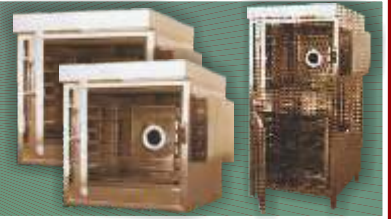


HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTÍNUOS

Burner®

4911-2302 / 4911-1675

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



Industria Panaderos

AÑO 4 N° 20 - SETIEMBRE DEL 2009



- * **Entrevista a Abel Frutos.-**
- * **Reuniones en la F.I.P.P.A.A..-**
- * **Apoyo del Subsecretario de Asuntos Municipales.-**
- * **Prindal presenta nuevos productos.-**
- * **Berazategui busca unión.-**
- * **Fiesta de los obreros panaderos de Lanús.-**
- * **PANING en la FITHEP.-**
- * **SAYOS reafirma liderazgo.-**
- * **Reunión clave en el Partido de la Costa.-**
- * **Almirante Brown alerta a sus colegas.-**
- * **En Lomas de Zamora renovaron autoridades.-**
- * **Cuartel IX continúa con los operativos.-**
- * **Recetas.-**
- * **Humor.-**



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



*Una moderna Empresa Argentina
equipada con alta tecnología
y procesos que cuidan el medio ambiente*

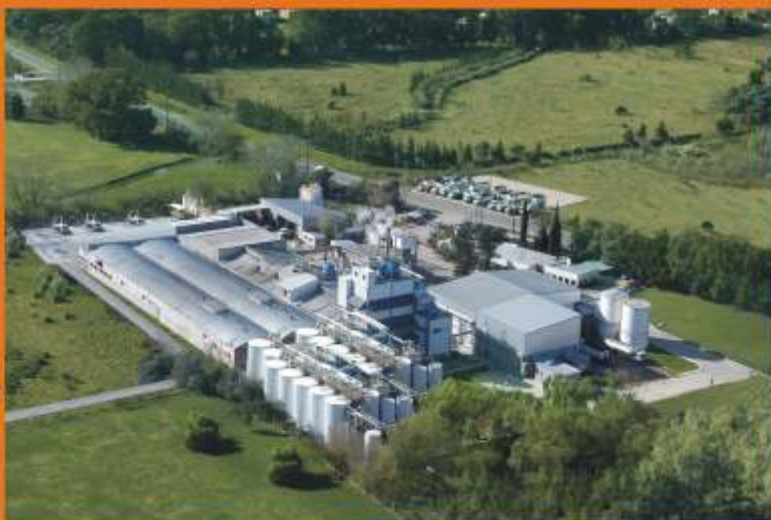


BIONUTRICION



*RIS BIONUTRICIÓN
ELABORA UNA
LÍNEA COMPLETA
DE PRODUCTOS*

*GRASOS Y MARGARINAS
APLICANDO LA MEJOR
TECNOLOGÍA
PARA BRINDAR SOLUCIONES
EN LA PANIFICACIÓN*



Grasas Refinadas • Margarinas

BIONUTRICION



Honorio Pueyrredón 6176 • Ruta 25 km 8,5 • (B1631GCS) Villa Rosa, Prov. de Buenos Aires
Tel.: (03488) 469006 (Rot.) • E-mail: ris@risbionutricion.com.ar
Visite nuestra web: www.risbionutricion.com.ar



“Luchar por los intereses de los panaderos”, hemos escuchado muchas veces hacer referencia a esa frase, pero desde que las federaciones nacional y bonaerense rompieron todo tipo de relación, creo que no hay dirigente de los Centros de Panaderos o los mismos industriales que no sientan que ese accionar en defensa de los panaderos debe insistir en sostener una relación amplia, en contenido y propósitos, con aquellas personas que nuclean al

conjunto de Centros de Panaderos argentinos.

