

HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTÍNUOS

Burner®

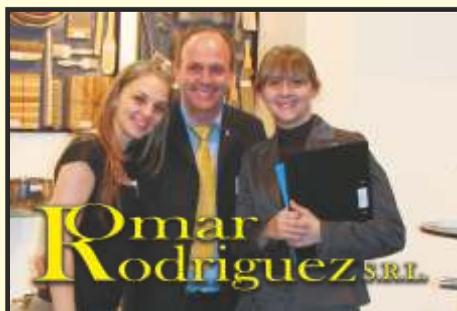
4911-2302 / 4911-1675

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



Industriales Panaderos

AÑO 4 - N° 19 - AGOSTO 2009



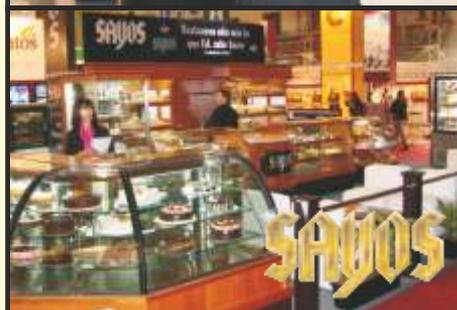
Omar Rodríguez S.R.L.



Brito Hnos.



GRUPO CHEFF



Savios



Burner®



Las Lomas



Pauna



CAMILO FERRON S.A. CARDONE



PANING
Ingeniería en Panificación



LESAFFRE ARGENTINA

EN ESTAS PÁGINAS:

Lomas con el Intendente Rossi - Acuerdo con el Ministerio de Trabajo - Convenio con el Municipio de la Costa - Entrega de Banderas a Dependencias Policiales - Renuevan mandato de Juan C. García - Desayuno con Intendente Díaz Pérez - Costo del kilo de Pan



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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

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

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.

Omar Rodríguez S.R.L.

CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



Malabia 2440 - (1754) San Justo

Tel: 4441-1200

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

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



levasaf



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

EDITORIAL

Cuando uno habla de inseguridad, ya no hace referencia a una zona, o a tal barrio que es más o menos peligroso, hoy no hay límites, la violencia se ve en todos lados, basta con mirarnos a cada uno cuando sale a la calle y su trato con el prójimo

Por eso, ya no causa sorpresa, sino muchísimo dolor, enterarnos que otra persona más fue víctima de la inseguridad, me refiero a José Russak, dueño de una panadería que fue asesinado de tres balazos en su comercio de la localidad de El Jagüel, partido bonaerense de Esteban Echeverría, donde se enfrentó a tiros con otro hombre.

Y leí, en otro medio, que una vecina se refería a él como *“Un hombre laborador”*. Por lo que sabemos, tenía un arma porque ya le habían robado una vez y en este caso se defendió porque estaba con su hija en el local”, se lamentó Rosa. Y es ahí cuando creo que todos nosotros ponemos el freno y nos detenemos a pensar cuáles son las medidas que debemos tomar para nuestra propia seguridad.

Cómo llegamos a vivir presos en nuestras propias casas, que cada día aparecen mas adornadas con barrotes, cuando quienes deberían estar tras las rejas son estos delincuentes que nos roban el esfuerzo, el trabajo, el sacrificio y en el peor de los casos, como este, nos roban la vida.

Cómo llegamos a vivir con miedo a salir... y después nos preguntamos porque ya no hay tantos chicos jugando en las plazas o andando en bicicleta, si cuando salen nos quedamos temerosos.

Por eso nuestra solidaridad para la familia de Russak, nuestra solidaridad con José Sanbria y los representantes del Centro de Industriales Panaderos de Esteban Echeverría quienes protestan por el aumento de hechos delictivos en la zona... Los argentinos debemos comenzar a tomar conciencia que *“Camino al Bicentenario”*, estamos cada día peor, y creo que no es sólo responsabilidad del Gobierno de turno, es parte de la educación, y de los valores que nos guían, porque si bien es cierto que en materia de

seguridad el Estado Nacional acumula muchos fracasos, en la mayoría de los casos no te roban por hambre y por comida, te roban, te lastiman, y hasta les terminas agradeciendo que no te maten.

Quiero compartir con ustedes, un fragmento de lo que escribió Julio Raffo, quien se desempeña como Profesor de Filosofía del Derecho en la UBA: *“El reclamar seguridad a secas o el preocuparse por la “inseguridad” puede significar cosas muy diferentes”*. Bajo esa expresión, y entre otras cosas, cabe estar preocupado por:

* la *inseguridad de los niños “de la calle”*, que limpian los vidrios de los autos o nos entretienen en los semáforos;

* la *inseguridad del ejército de desempleados*, que carecen de los recursos mínimos para la subsistencia básica de ellos y de su familia;

* la *inseguridad de las personas que viven en asentamientos o “villas de emergencia”*, privadas de los servicios básicos y del correspondiente título de propiedad sobre las parcelas que ocupan;

* la *inseguridad de las innumerables personas que trabajan “en negro”* y que por ello no tienen acceso a los servicios de salud que brindan las obras sociales y ni a la posibilidad de obtener, algún día, la jubilación;

* la *inseguridad de las personas de escasos recursos* por estar excluidas de la atención médica de alta complejidad o medicamentos de alto costo (...)

En nuestra sociedad la vida, la salud y la libertad, constituyen valores muy superiores a la protección de la propiedad.

Y tanto es así que la ley le permite al Estado apropiarse, por la vía del impuesto, del 33% de nuestros ingresos, pero ***“sería aberrante e inconstitucional que pretendiese apropiarse de un porcentaje de la vida, de la libertad o de la sangre de los ciudadanos”***.



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERÍAS • CONFITERÍAS • COTILLON
- REPOSTERÍAS • ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES

Algunos de nuestros productos:

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

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

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



CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Saucos 1725 - JUNIN FEBRUARIA BARRIO SOL DE ORO ESQUINA REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

ATENCION PERSONALIZADA

Julio Gallardo HORNERO



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA

Pereyra Lucena 555 - L. DE ZAMORA - 4244-9424/4243/2039

info@cipz.org.ar / www.ciplz.org.ar

UN COMPROMISO PARA QUE LOMAS TENGA LA ESCUELA DE PANADERIA

El intendente de Lomas de Zamora, Jorge Rossi, mantuvo un encuentro con el Centro de Industriales Panaderos local y panaderos del distrito, en el cual aseguró que *“hemos hecho un trabajo fenomenal con el Instituto Municipal de la Producción, el Trabajo y el Comercio Exterior, junto a los microemprendedores y las PYMES. Estamos enseñando textil, soldaduras, calzado, con esto quiero decir, que esta al alcance de su mano conformar la Escuela de Panadería. Sólo necesito un maestro panadero y comenzamos ya. Yo digo que a veces las cosas no se dan porque no se comentan, estamos para armarla inmediatamente, cuenten conmigo.”*

Además participó de la reunión, que tuvo lugar en la sede del Centro de Panaderos de Lomas, la concejal del Frente Justicialista para la Victoria, Marita Velázquez.

Entre otros puntos ha destacar, el Jefe Comunal



manifestó respecto al uso del bromato de potasio, cuyo uso esta prohibido, que *“gratuitamente nuestro laboratorio, que esta en la Av. Perón, donde se hacen las libretas sanitarias, esta autorizado por la ley*

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS








Distribuidora
NOELIA






DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE






Al Servicio del Gremio Panadero

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com

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

nacional y provincial y capacitado para hacer este tipo de análisis para detectar el uso del bromato y así erradicarlo.”

Cabe destacar que las autoridades municipales y los panaderos fueron recibidos por el Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Lomas de Zamora, Jorge Faiella quien se encontraba acompañado por miembros de la Comisión Directiva, el Dr. Fabián Campana y panaderos de la zona.

Las partes acordaron realizar un trabajo conjunto para erradicar la producción clandestina de pan y “tener un diálogo fluido”.

Mientras el Intendente Rossi afirmó *“estoy a disposición para trabajar en conjunto y lo voy hacer con gusto, cuenten conmigo y armemos algo que cubra sus expectativas, tanto como la seguridad del consumidor”*.

Para finalizar el encuentro, el Intendente se despidió de los panaderos diciendo: *“esto es parte de una historia que me tocó vivir en Lomas de Zamora cuando asumí en el 2004: un municipio destruido con falencias y deudas. Hoy todo se está haciendo gracias al aporte y confianza de los vecinos”*.

Vale la pena destacar que esta reunión fue realizada gracias a la gestión del Dr. Fabián Campana y por la excelente relación que tiene él con la Concejal Marita Velazquez. Además en la reunión se hizo entrega al Intendente de una plaqueta recordatoria y de una carpeta que contiene el Proyecto de Escuela de Panadería.



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





FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - (011) 4139-6807 / (011) 4139-6056 / 4218-0564

COMUNICADO DE PRENSA

Mediante el presente informamos a los Centros de Panaderos y a la familia panaderil que la FIPPBA NO firmó ningún tipo de compromiso con el sector obrero con un aumento de \$ 500 para el mes de setiembre.

* Ante cualquier versión contraria, **“la misma resultaría ser falaz y maliciosa”** desconociendo las intenciones, **aclaremos que no hay tal compromiso con el sector obrero** y que, como lo expresa claramente el Expediente N° 1.317.885/09, firmado en el Ministerio de Trabajo de la Nación el día 20 de abril del corriente año **“...ambas partes asumen el compromiso de volver a reunirse a principios del mes de agosto...”**. Dicha frase no quiere decir que estemos obligados ni comprometidos a ceder ningún tipo de aumento. Sí, se hará un análisis de la situación económica en dicho momento y, en caso de ser necesario algún tipo de recomposición salarial, se llamará a una Asamblea (como es nuestra costumbre) entre todos nuestros asociados para tratar ese tema con la seriedad que nos caracteriza.

Amigo panadero, conocemos la problemática del gremio, porque los integrantes de esta Comisión Directiva, trabajamos como panaderos, y manifestamos que:

* **DESCONOCEMOS** cualquier otra entidad a nivel

provincial que no sea la FIPPBA, la que representamos legalmente y que cuenta con 59 años de trayectoria.

* Somos la **ÚNICA ENTIDAD** del gremio panaderil reconocida y signataria del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94. Hecho que implica el reconocimiento de las Autoridades Municipales, Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires y de todos los Sindicatos de la Provincia.

