necesarias para solucionar dichos problemas.

Sostengo que si incluimos a todos en la misma bolsa y no encontramos la solución personalizada por cada sector estamos perdidos.

Además, no es lo mismo un industrial del norte, que uno del sur o del centro. Cada uno conoce bien su lugar de origen y como puede encuadrar su situación para poder llevar su industria a que sea rentable. Ahora, prestamos el oído a escuchar soluciones mágicas, y creemos saber todo. Esto causa irritación, porque seguimos patinando sobre el mismo problema y no llegamos a nada.

Señores lo que quiero decir y que se entienda de una vez: no le demos "más carne a los lobos" a estos señores que piensan que son dueños de nuestro destino y se jerarquizan por su trayectoria, que no viven la verdadera realidad y que se enfocan en su pasado como si fueran los profetas, y no escuchan el pedido mínimo del pueblo industrial.

A estos señores que hablan mal de las instituciones, que es la única herramienta para salvar al gremio. Para qué queremos instituciones ricas y edificios poderosos, si tenemos industriales pobres y avasallados, perseguidos por un sistema que cada día nos lleva a desaparecer.

A estos señores que se creen que somos todos analfabetos, les comento, hoy la informática y la tecnología nos llega a todos. Y sabemos lo que queremos porque perseveramos. Las instituciones no están para nutrirse de ellas mismas, sino para que avalar y salvaguardar la problemática del industrial

Esto lo vengo escuchando hace largo tiempo como disco rallado. ¿Pero quieren que les digan algo señores dirigidos?, hoy nos sobrepasó la realidad y ustedes viven sumergidos en una burbuja del pasado, los menciono como "dirigidos" porque así lo parecen, un verdadero dirigente se instruye, se nutre de sus deberes, va formando cuadros y nunca se pone en primer lugar.

Un verdadero dirigente escucha a su pueblo y va buscando soluciones

para lo que le encomendaron y ¿por qué enfoco en esto?, porque es una realidad y el primer paso es aceptarla, esto es lo que hay, ¿pero qué hacemos con lo que tenemos, lo tiramos por la borda o nos encolumnamos y aceptamos las reglas del juego?

Si queremos luchar por una causa, es importante que estemos unidos porque cada uno es fundamental y tenemos la obligación de hacer ver cual es la problemática.

Hoy cualquiera "nos mete la mano en el bolsillo", nos entregan en bandejas, y estoy convencido que hay mucha gente que quiere participar y unificar. Esto es lo primero que debemos hacer, romper esta pared imaginaria que nos impide que seamos escuchados; romper con el cordón umbilical y evolucionar.

A estos señores dirigidos por las avaricias personales les quedará en su conciencia que no somos uno más. Hoy la realidad es otra, y a todos nos llega en su momento. Cada día somos más, seguimos sumando.

Señores dirigentes no hay que decir que somos dirigentes, hay que demostrarlo, y una es tener la tremenda humildad de aceptar cuando nos equivocamos y enfocar la problemática. Así nuestros "dirigidos" tendrán que entender un poco más de que estamos hablando. Todos se aprovechan de nuestras falencias y es así cuando seguimos alimentando a los lobos de este sistema. Si realmente me equivoco que alguien me demuestre lo contrario, pero con hechos concretos, no con promesas.

Quiero desearle el mayor de éxitos a cada uno de ustedes, por el bien de todo este bendito gremio.

Sin más los saluda atte un servidor.

Miguel Ovando
Sec. Fippba



HARINAS y MATERIAS PRIMAS

“EL GRANATE”




DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538

RECETA

Gentileza: **calsa***

Bizcochitos de grasa



Ingredientes	Cantidad
Harina	1.000 g
Agua	250 cc
Sal fina	40 g
Levadura Prensada Virgen	60 g
Pastelgras 0% Trans	450 g

Procedimiento:

- * Colocar en amasadora todos los ingredientes.
- * Amasar hasta lograr una masa uniforme.
- * Dejar descansar 10 minutos.
- * Pasar por sobadora 6 veces, espolvoreando con harina en cada dobles, a fin de hojaldrar la masa.
- * Dejar descansar 5 minutos, para luego estirar hasta un espesor de 3 mm.
- * Extender sobre el torno, picar y cortar con molde redondo de 4 cm. de diámetro.
- * Estibar en latas previamente untadas con Grasa refinada, a fin de no variar el sabor final del producto.
- * Dejar relajar 10 minutos.
- * Cocinar en horno a 230 °C con vapor durante 12 minutos.

CLASIFICADOS

***VENDO:** Muebles de panadería de aluminio, nuevos. Mostrador con caramelera, vitrina. Llamar al 15-5834-4104. Sra. Cristina. Zona Isidro Casanova

- * 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 juego de muebles para mostrador: 1 panera 1.80 mtrs.2 mostradores con marquesina vidriados, 2 exhibidores para facturas o masas, 1 mueble para caja esquinero. \$ 4000._o permuto por grisnera automatica.Horacio o Andrea tel.1550393849.
- * 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,
grasas y
dulce de leche
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque
Industrial Plátanos, (1885) Be-
razategui, P. de Buenos Aires,
Argentina. www.prodalsa.com.
ventas@prodalsa.com.

Presentamos
Pastridul,
nuestro nuevo
integrante

PASTRIDUL

Dulce de leche para
repostería



PASTRIMAR

Margarina
para masas de hojaldre



PASTRIMAR

Margarina
para masas y batidos



PASTRIMAR

Margarina
para tapas de empanadas



MATERPRIM

Margarina
para masas de hojaldre



MATERPRIM

Margarina
para masas y batidos



GRASINA

Grasa
bovina refinada



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

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com