Y hoy nos encontramos con un Centro que pudo ir mas allá, con audacia, paciencia y flexibilidad, buscando entablar relaciones que les permitan llegar a acuerdos, a alianzas y tareas conjuntas entre quienes representan a la FAIPA, y la FIPPBA, estas personas son Juan C. Garcías (de Berazategui), junto a Juan Bellizi (de Merlo) y Mario Garabenta (de La Plata), quienes buscando el consenso de las partes, a través de reuniones, y diversos encuentros, también están defendiendo en los hechos a los intereses básicos de los panaderos, por eso nuestras felicitaciones.

Por otro lado se acerca el periodo de renovación de las autoridades que componen a la F.I.P.P.B.A., por eso creo que es importante resaltar que aquellas personas que integren la nueva comisión, tendrán en sus manos el destino del conjunto de centros que compone a la Provincia de Buenos Aires, y no sólo su Centro de Panaderos. Creo que para cumplir cabalmente con las tareas propuestas, se debe conocer y estudiar el problema de cada distrito. Es necesario identificar y analizar los problemas que los afectan y las posibles soluciones, quizás base de aplicación para otros distritos.

Estas personas, también deben conocer la legislación, los estatutos y todo aquello que permita entender el problema para poder encontrar la solución más viable.

Conocer el comportamiento de aquellos operan fuera de la legalidad, el tema de la habilitación, la importancia de trabajar en conjunto con sindicatos y gobierno municipales y las constantes problemáticas que a diario enfrentan los panaderos de cada zona es una obligación para aquellos que quieran dirigir el destino de la F.I.P.P.B.A. ya que desconociendo, o no aunando en el tema corren el riesgo de aparecer como charlatanes y no podrán resolver las cuestiones porque simplemente no conocen el tema.

Creo que cada dirigente debe ser capaz de orientar y acompañar a los panaderos en sus peleas, en las grandes y en las pequeñas, en las individuales y en las colectivas, porque todas las luchas permiten encontrar la mejor solución para el crecimiento del gremio y llevan a poder construir juntos la Federación que cada panadero espera, que no lucha por intereses personales sino por el bienestar de quienes componen a esta gran familia.



Servicio Técnico- Mecánico
de Hornos Rotativos

D a m i a n

REPARACIÓN
MANTENIMIENTO PREVENTIVO
ASESORAMIENTO SIN CARGO

4299-3548

Atención las 24 Horas

15-6892-2105 / 15-3677-1197
Uruguay 1968 - BURZACO

Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

4720-1709

Entrevista a Abel Frutos

“...Sin la industria no hay trabajadores y sin trabajadores no hay organización, lo importante siempre es consensuar...”

Luego de mantener una reunión con la Cámara de Panaderos de la localidad de San Martín, el Secretario General de la Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA), y de la Federación Obreros Empleados de Panaderías de la Provincia de Bs. As. (FOEPPBA), Abel Frutos, habló de los problemas que actualmente aquejan a los trabajadores y de los resultados de los comicios gremiales en los cuales renovó mandato para los próximos cuatro años a nivel provincial.



Comencemos por el Congreso recientemente celebrado...

Se realizó el XVII Congreso General Ordinario de la FOEPPBA, en donde, además, se consideró el balance y memoria. En provincia, el Congreso es tanto ordinario como eleccionario, en Nación se maneja diferente, siendo que se celebran por separado. Como resultado de este Congreso se desprende la renovación de mi mandato por un nuevo período que consta de cuatro años.

Si tuviera que comparar, ¿Cómo ve la situación de los comienzos de su gestión, hasta la actualidad?

Estoy al frente de la provincia desde el año 1995, en Nación desde el 97 y en Avellaneda desde el 83. La situación ha cambiado mucho desde entonces, ya que cuando llegue al gremio había mucho enfrentamiento, se prendían fuego las panaderías, había una clara actitud combativa, se tiraba kerosene a los repartidores en las camionetas para que la mercadería no llegue a destino, y muchas otras acciones violentas. Nosotros trajimos la idea del diálogo, en definitiva somos

concientes que sin la industria no hay trabajadores y sin trabajadores no hay organización, lo importante siempre es consensuar.

¿Cuáles considera sus logros más importantes?