* **REPRESENTAMOS** el 90 % de las panaderías de la Provincia de Buenos Aires.

* **NO AVALE** ningún tipo de convenio, que no sea suscripto por la FIPPBA ya que carecería de valor y representación real dentro de la Provincia.

* **INFORMAMOS** que la FIPPBA, no ha autorizado a persona alguna a solicitar colaboraciones en cualquiera de sus formas (donaciones; rifas, etc.) **NO SE DEJE ENGAÑAR**. En cualquiera de estos casos por favor formule la denuncia en la Comisaría más cercana de su domicilio.

COLEGA, CONTINUEMOS TRABAJANDO JUNTOS, POR LA EXCELENCIA DEL GREMIO.

COMISIÓN DIRECTIVA
F.I.P.P.B.A.

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

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



Pan Fresco y crocante en tan solo Tres Minutos!!!

Pan minuto, un concepto innovador, ideal para mejorar los tiempos y stocks de los puntos de venta, ofreciendo pan caliente todo el día.

LESAFFRE 
ARGENTINA

El nuevo concepto pan' minuto®, puesto a punto y patentado por el Grupo Lesaffre, abre nuevas e interesantes perspectivas para todos los puntos de cocción. Al asociar un procedimiento de panificación con una formulación de mejorador, este concepto garantiza la finalización de un pan pre-cocido al 75% en un horno clásico en menos de tres minutos.

El mejorador para pan francés pre-cocido de finalización rápida, pan' minuto® es un avance tecnológico destinado a las panificadoras cuyo clientes utilizan puntos de cocción o puntos calientes. Simplifica los gastos de preparación, permite una rápida puesta a disposición de los productos para los clientes y aporta una mayor flexibilidad en la gestión de personal y de las ventas. El punto de venta administra mejor el volumen de panes cocidos y propone pan fresco y crocante a toda hora, incluso al final del día.

Con pan'minuto®, el pan se disfruta fresco y crocante aún más rápido.

Con pan'minuto® se franquea una etapa, de ahora en adelante, son suficientes tres minutos para preparar un pan pre-cocido refrigerado o congelado. Además basta un horno simple, sin ninguna necesidad de vapor. Sencillez y ganancia de tiempo van acompañadas de una mejora, del aspecto, de las cualidades organolépticas y de la conservación. El resultado en el punto de venta está a la vista, la corteza, fina y regular no se descascara y la miga se conserva fresca por más tiempo.

Norbert Grouet, encargado del polo de ingredientes en la casa matriz de Lesaffre en Francia, explica las ventajas del producto: "Los métodos usuales de finalización de los productos congelados y refrigerados, necesitan hornos de vapor y una organización específica de cocciones, repartidas en ciertos momentos del día, con cantidades predefinidas. En cambio con pan'minuto®, el punto

de venta, puede finalizar pequeñas cantidades de producto en un horno clásico y administrar la venta simplemente sin esperas, sin que se agoten existencias, ni sobrantes al final del servicio. Ya no se necesita una cámara de fermentación. El equipamiento y espacio necesario se reducen al mínimo: un congelador y un horno clásico. Naturalmente, siempre se pueden cocer productos de diferente peso y tamaño. La ganancia de tiempo de elaboración se estima en un 70% con relación al producto precocinado congelado. ¡y es también un importante ahorro de gastos energéticos.!

Con pan'minuto® pueden realizarse una gran variedad de panes, con cualidades gustativas idénticas a las de los productos recién cocidos. pan'minuto® permite realizar todo tipo de productos, cuyo peso puede variar entre 30 y 400 grs., así se adapta tanto al pan francés clásico (Baguette) como a los panes especiales, vienes, pan de leche, saborizados.

Presenta un especial interés para los bocadillos preparados con baguettes vendidos en vitrina refrigerada, que se conservan mucho mejor.

Lesaffre, líder mundial en producción de levadura, colabora con los panaderos desde hace más de 150 años y trabaja sin cesar en la mejora y la calidad de sus levaduras. El grupo está presente industrialmente en 25 países y comercializa sus productos en todo el mundo. Sus diferentes marcas son referencia en cuanto a rendimiento, calidad y seguridad.

Para mayor información puede contactarse con el servicio técnico de Lesaffre Argentina al 011-4315-3400.



Con Pan Minuto



Sin Pan Minuto

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:




REFINERIA
DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538



CÁMARA FERMENTADORA



HORNO 70 X 90 (Grande)

Características:

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

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

ROT-CARR

Av. B. P. Galdós 9529 - (B1689AIE) P. Podestá

3 de Febrero - Buenos Aires - Argentina

Tel.: (54-11) 4769-7494 // 4739-4002

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

Materias Primas para:

Panaderías-Confiterías-Pizzerías-Fábricas de Pastas

LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth



GLUTAL



REFINERIA
DEL CENTRO S.A.

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 577*1385 / 86 / 87

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield

districa-mi@yahoo.com.ar



LA FIPPBA INFORMA

SE APROBO POR UNANIMIDAD LA MEMORIA Y BALANCE DEL ULTIMO EJERCICIO

Centros asociados asistieron a la Asamblea de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) en la cual se aprobó por unanimidad la memoria y balance del último ejercicio.

La misma se celebró el día 28 de mayo, a las 14 hs, en la sede de la calle Beguerestein en la localidad de Avellaneda.

Participaron del encuentro, entre otros, los Centros de Panaderos de Almirante Brown, del Oeste, Lomas de Zamora, Lanús, Merlo, Esteban Echeverría, San Martín, Tres de Febrero y La Matanza.

escuchar “la otra campana” se les informó que la FIPPBA no avala a CIPPA por considerar que actúa desuniendo a los panaderos y también aclararon que, ante los rumores de un aumento preacordado con el sector obrero, la Federación Panaderil lo desmiente rotundamente y lo atribuye a comentarios generados por gente que tiene por objetivo difamar y dividir a los panaderos de la Provincia.



en ESCOBAR

Se desarrolló una reunión en donde acordaron trabajar unidos, a fin de regularizar la venta clandestina del pan y las deudas que mantienen los industriales panaderos, tanto sea con el sindicato, como con la Obra Social.

La jornada pudo llevarse adelante gracias a la intervención de la F.I.P.P.B.A. y por pedido del Presidente del Centro de Panaderos de Escobar, Daniel Santeusanio. Participaron representantes de la F.I.P.P.B.A. y de la Obra Social del Personal de Panaderías encabezados por Abel Frutos y Rubén Aguiar. Además, el Secretario Gremial del Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar, José Wetzell y las autoridades del Centro de Panaderos.

El Presidente del Centro de Escobar mostró su agradecimiento por “los buenos oficios de la FIPPBA”. Se comentaron temas de actualidad, como por ejemplo, el aumento que consiguió el sector obrero para las provincias del interior del país (\$220) y para Capital Federal (\$400).



visita a baradero

El 5 de junio por la tarde se reunieron, por los buenos oficios de los colegas panaderos de Campana (Fabian Cabral, José Ibarra, Juan Farías, Juan Aranda y Nestor Beniglomini) los representantes de la FIPPBA, Emilio Majori, Daniel Insúa y Juan Bellizi con panaderos de Baradero, entre ellos los Sres. Damián Moris, Vicente Raúl Villareal, Luis Walter Franco, Clarudio Raichel y el Dr. Luis Criqui, además del Sr. Francisco Pederiva (Vicepresidente del Centro de Industria y Comercio de Baradero).

El motivo de la reunión fue comentarles a las autoridades de la FIPPBA problemas que tienen con algún supermercado chino y con algunos panaderos de la zona por los precios irrisorios de venta de pan. La FIPPBA se comprometió a gestionar reuniones con autoridades del municipio y con representantes de autoservicios chinos con el objetivo de solucionarles los problemas.

Ante la insistencia de los presentes de interiorizarse y de



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

**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



ESTUDIO SOBRE EL COSTO DE KILO DE PAN FRANCÉS

CAPITULO "A" - MANO DE OBRA SUELDO Y JORNALES

	Sueldo	Presentismo	Meses	
1-OFICIALES	1852,61	185,26		
1-AYUDANTES	1681,80	168,18		
1-PEON DE PATIO	1616,11	161,61		
1-DEPENDIENTE	1681,80	168,18		
TOTAL	6832,32	683,25	12	90.186,62
CARGAS SOCIALES	60,45	60,45		
	4130,14	413,01	12	54.517,81
TOTAL CAPITULO "A"				144.704,44
Afectado 75% a la Producción de Pan				108.528,33

CAPITULO "B" - MATERIAS PRIMAS

	Kg	Bolsas	Días	\$	
01-HARINA	200,00		314,00	1,00	62.800,00
02-POLVEO	2,00		314,00	1,00	628,00
03-SAL	0,70	1256,00		0,74	650,61
04-LEVADURA	0,35	1256,00		10,08	4431,17
05-ADITIVO	0,75	1256,00		6,50	6123,00
TOTAL CAPITULO "B"					74.632,78

CAPITULO "C" - GASTOS

	\$ Anuales	Amortiz.		
Repar. y manten. de edificio	4.000,00		70% Pan	2.800,00
Energía eléctrica	18.000,00		70% Pan	12.600,00
Gas y/o combustible	10.200,00		70% Pan	7.140,00
Alquiler 800 kg de pan x \$7,00	67.200,00		70% Pan	47.040,00
Reparación maquinarias	6.000,00		70% Pan	4.200,00
Mantenimiento de hornos	840,00		70% Pan	450,00
Combustibles y repar. rodados	9.000,00		70% Pan	6.300,00
Útiles de limpieza 70% a pan	2.520,00		70% Pan	1.764,00
Reposición mueble y útiles	3.822,00		70% Pan	1.959,00
Seguro rodados 70% a pan	2.244,00		70% Pan	1.570,80
Seguro integral de comercio	2.340,00		70% Pan	1.638,00
Ropa (2 equip. x pers.) 8 x \$200	1.600,00		70% Pan	1.120,00
Amortizaciones maquinarias	102.420,00	5 %	70% Pan	3.574,70
Amortización rodados	48.000,00	20%	70% Pan	6.720,00
Honorarios contador \$800	9.600,00		70% Pan	6.720,00
Serv. agua potable y cloacas	3.600,00		70% Pan	2.520,00
Impuest. Tasa provincial y municip.	1.800,00		70% Pan	1.260,00
Impuest. a los Ingresos Brutos				0,00
TOTAL CAPITULO "C"				109.386,50

CAPITULO "D" - PRODUCCIÓN

200 Kg x 314 días	62.800,00
Plus rendimiento 14 %	8.792,00
SUBTOTAL	71.592,00
Menos: 1 Kg. de Pan para Empleados 314 días x 4 empleados	1.256,00
Menos: Sobrante no vendido	2.110,00
PRODUCCIÓN ANUAL NETA	68.226,00

CAPITULO "E" - COSTO FINAL

CAPÍTULO "A" - MANO DE OBRA	108.528,33
CAPÍTULO "B" - MATERIA PRIMA	74.632,78
CAPÍTULO "C" - GASTOS	109.386,50
COSTO TOTAL	292.547,61

CAPITULO "F" - COSTO UNITARIO

Surge de dividir el COSTO TOTAL por la PRODUCCIÓN NETA

COSTO	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
292.547,61	68.226,00	= 4,2879
MAS IMPUESTO A LOS INGRESOS BRUTOS		0,1671
TOTAL DE COSTO		4,4550

A este COSTO hay que agregarle la UTILIDAD y luego el 10,50 % de IVA

PRECIO con UTILIDAD del 25% ————— \$ 5,5688
PRECIO con UTILIDAD del 25% más IVA — \$ 6,1535



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



Brito Hnos.

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





Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

4241-1920 / 2477

Entrevista a Gabriel Ruiz, Secretario General de Lanús

1) ¿Cuál fue el objetivo del desayuno de trabajo?

Bueno, el objetivo fue mostrarle al intendente que en Lanús hay una industria unificada y que esta preocupada por la comercialización tan deliberada que hay en el distrito, eso no solamente perjudica a los industriales sino también saca fuentes de trabajo a nuestros compañeros.

2) ¿Cuáles considera fueron los puntos clave de dicho encuentro?

Por decirte algún punto clave podría decirte que el intendente pudo presenciar la realidad de la preocupación que tienen los industriales.

3) Actualmente ¿se encuentran trabajando mancomunadamente con el Gobierno Municipal?

Si, estamos trabajando con el gobierno municipal. Para ser sincero, todavía estamos muy lejos para llenar las expectativas que tenemos los panaderos por la problemática que estamos viviendo dentro del distrito. Nosotros siempre trabajamos mancomunadamente con quienes nos dan respuestas para el mejoramiento de la industria porque entendemos que ha medida que la industria mejore también mejorara la calidad de vida de nuestros compañeros. Nunca voy a dejar de expresar algo que perjudique a nuestros trabajadores, porque se que también se construye a través de la critica constructiva. Que se entienda que eso no es estar en contra.

4) ¿Qué considera habría que mejorar en dicha relación con el municipio?

Mira, la relación es buena. Pero puede mejorar si nos dan respuesta a las peticiones que hacemos con respecto a la venta clandestina, las sucursales, almacenes y quioscos que no poseen habilitación y la higiene necesaria que deberían tener para comercializar



Junto al Intendente Díaz Pérez



Discurso en el Desayuno de Trabajo

nuestros productos.

5) ¿Qué tipo de trato mantienen con el Centro de Panaderos?

Nuestro trato con en el centro de panaderos es el trato que tienen que mantener dos instituciones que trabajan con responsabilidad mirando el mismo objetivo que es, ellos trabajar por el crecimiento de la industria y nosotros por el mejoramiento de la calidad de vida de

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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

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

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

nosotros por el mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores y las familias panaderas. Por que uno de mis objetivos siempre fue tener un sindicato fuerte y para eso entiendo que tenemos que tener un centro de panaderos fuerte y responsable.

6) ¿Cuáles son las acciones conjuntas que se están llevando a cabo?

Muchas, pero te voy a dar una que hemos puesto en marcha para concientizar a los empresarios. Si ellos se pusieran a pensar que son dueños de la industria y por consiguiente son ellos quienes tienen que poner el precio de los productos que nosotros elaboramos y no que los precios se los pongan los sucursales o almaceneros. Si empiezan a entender esto, entonces estaríamos transitando por el camino de llevar a la industria en el lugar que siempre debería haber estado.

7) ¿Cuál es su opinión respecto a las empresas que proveen al sector panaderil?

Con respeto a eso te puedo decir algo muy sintético, que empiecen a respetar un poco a la industria panadera.

8) ¿En qué consisten los cursos que están desarrollando con la gente de CALSA?

Consisten en capacitar a las empleadas de panaderías para que no sean solamente despachantes de pan y de sus derivados sino que sean vendedoras de mostrador. Te digo esto, porque entiendo que ellas tienen que tener



Junto a Emilio Majori (FIPPBA)

conocimiento de los productos que comercializan porque al ser las caras visibles de las panaderías, aportan al crecimiento de la industria.

9) Describa el presente del Sindicato...

El presente del sindicato es muy bueno. Sabes, que hace muchos años que estoy trabajando y hoy veo día a día como los compañeros van teniendo esa pertenencia, porque saben que el sindicato es el servicio de ellos; te puedo decir que el 85% de los trabajadores panaderos de Lanús están sindicalizados. Para

decírtelo con más claridad, la mínima duda que puedan llegar a tener en las empresas llaman al sindicato y nos consultan. Porque ellos saben que cuando les surge un problema de acá se van con una solución y si no logramos solucionarlo también se van con una respuesta clara.

Cuando los trabajadores nos hacen llegar sus críticas constructivas, tienen que saber que de esa manera aportan al crecimiento de la organización y motivan a los dirigentes para seguir trabajando con responsabilidad.

GABRIEL RUIZ
SECRETARIO GENERAL



UNA EMPRESA CON SEDE EN MENDOZA DEDICADA AL ACOPIO, ELABORACIÓN Y EMPAQUE DE NUECES Y ALMENDRAS.

Este proyecto nace en el año 1987 como un emprendimiento familiar. Con el paso del tiempo fue acrecentando su presencia en el Interior del país y Capital Federal, donde llega con la calidad y nobleza de sus productos.

La experiencia obtenida a través de los años hacen en la actualidad de Finca del Sauce S.A. uno de los acopios de nueces y almendras referentes de la región Andina. Siendo que selecciona, procesa y distribuye sus productos a todo el país.

Además, asesora a sus clientes en materia de precios, stock, estadísticas de producción y conservación del producto.

Finca del Sauce S.A. está ubicada en la provincia de Mendoza. En ella trabajan personas con amplia experiencia y conocimiento en el proceso de elaboración de frutas secas.

Aplicando estrictas normas de sanidad y control de calidad; la empresa envasa los productos en pouchs con atmósfera modificada para lograr así la conservación de las propiedades naturales durante más tiempo.

Además, Finca del Sauce S.A. cuenta con entrega inmediata a todo el país y un stock permanente.

Cabe destacar que la firma provee sus productos a:

- * Distribuidores de materias primas para Panificación, Heladerías e Industrias Alimenticias.
- * Distribuidores de productos para dietéticas
- * Panificadoras
- * Heladerías
- * Dietéticas
- * Fábricas de pastas
- * Supermercados

Finca del Sauce S.A. elabora productos de alta calidad que son cuidadosamente seleccionados, para luego ser procesados en las diferentes etapas bajo estrictas normas de higiene y control de calidad.

Como se mencionaba anteriormente, el producto es envasado en pouchs con atmósfera modificada y contenido en caja de cartón de alta resistencia que



permite mayor estibaje. El empaque es un factor de alta importancia para la empresa.

Pasos en la elaboración del producto:

- Acopio, que tiene como prioridad la selección por calidad.
- Almacenamiento en depósitos acondicionados para recibir el producto.
- Inmunización del producto en bruto.
- Selección del producto en la línea de inspección por personal altamente capacitado.

capacitado.

- Proceso final bajo estrictas normas de sanidad y control de calidad.

- Envasado según corresponda en pouch y/o caja o bolsa de material virgen.

- Envasado en Atmósfera Modificada (MAP)

La tecnología MAP (Envasado en Atmósfera Modificada) es un método natural para mejorar la conservación del producto, que se utiliza en los países más avanzados. Las mezclas de MAP normalmente se componen de los gases atmosféricos habituales: dióxido de carbono (CO₂), nitrógeno (N₂) y oxígeno (O₂). También se puede lograr inhibir el crecimiento de una cierta cantidad de microorganismos con la ayuda de gases, como el óxido nitroso, el argón, el hidrógeno, etc. Cada uno posee características específicas que condicionan su interacción con los productos alimenticios. La mezcla apropiada de gases mantiene la alta calidad de los alimentos, evitando la oxidación y conservando su sabor original, su textura y su aspecto.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Tel: **0261-4248542**
www.fincadelsauce.com

"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

DISTRIBUIDORA

"NUCHO"

DISTRIBUIDOR
 EXCLUSIVO DE
**MOLINO CENTRAL
 NORTE**



ENTREGA INMEDIATA DEL MOLINO A SU COMERCIO

4264-7555 / 15-5182-5781 / ID 159*3572



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



REUNION MENSUAL... EN LOMA DE ZAMORA

"Podemos equivocarnos... pero nos manejamos con la verdad"

Con el objetivo de interactuar con las diferentes instituciones de Panaderos de la provincia, la FIPPBA tomó la iniciativa de realizar una reunión cada mes por medio en los diferentes Centros asociados.

Apoyada en los estatutos, la FIPPBA, comenzó este ciclo de reuniones en Lomas de Zamora. Así, los representantes de mencionado Centro fueron los anfitriones de los panaderos que se juntaron para discutir los diferentes temas, tal como en cada reunión.

Participaron del encuentro los Centro de Panaderos de Lanús, Oeste, Almirante Brown, Esteban Echeverría, Presidente Perón, San Martín, Tres de Febrero, Merlo, Campana y La Matanza.

El Presidente de la Federación, Emilio Majori, agradeció y felicitó a los dirigentes de Lomas **"por la calidad de gente que integra el distrito"**. Asimismo agradeció la concurrencia **"de tantos panaderos, creo que vamos obteniendo el éxito que estábamos buscando"**.

Majori, comentó la visita a Baradero y aseguró que **"volvimos realmente muy contentos. Creo que tenemos la puerta abierta para un montón de ciudades que están completamente huérfanos de dirigencia"**.

Respecto al partido de Campana dijo **"quiero agradecerles porque nos hizo la conexión con**

Baradero. Ellos (los colegas de Baradero) dicen que son integrantes del CIPAN, y, a pesar de eso, nosotros no tenemos problema en trabajar junto a ellos, por el bien de todos los Centros de la provincia".