Hemos tenido varios, pero por ejemplo, la quita del 50% del IVA a la harina fue una idea de los trabajadores; la ley provincial la saque yo, estaba cajoneada y fui a la Cámara de Diputados a pedirla, me refiero a la

13006. Creo que lo más importante es que todo se logró siempre pensando en la industria.

¿Cómo es el diálogo con el sector industrial?

En la primera gestión de la nacional tuve momentos de diálogo, pero hoy las relaciones están más cortantes. Nosotros en ese momento hicimos plan de pagos a deudas viejas, había mucha morosidad, como ya saben la industria panaderil, esta demostrado que es la más evasora, con muchos trabajadores en negro. A partir del convenio provincial del 94 tuvimos una actitud distinta.

Pero a nivel nacional todavía no encontramos una conducción empresaria que sea representativa. Hoy vemos una Cámara fisurada, eso no es bueno, con enfrentamientos internos que no son productivos, con más Federaciones, bueno, cosas poco beneficiosas.

¿Y a nivel provincial?

A nivel provincial tenemos una muy buena relación de diálogo, compartimos jornadas de trabajo, nos visitan, los visitamos... tenemos una relación muy buena con la FIPPBA, y cuando se tiene ese nivel de diálogo se tiende a crecer y a fortalecer las instituciones.

¿En qué están trabajando actualmente?

Nosotros estamos haciendo un relevamiento en la provincia, tal como la FIPPBA, para ver si conviene regionalizar en algunos lugares como en el interior. Estamos trabajando muy fuerte, con reuniones como en Lanús y Avellaneda para analizar los lugares que están desamparados y lugares como Pergamino o Carlos Casares que han perdido dirigentes y no se han renovado las autoridades.

¿Considera que faltan dirigentes?

Creo que si, por eso tenemos cursos de capacitación, incluso con profesores de España y delegados de la Federación Internacional nuestra.



Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERÍAS
- CONFITERÍAS
- COTILLÓN
- REPOSTERÍAS
- ATENCIÓN A DISTRIBUIDORES

Algunos de nuestros productos:

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

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

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

Estos encuentros se orientan a capacitar a las trabajadoras panaderas y a los jóvenes en el área de liderazgo sindical y hemos tenido un gran éxito, siendo que ya vamos por el 4to o 5to curso. Los cambios generacionales son necesarios.

¿Qué beneficios se le da a los trabajadores panaderos?

Los trabajadores tienen beneficios en las diferentes áreas, por ejemplo, hemos adquirido hoteles y estamos comprando una propiedad lindera, además estamos reciclando el hotel de la Costa y el de Córdoba y ahora apuntando al campo de Ezeiza para que tengamos un lugar de recreación y turismo que es lo que nos está faltando. Además a nivel nacional, en época escolar brindamos útiles y delantales, y en el área de salud somos muy amplios, muy flexibles. Así que cubrimos varias áreas.

¿Cuál es el problema clásico con los dueños de las panaderías?

El principal es la evasión, hay un sector que se dedicó siempre a evadir más allá de la situación que atravesara el país. Ahora buscaron la trampa de la media jornada, que no está contemplado por los convenios vigentes, esto lo hacen como trampa de evasión y cuando se jubila el trabajador lo hace con el 50% de la jornada normal, imagínate que ya la jubilación es mala...

La deslealtad también es muy grande, el pan por debajo de los costos no puede ser vendido bajo ninguna circunstancia, como así en muchos casos no se cumplen las normas sanitarias básicas



¿Cuál es el mensaje al industrial que lee la revista?

Que se acerque a su organización, que se asesore, que quizás hay muchas normas que no la cumplen porque no la conocen, sabemos que muchos de los panaderos no cumplen con los pagos por desconocer el asunto.

De los Centros de Panaderos de la provincia de Bs As, hay algunos que recaudan más o menos fondo convencional, ¿esa recaudación es real?

Hay que dar un seguimiento al cumplimiento del fondo, es una tarea en conjunto, tiene que recapacitar el empresario para que haga los aportes como corresponde, si incumple, eso es grave, hay que trabajar.