Después de la alocución de Emilio Majori, se procedió a la lectura del acta anterior. Y se repasaron temas como un correo electrónico de Di Costanzo que pide que "no se le envíe más información para Fcio.

Varela a su casilla personal" "esos... son correos chatarra", ya que dice no reconocerlos como institución y además los considera "autoridades ilegítimas". La FIPPBA lamentó la situación y aclaró que era el mail dado por Di Costanzo y que buscaría otra forma de llegar con información a los panaderos de F. Varela.

Tras la lectura del acta anterior, y correspondencia, y tratar el presupuesto para pintar la Federación, que finalmente fue aprobado, se dio el informe de tesorería que fue aprobado, tal como el balance.

Para conocer el estado de cada Centro, cada uno



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

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

expuso su situación. Así, Esteban Echeverría comentó su relación con el intendente, mientras Almirante Brown habló que se inspeccionaron con el Ministerio de Trabajo mercados **"y encontraron alrededor de 15 personas trabajando en negro"** quedando pendiente para las próximas semanas la inspección en todos los lugares donde se comercialice pan.

Entre otras cosas, se propuso la creación de una ordenanza más o menos uniforme en toda la provincia de Buenos Aires. San Martín expuso su necesidad de información y terminar con la "desunión de los panaderos". Además comentó que a bromatología le cedió la sede para hacer cursos de manipulación de alimentos.

Lanús habló del precio de pan bajo, pero le atribuyó el problema a las elecciones. Finalmente el Sr. Uldani, de Presidente Perón, expuso la posibilidad de la promulgación de una ordenanza.

Para terminar el cita en Lomas de Zamora, Jorge Faiella, Presidente del Centro local "agradeció a la Federación por ser el primer Centro anfitrión de la reunión de la FIPPBA" y comentó que **"en Lomas, hace un par de años, nos hicimos de cargo del Centro de Panaderos, teníamos muchas deudas y hoy gracias a la actual comisión, caminamos sin deudas y lo que es más importante, mantenemos una excelente relación con los Centros vecinos"**.

"Podemos equivocarnos pero nos manejamos con la verdad", aseguró Emilio Majori en esta primer reunión celebrada en Lomas de Zamora.

Vale la pena comentar que el servicio de comida fue aportado por el Sr. Greco, con la excelente calidad a la que nos tiene acostumbrado.



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

Walter
Dacal

CON UNA EXCELENTE INVERSIÓN, WALTER DACAL ABRIÓ UNA NUEVA SUCURSAL EN LONGCHAMPS

calsa*

“Industriales Panaderos” mantuvo una reunión con Ezequiel Dacal, quien nos contó acerca de la nueva sucursal de la firma que se ubica en Irigoyen 19101, su adaptación en la zona, los clientes y los productos destacados en aras de mejorar su competitividad y presencia en el mercado



Contamos acerca de esta nueva sucursal...

Es la tercera sucursal que tenemos. La inauguramos el 19 de marzo del 2008. Nuestro objetivo es abarcar mejor el mercado, llegando con excelentes productos a buen precio tanto a grandes clientes, como a los

pequeños panaderos, nuevos emprendimientos y a las amas de casa. Nos basamos para eso, en una buena experiencia que vivimos en nuestra sucursal de Temperley, en Av. Hipólito Yrigoyen 10746.

Sabemos que el éxito de cada nuevo emprendimiento va de la mano de los productos que manejamos, en la atención y el servicio que le brindamos a cada cliente.

¿Siguen trabajando con CALSA?

Seguimos siendo Distribuidores de CALSA. La empresa hizo en el 2006 una reestructuración en la zona sur, de los nueve distribuidores que éramos quedamos cuatro con zonas bien delimitadas, sin roces.

Entre sus productos, ¿Cuáles se destacan?

Manejamos una amplia línea de productos que brinda soluciones eficientes a nuestros clientes. Entre ellos la levadura es uno de los principales, pero hay un gran impulso en premezclas y mejoradores. Para ello estamos lanzando una línea de grasas y margarinas 0% trans y premezclas de panes saludables.

Además tenemos harinas, quesos, fiambres, esencias, dulce de leche, grasas, margarinas, útiles, baños y cobertura, mermeladas y todo lo que necesiten nuestros clientes. Nos diferenciamos por tener excelentes precios y la mejor calidad. Cubrimos todos los aspectos de la necesidad de los panaderos.

¿Cuál fue la respuesta de los clientes?

Dado que nuestro objetivo es satisfacer la demanda de los clientes y que el mercado en el que se desempeñan es riguroso y cambiante, estamos obligados a darle prioridad a la calidad, sin dejar de lado el precio. Por eso, la respuesta fue muy buena, los clientes nos resaltan que encuentran en la firma calidad

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: Suipacha 428- C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125

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

La Pícola

Tallarinera y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.
Medida de Raviolos: 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

clientes nos resaltan que encuentran en la firma calidad más precio, es decir que pueden comprar productos de excelente calidad y marca reconocida al mismo precio que otro producto marca "x" en la misma zona.

¿Qué sistema de venta manejan?

Nos manejamos con mostrador y reparto. Nosotros tenemos clientes que se acercan al mostrador, como aquellos que operan con vendedores.

¿Qué cantidad de panaderías hay en la zona?

Hay alrededor de 80 panaderías. Por suerte tuvimos una buena aceptación, y seguro vamos a seguir creciendo cuando los clientes nos conozcan y prueben nuestra mercadería

¿Cuál es el horario de atención?

Atendemos de lunes a viernes de 8 a 17hs y los sábados de 8 a 13hs

¿Continúan con los cursos de capacitación?

Sí, para fechas claves como las Pascuas, Navidad, Día de la Madre entre otros, tenemos cursos de huevos de pascuas, rosas de navidad y otras delicias típicas. El mecanismo parte de organizar cursos de Capacitación en este local o en Temperley que son abiertos a la comunidad.

Cabe destacar que esta capacitación la organizamos con técnicos de CALSA y son absolutamente gratuitos.



Para más información:

4233-4933

EZEQUIEL DACAL H. Yrigoyen 19.101 - LONCHAMPS

**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**



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

ENTREGA DE BANDERAS NACIONAL A DEPENDENCIAS POLICIALES

El Centro de industriales Panaderos de Almirante Brown y el centro de Culturas nativas "La Panadería" de Burzaco, el día 22 de mayo de 2009, en la sede policial distrital de Adrogué, le entregaron en un acto social a todos los responsables de las diferente dependencias policiales de Almirante Brown un PABELLON NACIONAL de flameo, una carpeta a cada titular con una reseña sobre el 1º monumento a la Bandera Nacional ubicado en nuestra Ciudad Burzaco, Pdo de Almirante Brown Pcia Bs. As, normas legales, canciones patrias y otros, sobre la Bandera Nacional, para destinarlo a la dependencia policial o el lugar que su titular considere.

La dependencia policial y a su titular, le corresponde asentar el pabellón nacional en su



libro de activos de la dependencia, a los efectos de cumplir las normas existentes para su oportuna baja por vejez y destrucción testimonial.

La actual C.D. del centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown presento el

acto social con la donacion de Banderas nacionales a su cargo.

El acto social contó con la presencia de los Jefes policiales, Inspectora Mabel Cristina Rojas, Jefa distrital, y el comisionado policial, inspector Perillo, jefe departamental, CON LA PRESENCIA de cada titular de las diferentes dependencias policiales de Almirante Brown y personal policiales que recibieron un Pabellón Nacional de Flameo.

Por El centro de Industriales panaderos de Almirante Brown, se expresaron ante los jefes

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos

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

Máquinas

Trinchadores Amasadoras Sobadoras Batidoras Grisineras

Accesorios

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

www.paning.com.ar

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

NUEVO PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS

CONSULTENOS

policiales, su presidente Sr. LUIS GÓMEZ y el tesorero señor Roberto Álvarez, por el centro de culturas nativas "La panadería", su presidente, Carlos Fernández, designo al señor Jorge Brandoni, para que realice las correspondientes entregas.

La "Comisión de Homenajes y Reconocimientos de Almirante Brown" onto con la presencia del señor Bichino, quien entregó también, dos pergaminos especiales, para la Inspectora Mabel C. Rojas y el comisionado Inspector Perrillo, en el que se destaca su dedicación y trabajo en bien de la comunidad.

Fue un acto MUY EMOTIVO, sencillo, con la presencia de gran cantidad de efectivos policiales vecinos e integrantes de las instituciones señaladas.

El señor ROBERTO ÁLVAREZ, en nombre del centro de industriales panaderos de almirante Brown, le entrego a la jefa policial Mabel Cristina Rojas, una bandera nacional de ceremonia.



El señor presidente del centro de INDUSTRIALES PANADEROS DE ALMIRANTE Brown, Luis Gómez, en el mismo acto, le entrego al Comisionado e inspector Perillo, un reconocimiento social que "la Comisión de Homenajes y Reconocimientos de Almirante Brown" en la que destaca su labor policial en bien de la comunidad.

El Tesorero del Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown, Roberto Álvarez, realizo la entrega de otro reconocimiento social de la misma entidad, a la Jinspectora jefa, Cristina Mabel Rojas.

**Centro de Culturas Nativas
"La Panadería"**
Jorge L. Brandoni
Secretario

**Centro de Ind. Panaderos
De Almirante Brown**
Luis Gómez
Presidente

Lo que la mejor
Ghantilly

Crema
"ARANZANA"

- Crema Batilista: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatiBon: Común Láctea (etiqueta roja)

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

CITROËN  **GUISUR**
SOCIEDAD ANONIMA

**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

NOMINA DE DEPENDENCIAS Y NOMBRES DE TITULARES A LOS QUE SE LES ENTREGO UNA BANDERA NACIONAL Y NORMAS LEGALES SOBRE ELLA.

SECCIONAL	TITULAR
Jefatura Distrital Alte. Brown	Inspector Mabel Rojas
Cría. Alte. Brown 1º	Capitán Walter Iguíñez
Cría. Alte. Brown 2º	Capitán Eduardo Prado
Cría. Alte. Brown 3º	Capitán Darío Rodríguez
Cría. Alte. Brown 4º	Capitán Javier Martínez
Cría. Alte. Brown 5º	Capitán Cristian Bordón
Cría. Alte. Brown 6º	Capitán Adriana Yostak
Cría. Alte. Brown 7º	Capitán Roberto Garcette
Cría. Alte. Brown 8º	Capitán Jorge Patelli
Cría. Alte. Brown 9º	Capitán Eduardo Fritz
Cría. de la Flia. y la Mujer	Tte. 1º Sandra Re
Destacamento Solano	Tte. 1º Sergio Gómez
Destacamento Malvinas	Tte. 1º Néstor Domínguez

El presidente del centro de industriales Panaderos de Almirante Brown, Sr. Luis Gómez, entrega en conjunto con la "comisión de homenajes y reconocimientos de Almirante Brown", al comisionado Perillo, un pergamino a su excelente labor policial en bien de la comunidad.



El señor tesorero del "Centro de Industriales Panaderos de Alte. Brown", Sr. Roberto Álvarez, entregando el pergamino de la "Comisión de Homenajes y Reconocimientos" que destaca la trayectoria honesta de trabajo policial, a la inspectora Mabel Cristina Rojas.



Miembros de la Comisión Directiva del C.I.P. de Alte. Brown, entregando un Pabellón Nacional de Flameo de medidas excepcionales, al Comisionado Inspector Perillo.

(Continúa en pág. 24)

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

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

JCP

Maquinarias para Panadería

JCP

Equipación de molinos.
Compra y venta de usados: hornos rotatorios, ventiladores, freidoras, perforadoras, lances, etc.
Reparaciones y servicios técnicos.

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.



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



Roberto Álvarez e integrantes de la CD de Centro de Panaderos, junto al señor Bichino, de la "Comisión de Homenajes y Reconocimientos" entregando las Normas Legales de uso de la Bandera Nacional.

El señor Jorge L. Brandoni, del "Centro de Culturas Nativas "La Panadería" de Burzaco, junto al Presidente Luis Gómez, hace uso de la palabra, al comienzo del acto social de entrega de Banderas Nacionales de Flameo a todas las dependencias policiales del Distrito de Almirante Brown en la sede de la Jefatura Distrital, junto a los miembros y jefes policiales.



El Presidente del Centro de Panaderos de Alte. Brown, Luis Gómez, miembros de la CD y el Sr. Jorge Brandoni, hacen uso de la palabra ante todos los jefes policiales de las seccionales del distrito presentes en el acto, ante la atenta mirada de los inspectores policiales, Rojas y Perillo.



El Tesorero del Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown, Roberto Álvarez, entrega en nombre de la CD, una Bandera Nacional de Ceremonia a la Inspectora Policial Sra. Mabel Cristina Rojas.

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

QUESO MUZZARELLA ARGENTINO

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

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

LA CÁMARA FRIGORÍFICA:

"UNA SOLUCIÓN INTEGRAL"

El rubro alimenticio ha experimentado enormes cambios tecnológicos en los últimos años, y sus industrias proveedoras, como la del frío, necesitan estar a la par de sus avances técnicos para poder brindar soluciones a sus requerimientos.

Hablamos de reemplazar las tres, cuatro o más heladeras existentes en la cuadra, por una sola cámara frigorífica con equipos digitales de bajo consumo.

Ganaríamos organización, espacio, consumo de energía y la posibilidad de ampliarla o mudarla cuando lo creamos conveniente.

SISTEMA MODULAR DE ARMADO.

El sistema de montaje de cámaras frigoríficas utilizando panelería modular prearmada, permite resolver los inconvenientes generados por una obra de construcción tradicional. Las ventajas más importantes surgen de inmediato al reducir notoriamente los costos de instalación. Además de la ligereza y limpieza que se logra en el armado.

La papelería ofrece la posibilidad de armar y desarmar fácilmente. Los paneles van unidos entre sí por un sistema machimbrado que en el caso de los paneles de mejor calidad además se unen por ganchos excéntricos giratorios que logran una mayor rigidez en el armado.

Los paneles tienen el núcleo de poliuretano inyectado y están recubiertos por chapa galvanizada, prepintada blanca o de acero inoxidable.

Todo esto hace que el sistema sea lo más práctico, duradero y conveniente a la hora de pensar en centralizar el frío.



La empresa REFRIGERACION ADROGUE S.A. nos brinda gentilmente esta información ya que son especialistas en el tema y redondean esta charla enviando un mensaje a los amigos panaderos:
"PRODUCIR Y CONSERVAR SU FRÍO ES NUESTRA RESPONSABILIDAD, PARA QUE UD. HAGA UN BUEN NEGOCIO."

Equipamiento para panaderías

Factureros, paneras y masiteros. Balanzas y basculas electrónicas



CÁMARA FRIGORÍFICAS Y HELADERAS LATERAS



MUEBLES A MEDIDA

www.gastronomiaadrogue.com.ar

REFRIGERACION ADROGUE S.A.

AV. HIPOLITO YRIGOYEN 12601. ADROGUE . BS. AS. (011) 4293 4214



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

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

DESAYUNO DE TRABAJO

Con el objetivo de generar un compromiso, en el partido de Lanús, entre panaderos, obreros y el Gobierno Municipal para mejorar la industria panaderil, se realizó un desayuno de trabajo, el lunes 1 de junio, en el Salón "El Nuevo Mortero", sito en Av. Hipolito Irigoyen 3947.

Participaron del encuentro el Intendente Darío Díaz Pérez, y miembros del ejecutivo. Además, la Federación de Industriales Panaderos de la Pcia de Bs. ASS, representantes de la Comisión Directiva del Centro de Panaderos local, con el actual Presidente de la Institución Alberto Marzio, Gabriel Ruiz, demás miembros del Sindicato y alrededor de 100 panaderos de la localidad. Se contó también con la presencia de Miguel Spaziante del Centro de Panaderos de Cuartel IX.



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



DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

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



0810-999-2073 / 4699-4554 / 4699-3164 / NEXTEL 214*1949
LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR - distlaslomas@ciudad.com.ar

Las palabras de apertura estuvieron a cargo del Jefe Comunal Darío Pérez, quien destacó la importancia de trabajar de forma conjunta y “en pos del bien del Gremio Panadero”

En un ambiente de total cordialidad, se generó un interesante feed back, donde el Vicepresidente del CIP de Lanús, Daniel Nocelli, enfatizó sobre la necesidad del Gremio en el distrito de trabajar junto al Municipio, sobre la necesidad de que se cumplan las ordenanzas vigentes y de la necesidad de sentirse apoyados por el Gobierno local.

Llegando a la conclusión que trabajando en forma mancomunada, se podría alcanzar soluciones beneficiosas para el Distrito, se disfrutó de una jornada productiva, en la que también asistió la gente de Cuartel IX.

Por su parte, las empresas CALSA, representada en este caso por Miguel Rodríguez y SAYOS, con Franco Vilela se adhieron al desayuno.

Cabe destacar que la firma CALSA esta trabajando en forma conjunta con el Sindicato y el Centro de Panaderos, brindando cursos para los dueños de panaderías y sus empleados.



*Nuevas Líneas,
Nuevas Tendencias.*



**Exhibidoras para
panaderías, confiterías,
bares y restaurantes**

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

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

CONVENIO DE COLABORACION RECIPROCA EN EL PARTIDO DE LA COSTA

“Contamos con un intendente que ha logrado que este sector sea considerado una industria, es la primera vez que nos reconocen como tal”

En el marco de la Ley Provincial N° 13.006 que establece la habilitación y funcionamiento de panaderías en la Provincia de Buenos Aires, el pasado 20 de junio se firmó un Convenio de Colaboración Recíproca entre la Municipalidad de La Costa, la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Bs As. (FIPPBA) y el Centro de Panaderos del distrito.

El intendente del Partido de La Costa, Juan Pablo de Jesús, encabezó el encuentro junto con el Presidente de la FIPPBA Emilio Majori, el Presidente del Honorable Concejo Deliberante, Ricardo Daubagna, y el titular del Centro de Panaderos local, Abel Rodríguez.

La firma tuvo lugar en el hall central del Municipio de la costa y contó, además, con la presencia y participación de más de 150 panaderos industriales y obreros.

Previa firma del convenio, el intendente De Jesús, recibió a los miembros de la FIPPBA, y tras una charla previa se interiorizó acerca de la problemática Panaderil.

“Gracias al señor Intendente que en poco tiempo supo capitalizar nuestro pedido y hoy vemos los resultados. En adelante trabajaremos en conjunto, involucrando al sector obrero para sacar adelante la problemática del gremio”, destacaba Emilio Majori,







**HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTINUOS**



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

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

Presidente de la FIPPBA, tras la firma del convenio de colaboración recíproca.

Por su parte, el titular del Centro de Panaderos local, Abel Rodríguez, sostuvo que *“en cada familia del Partido de la Costa se alberga un familiar más que es el obrero”*.

Y respecto al Jefe Comunal, Rodríguez, destacó que *“contamos con un intendente que ha logrado que este sector sea considerado una industria, es la primera vez que nos reconocen como tal”*.

Acto seguido, el Presidente del Centro local, repasó junto a los invitados que *“iniciamos la gestión con la FIPPBA, a principios de enero, y en muy poco tiempo hemos recorrido un trayecto que la historia dice que hace muchos años lo tendríamos que haber hecho. Gracias a Dios que contamos con un intendente joven, con una visión distinta, con una apertura distinta, que piensa en el desarrollo, en el turismo y en mucho más... eso me alegra demasiado.”*

Y finalizó diciendo: *“es la primera vez en la historia que tenemos la oportunidad, sepámosla aprovechar... dialoguemos lo que tengamos que dialogar, discutamos lo que hay que discutir, pero siempre juntos. Y a los obreros panaderos les digo que es la única industria que hay en el Partido de la Costa, que la sepan defender tal, como la defendemos nosotros”*.

Cabe destacar el convenio de colaboración recíproca estipula la implementación de programas de capacitación laboral para los trabajadores del sector, con el objetivo de contar con mano de obra local capacitada, e insertar personal femenino para revertir una situación que las mantenía discriminadas y marginadas

El Intendente De Jesús, comenzó su alocución diciendo: *“hoy damos un paso importante, pero es el inicio de un camino que vamos a transitar en conjunto que nos va a llevar a capacitar recursos humanos en el partido de la costa, a nuestros jóvenes, a las mujeres, para poder salvar los inconvenientes que tienen los comerciantes locales de contar con el personal adecuado cuando se aproxima la temporada veraniega.”*

Y continuó diciendo: *“tenemos un montón de personas en el partido de la costa que necesitan*



CENTRO DE PANADEROS DE PRESIDENTE PERÓN



“Conseguimos el apoyo municipal, nos están dando una mano muy grande. Antes, el Gobierno Municipal no nos atendía, por suerte esta situación cambió siendo que en la actualidad contamos con

inspectores municipales a disposición para controlar el pan que ingresa de otros distritos”, aseguró Aldo Javier Uldani, Presidente del Centro de Panaderos de Presidente Perón. ¿A dónde pueden dirigirse los interesados en participar de las reuniones del Centro de Panaderos?

Pueden dirigirse a la calle 1 N°190, y para aquellos que deseen realizar alguna consulta dejen a mi disposición mi número de celular: 15-6390-9263.

CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

03543-492296

caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



trabajar, y por el otro lado tenemos comerciantes que necesitan contar con mano de obra especializada. Por eso la capacitación, el Gobierno Municipal funcionará como vínculo entre uno y otro.”

Finalmente, el Intendente se despidió con otra buena noticia; *“otra de las cuestiones, es generar una compromiso para ordenar el ejercicio de actividad, para agosto tendremos esa ordenanza”* destacó

Antes de despedirse, Juan Pablo De Jesús, invito a los empleadores a participar del programa “Blanqueo laboral”, sin ningún punitivo para el empleador y reconociendo hasta 5 años de aportes para los trabajadores.



DISTRIBUIDORA
“San Miguel”

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA **levina**

MOLINO

SICSA

Emeth **TAXONERA**

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

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



ACUERDO CON EL MINISTERIO DE TRABAJO DE LA PROVINCIA DE BS.AS.

El Ministerio de Trabajo bonaerense acordó con la F.I.P.P.B.A. y con la F.O.E.P.B.A., intensificar las inspecciones a fin de combatir el trabajo clandestino, y llevar adelante en conjunto una campaña preventiva en materia de Seguridad e Higiene.



Participaron del acuerdo, celebrado en la Sede del Ministerio de Trabajo en La Plata, el Sr. Ministro de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires Oscar Cuartagno, el Jefe de Gabinete de la Provincia Luis Antonioli, el Secretario General de la F.O.E.P.B.A. Abel Frutos, del Sindicato de La Plata los Sres. Rodríguez padre e hijo, el Sr. Rubén Aguiar, y representando a la FIPPBA, el Presidente Emilio Majori, el vicepresidente Daniel Insúa, el pro tesorero Carlos Burzachechi, y el Secretario Miguel Ovando.

El Ministro de Trabajo bonaerense, Oscar Cuartagno, luego de agradecer la presencia de las autoridades y de los empresarios, expresó la necesidad de implementar campañas preventivas de Seguridad e Higiene.

Por su parte, los representantes del Sindicato expresaron la necesidad de intensificar las inspecciones en contra del trabajo clandestino y establecer el

cumplimiento del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94.

Así, el funcionario provincial dijo “estoy dispuesto a apoyarlos, pero sólo cuentan con 150 inspectores para toda la provincia”. Por eso, hizo hincapié en llevar adelante inspecciones preventivas para desarrollar en conjunto con el sindicato, empresarios, la F.I.P.P.B.A. y Ministerio, una campaña preventiva en materia de Seguridad e Higiene.

El Ministro propuso instituir un acuerdo en donde se exigiera el cumplimiento de las pautas mínimas de Higiene y Seguridad que los panaderos deberán cumplir mediante la implementación de un cronograma. Y respecto a las zonas de alto riesgo, estableció que “serán la prioridad para que su cumplimiento sea inmediato”.

Para llevar a cabo tal labor, el Ministro Cuartagno pidió que “me marquen los puntos más fuertes donde se registran la mayor cantidad de negocios que operan en



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

- ARMADORAS DE PAN**
- CORTADORAS DE MASA**
- EQUIPOS COMPACTOS**
- TRINCHADORAS DE PAN**

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

**NUEVA
MINIARMADORA**

negro y así comenzar por los lugares más críticos. La idea es coordinar acciones en conjunto”.

Por su parte Abel Frutos mostró su preocupación en la coordinación en materia tecnológica para la eficaz bajada del Ministerio en el tema de seguridad e higiene, a los diferentes Centros.

“El Estado y el Gobierno Nacional mantienen que los panaderos son la industria más evasora, y los empresarios que pagamos chocamos con aquellos que no pagan nada y salen a vender a cualquier precio” sostuvo Abel Frutos.

Y agregó “además a veces somos tildados de persecución y la idea es ir contra aquellas personas que

evaden. Para aquellos que dejaron de pagar hace meses por diferentes motivos, la idea sería establecer una posibilidad de pago”.

Rodríguez de la Federación Obrera expresó su apoyo a las inspecciones “porque esta situación clandestina perjudica a los mismos obreros, es necesario que la gente trabaje en regla”.

El compromiso asumido por el Ministerio de Trabajo, la FIPBBA, FOEPBA y Sindicatos constituyó un nuevo aporte para mejorar las condiciones de higiene laboral.

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

EL CENTRO DEL PARTIDO DE LA COSTA VISITÓ LA ESCUELA DE PANADERÍA DEL CIPDO

Recorrieron las instalaciones de la Escuela del CIPDO, en un encuentro productivo que les permitió afirmar el proyecto de abrir una de similares características en el distrito costero.

El Centro de Panaderos del Partido de La Costa, visitó la Escuela de Panadería del Centro de Industriales Panaderos del Oeste (CIPO) acompañados por el



Secretario del Honorable Concejo Deliberante del Partido de la Costa.

Abel y Marcelo Rodríguez fueron recibidos por el Presidente del CIPDO, Cesar Lorenzo, por el Director de la Escuela, Rodolfo Silva y por el Sr. Daniel Insúa, quienes comenzaron la visita a la Escuela explicando el funcionamiento de la misma. Acto seguido se visitaron las instalaciones de la sede.

Cabe destacar que la mencionada visita se encuentra dentro de un ambicioso proyecto que mantiene el Centro de Panaderos del Partido de La Costa de poder establecer en dicho distrito una escuela de capacitación, a fin de incrementar la mano de obra especializada y no tener que “importarla” en periodo de temporada alta, donde la demanda de producción crece notablemente. Esta sería una herramienta más para los panaderos locales o aquellas personas que les interese aprender el oficio.



NUEVO AFICHE

La FIPBBA los entregará gratuitamente a partir de junio a los Centros de Panaderos asociados.



ATENCIÓN COLEGA PANADERO...

RECLAME SU AFICHE EN SU CENTRO DE PANADEROS!!!

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

“ASTRA S.H.”
Representante exclusivo en zona sur de:

Dánica  Carlos Boero Romano

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

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

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

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

JUAN CARLOS GARCÍA, PRESIDENTE POR UN NUEVO MANDATO

En las instalaciones del Centro de Panaderos de Berazategui, se llevó a cabo la Asamblea General Ordinaria N° 6, en la cual, se eligieron Presidente, vicepresidente y la Comisión Directiva para el próximo período. Así, Juan Carlos García, renovó su mandato y conducirá el Centro los próximos dos años.

Una amplia concurrencia socios participó el pasado Miércoles 24 de junio, en el Centro de Panaderos local, de la renovación de autoridades de la entidad, donde finalmente Juan Carlos García estará al frente del destino de la entidad por un nuevo mandato.

Tras presentarse la orden del día, y designarse tres socios para que firmen lo tratado en esta Asamblea, se consideró la Memoria y Balance 2006, 2007 y 2008 que fueron aprobados por unanimidad, tras informarse los distintos objetivos alcanzados durante la gestión y el estado económico actual del Centro.

Llegado el momento de la elección de nuevas autoridades, se designó a la junta escrutadora compuesta por tres socios encargados de contar los votos, así el acto comicial determinó que el nuevo presidente del Centro de Panaderos de Berazategui es Juan Carlos García, acompañado por el vicepresidente Eduardo Luis Olivari.

Cabe destacar que en esta oportunidad se oficializó una sola lista que es la celeste y blanca. Los vocales, según lo indica el estatuto, serán designados con su cargo final en la

(Continúa en página 34)





FINCA DEL SAUCE S.A.
www.fincadelsauce.com

	NUECES sin cáscara, mariposas, cuartos.
	ALMENDRAS enteras, marcadas y partidas.
	PASAS DE UVA morenas y rubias.

Fraccionados en cajas de 10 kgs.
Stock permanente disponible en Buenos Aires.
Ventas por menor y mayor

0261- 4248542
Web: www.fincadelsauce.com
E-mail: fincadelsauce@itcsa.net
República del Líbano 176. Mendoza. CP 5500



ALTOCONTROL
MANEJO INTEGRADO
DE PLAGAS

ESPECIALISTAS EN ROEDORES Y CUCARACHAS ALEMANAS

4699-0896
15-6521-0107
arielmerinero@hotmail.com

Habilitación Municipio de Lanús N° 007
Habilitación SENASA N° T-1042
Habilitación Ministerio Asuntos Agrario Pncia. Bs. As. N° 1211




próxima reunión de la Comisión Directiva.

Entre las gestiones más significativas que encarará el Centro local será la de “sumar más panaderos e interceder en las Federaciones para que se pueda desarrollar un trabajo más prolijo y con más respaldo” .

Asimismo Juan Carlos García agregó “por pedido de quienes nos reunimos en Comisión vamos a organizar una reunión deliberativa entre las dos Cámaras (FAIPA y FIPBBA) y la rama de Federación Provincial que esta en formación para tratar de unificar, porque estamos teniendo problemas serios a la verificación de los nuevos establecimiento que se están instalando en Berazategui.”

Además, el flamante Presidente destacó la necesidad de gestionar la escritura de la sede del Centro y realizar un nuevo censo a las panaderías y despachos de pan en el distrito ya que “en dos años las cosas han cambiado”.

Mientras, por su parte el Vicepresidente agradeció el acompañamiento “debemos seguir luchando por las panaderías, una comisión no puede trabajar sola, necesitamos el trabajo de todos, la colaboración de todos, que la comisión se sienta respaldada y empujando juntos”.

Antes de finalizar el encuentro, las partes convinieron que el último miércoles de cada mes se realice una reunión con control de asistencia, con el objetivo de brindar información y observar “la realidad de los problemas de los panaderos de Berazategui”.



A LA DERECHA
IMAGENES DE
LOS PRESENTES
EN BERAZATEGUI



Pinturerías Luciano

Para su hogar la mejor mano

4238-9738 ★ **15-6859-0624**

Joaquín V. González 2557 - BURZACO

HUMOR

LA PLAQUITA

En el consultorio, el paciente le muestra a su médico los resultados de sus análisis. El médico los analiza con cara de preocupación y le dice al paciente:

- Vamos a tener que mandarle a hacer una plaquita...
- ¿De tórax, Doctor?
- No... de mármol...



ENTREVISTA CON HUGO TITO, PRESIDENTE DE **NATIONAL BROKERS S.A.**

National Brokers SA, posee una amplia trayectoria en el mercado asegurador consolidada a nivel nacional. Trabaja con las veinte Compañías de Seguros de primera línea.

Su tarea se basa en diseñar "propuestas a medida", según las necesidades de cada cliente.

Nos reunimos con su Presidente, Hugo Tito, y le consultamos qué beneficios podríamos tener para los empresarios y comerciantes de nuestro sector.

¿Cuánto tiempo hace que se dedica a los seguros?

Tenemos una experiencia de 30 años en el mercado asegurador. Con una cartera de más de 130.000 capitales. Esto nos permitió afianzar sólidos lazos con compañías aseguradoras de primera línea, logrando acuerdos beneficiosos para nuestra cartera de clientes, satisfaciendo todas sus necesidades.

¿Qué significa que son un "Broker"? ¿Qué los diferencia de los seguros que podemos contratar por nuestra cuenta?

La diferencia, básicamente, es que podemos encontrar la mejor alternativa, en cuanto a qué cobertura es la más adecuada, cual es el mejor costo y brindamos asesoramiento integral. Apuntamos a la prevención: si estamos bien asesorados, cualquier imprevisto será fácil de resolver.

¿Qué seguros obligatorios necesita un comercio de nuestro rubro?

Para los empleados la A.R.T. y el Seguro de Vida Obligatorio.



Y luego un Seguro de Responsabilidad Civil para automotores y .

¿Nos sugiere algún otro?

Si, el Seguro de Vida Ley Contrato de Trabajo y el de Accidentes Personales. También el Integral de Comercio para proteger los bienes y el local en caso de incendio o robo

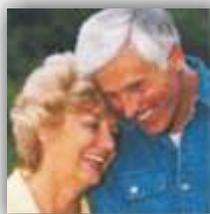
De la misma manera, que su importante cartera de clientes le permite lograr negociaciones con las mejores compañías, me

imagino que no será lo mismo si va un panadero a contratar un seguro, que si vamos todos...

¡Por supuesto que no! Sabemos que su gremio se ha comprometido a dar un aumento de salarios (que además será remunerativo a partir de Septiembre) como aumentan algunos de sus costos, nosotros proponemos bajarlos.

Realizamos una negociación corporativa para poder ofrecerles costos preferenciales y cuentan con el asesoramiento que brinda el Broker, sin ningún cargo adicional. O sea, pagan menos y tienen más servicios, teniendo a sus empleados bien asegurados, mejorando la relación laboral y aumentando la productividad. **Mi compromiso es que quienes pertenezcan a la FIPPBA tendrán precios preferenciales en los seguros que contraten con National Brokers.** ¡Es una gran oportunidad!

- ▶ Administración Integral de Seguros.
- ▶ Auditoría de Siniestros.
- ▶ Certificados de Cobertura.
- ▶ Asesoramiento Legal.
- ▶ Las mejores Aseguradoras del Mercado.
- ▶ La más conveniente relación costo-beneficio.
- ▶ El más especializado servicio post-venta.



Para estar tranquilo, debe estar bien asegurado. En **NATIONAL BROKERS S.A.** lo sabemos. Por eso estamos a su disposición para asesorarlo en los Seguros más convenientes para usted y su empresa. Mientras usted disfruta de sus bienes más preciados, nosotros nos dedicamos a protegerlos.

Comuníquese con nosotros:
 (54-11) 4786-3741/INT: 1063-1043
 Av. Cabildo 2230, Pisos 11 y 12, (1428)
 C.A.B.A. – Argentina
 www.nat-brokers.com

Jefa Dto. Comercial:
 Jéssica Perú: 15-5782-1948
Responsable Atención Socios FIPPBA
 Roberto Taiana: 15-6651-0904



CAMPANA: "Nos reconocemos como miembros de la F.I.P.P.B.A."

Miembros de la FIPPBA mantuvieron un encuentro con representantes del Centro de Panaderos de Campana, respondiendo la solicitud del Centro de reunirse para resolver algunos puntos. Entre los temas tratados se destacaron: la desinformación, la escala salarial y la firma de un supuesto convenio entre panaderos y sindicato.

Uno de los primeros puntos a resolver fue la escala salarial. Los miembros de Campana le reclamaron a la F.I.P.P.B.A. la falta de comunicación y de información ya que "nunca hemos recibido el comunicado con la escala salarial, tal como si lo han recibido otros Centros", se quejó uno de los miembros. La F.I.P.P.B.A. respondió que efectivamente el comunicado había sido enviado y recibido en tiempo y forma por el Presidente del Centro Rubén Álvarez, y para subsanar la omisión del Presidente del Centro local, la F.I.P.P.B.A. dio las explicaciones correspondientes a la escala salarial, siendo

que los miembros de Campana quedaron conformes.

Otro de los puntos a tratar fue la firma del supuesto convenio entre panaderos y sindicato por un pretendido aumento de \$500. Respecto a ese tema la F.I.P.P.B.A. esclareció que no hay convenio alguno, por lo tanto quedó desmentido por completo cualquier tipo de acuerdo. Los panaderos de la zona manifestaron que estaban desinformados, "eso es tarea y responsabilidad del Presidente del Centro, nosotros a él le pasamos la información" contestó la F.I.P.P.B.A.

Para finalizar la jornada, los panaderos presentes en la reunión en Campana afirmaron "nos reconocemos como miembros de la FIPPBA".



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



SEMINARIO DE LESAFFRE ARGENTINA

"LEVADURAS Y NUEVOS PRODUCTOS EN PANIFICACIÓN"

En el marco de la feria internacional FITHEP 2009, el pasado 17 de junio a las 16 hs, se desarrolló el Seminario "Levaduras y nuevos productos en panificación" a cargo de la Lic. María Fernanda Miná y el Lic. Ariel Griglio, presentando en exclusiva para Argentina dos nuevos productos basados en la innovación del grupo LESAFFRE.



Entre los temas tratados, se incluyó "Extend

Life": mayor vida útil en productos envasados; "Arome Levain": sabor y aroma para panes, y levaduras: comportamiento frente a factores de stress en panificación (stress

osmótico, pH, conservantes, congelación)

Cabe destacar que la FITHEP edición 2009 que se desarrolló entre el 15 al 19 de junio en el predio de Costa Salguero, ampliando el espacio de superficie a cinco pabellones. Esta reconocida muestra estuvo dirigida sólo a profesionales de la industria panaderil.



GRUPO CHEFF PARTICIPO DE LA FERIA INTERNACIONAL



Durante los días que se desarrolló la Fithep 2009, feria internacional de pastelería, panadería y heladería que tuvo lugar en Costa Salguero, Grupo Cheff desarrolló todo lo necesario a la hora de remodelar o abrir un nuevo local siguiendo la premisa de que un local debe cumplir una función fundamental: VENDER, para ello es necesario que se sigan determinados lineamientos. Por ello Raul Berestain fue visitado por una amplia concurrencia de visitantes interesados en el tema.

Cabe destacar que la FITHEP es el evento referente en los negocios presentes y futuros en los sectores de la heladería, panadería, confitería, pastas y pizzas, destinada a los profesionales gastronómicos. Más de 300 empresas expositoras, que representan un promedio de 800 marcas de equipos, materias primas, aditivos, envases, servicios, apostaron este



año al nuevo desafío.

Los puntos a resaltar fueron: 1. Diseño exterior: Imagen asociada y Tipos de Vidriera; 2. Diseño interior: Departamentalización y Familia de productos; 3. Lay-out (plano de distribución de las instalaciones y de los productos dentro de un local. Un buen lay out es el responsable del correcto funcionamiento de un local comercial tanto desde el punto de vista operativo como del comercial); Compra

programada y compra impulsiva. El lay out se diseñara de manera que nos permita distribuir los productos de consumo masivo de tal manera que el cliente deba recorrer el local en su búsqueda y en el camino se encuentre con otros productos que pueda adquirir en forma impulsiva; 4.El bar en la panadería y confitería.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Basavilbaso 1930 - (1824) Lanus Este- Tel: 4241- 8065

centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

CURSO DE CAPACITACIÓN DE **calSA***

Con el objetivo de instruir a las empleadas de las panaderías del distrito de Lanús con técnicas destinadas a optimizar la comercialización y venta de productos panificados, la empresa CALSA desarrolló una nueva jornada de capacitación

Organizado por el Centro de Panaderos de Lanús, en trabajo conjunto con el Sindicato local, se desarrolló un curso destinado a la optimizar la comercialización, venta y atención al público destinado a empleadas de panaderías.

Así, el pasado 29 de junio, en las instalaciones del Centro de Panaderos de Lanús, la empresa CALSA S.A. dictó una nueva Jornada de Capacitación Técnica destinada a las empleadas de las panaderías socias de Lanús.

¿Cuántos cursos se tienen programados?
Seguramente será más de uno

¿Existió algún curso anterior?
Sí, hace un tiempo se desarrolló un curso destinado a los empleados panaderos que apuntó al empleo de nuevos productos y técnicas de trabajo

¿Quién encabezó la capacitación?
La capacitación esta a cargo de representantes de CALSA, encargados de la comercialización y marketing

¿Cuántas personas asistieron?
Participaron alrededor de 25 personas que es el número adecuado de personas para propiciar un buen entendimiento y comprensión.



HUMOR



LA PRIMERA MENSTRUACION DE MAFALDA
CUENTAN QUE ERA LA PRIMERA MENSTRUACION DE MAFALDA Y ESTABA SOLA EN CASA.
NO SABÍA QUÉ HACER, ENTONCES SE LE OCURRIÓ IR A LA CASA DE SU MEJOR AMIGO, FELIPE, Y LE DICE:
- "HOLA FELIPE ESTA TU MAMÁ??"
- "NO, MAFALDA, EN QUÉ TE PUEDO AYUDAR??"
- "NO, FELIPE, SON COSAS DE MUJERES. NO TE PUEDO CONTAR".
- "NO, PERO DIME... YO SE MUCHO DE MUJERES!!".
- "NO, FELIPE!! ESTÁ LA MUCHACHA DE SERVICIO??".
- "NO, PERO CUÉNTAME A MÍ!! QUÉ TE PASA?? YO SÉ MUCHO DE MUJERES...".
- "NO, FELIPE, Y TU HERMANA ESTÁ??".
- "NO, DALE, DIME A MÍ QUE YO SÉ MUCHO!!!!".
- "BUENO, FELIPE, TE CUENTO...".
MAFALDA SE LEVANTÓ LA FALDA Y ESTABA TODA ENSANGRENTADA; FELIPE HORRORIZADO LE DICE:
- "MAFALDA... QUÉ HICISTE????? TE CORTASTE LOS HUEVOSSSSSSSSSSSSSSSSSS????????????".

II Seminario Internacional de Talentos ABMAURI

Los mejores panaderos y pasteleros dieron sus clases maestras en Buenos Aires

Los mejores panaderos y pasteleros de Latinoamérica se reunieron en Buenos Aires para la 2da edición del Seminario Internacional de Talentos de Panadería y Pastelería, organizado por el Grupo AB Mauri y sus marcas Calsa, Fleischmann, Terry, Collico y Mauripan. El evento se realizó el pasado 16 de junio en el hotel Hilton de la Ciudad de Buenos Aires, ante un auditorio de más de 1.300 profesionales de la panadería y pastelería del país y del exterior.



Técnicos AB Mauri que dictaron el Taller "Panadería y Pastelería Saludable"

Organizado con el objetivo de presentar las últimas tendencias mundiales en panadería, pastelería, así como la innovación en chocolatería, productos sin grasas trans y saludables, entre otros temas. El evento contó con la participación de destacados técnicos invitados, quienes estuvieron a cargo de dictar seminarios y talleres sobre nuevos negocios tales como: cero trans: la nueva opción en grasas y margarinas; panes latinoamericanos, panadería y pastelería lista para comer, y saludables.

La primera edición del seminario se realizó en Lima, Perú ante más de 350 asistentes. La presente edición 2009 demostró el gran interés de los profesionales en la temática y en las novedades del sector, así como el compromiso de la compañía con la innovación y desarrollo constante de nuevos productos.

Acerca del Grupo AB Mauri. El Grupo AB Mauri pertenece al grupo inglés Associated British Foods, líder en el negocio de alimentos primarios, productos comestibles e ingredientes. Sus marcas, CALSA, Fleischmann, Terry, Collico y Mauripan, son parte de la división ABMAURI Hispanoamérica. Las mismas ofrecen la más amplia gama de productos y propuesta de valor, específica para los distintos segmentos de



Cocktail de cierre



Ken Laidlaw (Miembro del Global Development Team de AB Mauri Global), Alejo Avalos de Olazábal (Vicepresidente Comercial de AB Mauri Hispanoamérica), Gabriela Franzoni (Gerente de Desarrollo de AB Mauri Hispanoamérica), Jim Hawkridge (Miembro del Global Development Team de AB Mauri Global) y Charles Sutcliffe (Director del Global Development Team de AB Mauri Global)

panificación y pastelería, tales como industrias, panaderías tradicionales, food service, supermercados e incluso consumidores finales.

En AB Mauri estamos continuamente trabajando en el desarrollo de propuestas innovadoras para cada segmento de clientes. Contamos con dos Grupos Globales de Desarrollo; el Bakery Technology Group (especializado en el desarrollo de nuevas tecnologías de ingredientes para panificación) y el Global Technology Group (especializado en propuestas innovadoras en

levadura), así como también con un grupo específico para el desarrollo de enzimas. En la región contamos con un grupo de desarrolladores en cada país para implementar innovaciones de acuerdo a los requerimientos de clientes o bien adaptar las novedades Globales.

Acerca de Calsa. Calsa es la compañía líder de la industria dedicada a la elaboración y comercialización de productos e insumos para panificación que, desde 1952 colabora “junto al panadero” con el desarrollo de la panadería y pastelería de nuestro país.

Cuenta con la más extensa línea de insumos para panificación y pastelería, tales como levaduras, margarinas, grasas, aceites, malteados, mejoradores y premezclas, así como también desarrollos específicos para clientes locales e internacionales.

Recientemente ha relanzado la totalidad de su línea de productos adaptando las formulas a las nuevas tendencias del consumidor latinoamericano, y lanzó la nueva Línea Azul 0 % Trans, de grasas y margarinas

para panadería y pastelería: Pastelgras 0% trans, Bizcochina 0% trans, Delicrok 0 % trans; sus margarinas Premium Hojaldre 0 % trans y la novedosa Premium Masas y Batidos 0 % trans.

El lanzamiento de cero trans es parte de una estrategia de responder a las tendencias del mercado en la que se encuadra el reciente lanzamiento de la línea de premezclas saludables en casi todos los países de Hispanoamérica.



Cecilia Callao, Chef de Calsa Argentina, dictando uno de los talleres



Totalidad de los técnicos participantes en el Seminario. Técnicos de AB Mauri de México, Colombia, Brasil, Venezuela, Ecuador, Perú, Chile, Uruguay y Argentina.



De izq. a dercha: EZEQUIEL DACAL y EDGARDO BERNARD



Luis Gómez, Roberto Alvarez y Libia (Alte. Brown)



Integrantes de la Cámara Panaderil de San Martín



Integrantes del Centro de Panaderos de Matanza



Miguel Rodríguez



Iz. a Derecha: Juan J. Ponzio, José Ponzio, Juan C. López



Miembros del Centro de Panaderos de Berazategui

NUESTROS AMIGOS EN LA



FINCA DEL SAUCE



Instalaciones SAN PABLO junto a Guillermo García y Flavio (Panadería Coral)



Franco Vilela y Emilio Majori



Labaén, el "Pipi", Montero y Sra.



Amilcar Brito y Omar Rodríguez



Dalma, Damián y Leyla Rodríguez



Emilio Majori y Enrique Finochietto



PANING
Ingeniería en Panificación

Buenos Aires 3773
2000 Rosario - Argentina
Tel/fax: 0341-4642170





LESAFFRE ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1° Of. 107 - Bs. As.
Tel.: (011) 4 315 3400 - Fax: (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar
Planta Industrial: Pumacahua 6640 -
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: (02202) 49 9000



Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES

LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR



0810-999-2073

4699-4554 / 4699-3164



Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTINUOS**

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



www.grupocheff.com.ar



frigotecnia®

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



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

**Romar
Rodríguez S.R.L.**

Tel: **4441-1200**



SAYOS

JERARQUIZA SUS PRODUCTOS
Show Room: Av. Jujuy 823 - Ciudad de Buenos Aires
Tel: (54-11) **4931-9454 / 7969**





Australia 680 - L. del Mirador
011 - 4482-2060
www.pauna.com.ar



**CAMILO FERRON S.A.
CARDONE**
Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995





Brito Hnos.

FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

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

4667-6624



RECETA

Gentileza:



MASAS SECAS - Para manga con pico rizado

Ingredientes	Cantidad
Harina	1.000 g
Margarina Premium Masas y Batidos 0% Trans	715 g
Azúcar Impalpable	460 g
Huevos	120 g
Esencia de Vainilla/Limón Premium FLOR	20 cc

Procedimiento:

- * Colocar en la batidora la Margarina **Premium Masas y Batidos 0% Trans** y el azúcar impalpable, batiendo con batidor de alambre hasta lograr una crema homogénea; si es necesario calentar el bol, o ablandar la margarina para lograr un excelente cremado. Agregar la esencia.
- * Incorporar los huevos de a poco de manera que se vayan integrando al batido.
- * Después de integrados los huevos, agregar la harina mezclando lentamente con muy poco trabajo.
- * Colocar en mangas con pico rizado y estirar sobre latas untadas con Margarina **Premium Masas y Batidos 0% Trans**.
- * Cocinar a 180°C durante 10 minutos.
- * Retirar del horno, dejar enfriar y decorar a gusto.



CLASIFICADOS

- * **CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR** 3 x 3 mt, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659
- * **Vendo amasadora** 70 kg, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035
- * **Sobadora SIAM Pesada**, reparada a nuevo. 4218-6372.
- * **Vendo panadería** con propiedad, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021
- * **Vendo Fondo de Comercio** con horno rotativo chico. 4443-1341.
- * **Vendo 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 electrógeno. 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
- * **COMPRO** cortadoras de fiambre manuales marca Berkel en cualquier estado con y sin faltantes. Si querés una eléctrica te la cambiamos. 011-15-6578-2251 / 011-4267-5549

1- Vendo cortadora y armadora Baropor reparada.
2- Vendo trinchadora compacta INDUPAN 70X45. MUY BUENA 1 AÑO DE USO.
3- Vendo Pick-Up Peugeot '88 con GNC y cúpula, ideal para reparto.
Nextel: 605*3378 - Celular: 15-4992-9421

HUMOR

'Huevos calientes.

Tres amigas conversaban y una dijo:

- ¡UY! Cuando hago el amor con Juan, le toco los huevos y se le ponen calientes!

La otra dice:

- ¡UUUYYY! Cuando yo hago el amor con Pedro, le toco los huevos y también se le calientan!!

Y la tercera dice:

- ¡NO! Yo no me he dado cuenta, pero esta noche, cuando haga el amor con Jaime, me voy a fijar y les cuento.

Al otro día se juntan, y la mujer llega con un ojo morado, un brazo enyesado cojeando.....en suma, toda moreteada y las amigas le preguntan:

- Pero qué diablos te pasó?

- Lo que pasa es que estaba haciendo el amor con Jaime, y me acordé de lo que habíamos hablado, así que le toqué los huevos y le dije :

- ¡UUYYYYYYY! SE TE CALIENTAN IGUAL QUE A JUAN YA PEDRO!!!

METALÚRGICA C.R.B.

VENDE

Horno
Convector
Balaguer
con
fermentadora
\$18.000



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



AMASADORA
SEMIRRAPIDA
DE 50KG
\$7.000

Una anciana le dice a su odontólogo

-Vengo a que me saque los dientes...

- Pero señora, si usted no tiene dientes.

-Sí doctor; acabo de tragármelos.

CALMANTE PARA MUJERES NERVIOSAS





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