¿Que te pareció la organización del Congreso?

Por Rubén Castro tengo un respeto especial, es un hombre de bien, hace muchos años que es el tesorero a nivel nacional, el dice que aprendí mucho y siempre

(Continúa en página siguiente)

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

a nivel nacional, el dice que aprendí mucho y siempre digo que fui un alumno de ellos. El es una persona de confianza que pertenece al grupo de 5 compañeros históricos, que en definitiva conocen todo mi accionar, todo lo que pienso en función de organización pasa por esa mesa, es la que hace la previa a todas las decisiones. Castro es una persona de permanente consulta.

¿Cómo vieron la situación en San Martín?

Venimos a ver la situación, a analizarla, a ver qué podemos aportar, cómo trabajar en conjunto. Vamos a pasar un momento de análisis de propuestas



Pasión por el mejor amigo del hombre



Ella nunca perdió la oportunidad de mostrar su postura perfecta y su pelaje intacto y brillante, su distinción y porte, y así expectante esperó junto a sus dueños Abel Frutos y Patricia Alonso que finalmente una voz anunciara a los ganadores del certamen, que se celebró en el Camping de la Unión Obrera Metalúrgica, en Punta Lara.

“**Shakira**”, una ovejero Alemán Guatemalteco, resultó la ganadora del 2do premio en Hembras de Primera en la exposición de Punta Lara, tras someterse a la mirada de los evaluadores antes los que debió exhibir sus cualidades y

diferentes técnicas.

Del Criadero DER LICHTBLICH de Abel Frutos, “**Shakira**” deslumbró por su elegancia a grandes y chicos que se arrimaron al Camping para alentar a su raza preferida.

Abel Frutos y su esposa Patricia Alonso, acompañaron a “**Shakira**”, en este hobby, que no se mueve por dinero sino por el amor a una determinada raza y por apasionamiento por el mejor amigo del hombre.



UN AGRADECIMIENTO MUY ESPECIAL

Va dirigido desde los dueños de esta publicación para Patricia y Abel por el hermoso regalo que nos hicieron... “**Cristóbal**”, un hermoso cachorro de Ovejero que ya forma parte de nuestra familia, nos brinda y le brindamos amor.

Nos comprometemos públicamente a “malcriarlo de todas las formas posibles”!!!

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

HARINAS y MATERIAS PRIMAS
“EL GRANATE”

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:
PRODALSA **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.**

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**



“LOS PANADEROS TENEMOS QUE DEJAR DE ESTAR DEBAJO DE UN FELPUDO”

Con la presencia de los Centros de Panaderos de Almirante Brown, el Partido de la Costa, San Martín, Tres de Febrero, Lanús, Zarate, Campana, Oeste, E. Echeverría, La Matanza, Merlo y Lomas se llevó a cabo una reunión organizada por la FIPPBA para tratar diversos temas.

La convocatoria tuvo lugar el 2 de julio, en la sede de la FIPPBA en Avellaneda.

En la jornada, entre otros temas se aprobó la desafiliación del Centro de Panaderos de Avellaneda, ya que adeuda más de dos años de cuota, como así también la de Azul ya que no efectuó los pagos ni como socio ni aportan el porcentaje que le corresponde a la Federación Provincial de la recaudación del Fondo Convencional, *“a pesar de las constantes invitaciones realizadas por la FIPPBA”* y, como si fuera poco parecieran ser entidades no tienen representación”. Acto seguido se dio lectura al informe de tesorería.

Por su parte, el Centro de Lanús expresó su inquietud sobre la medida tomada y representantes de la FIPPBA aseguraron que *“si los panaderos de Avellaneda forma otro Centro, ahora que están desafiliados, los vamos a apoyar siempre y cuando trabajen por los intereses de los panaderos”*. La



FIPPBA acordará con el sindicato para cobrar el Fondo Convencional y cuando haya una institución formada se le va a reintegrar el dinero.

A continuación y dirigiéndose a los diversos Centros, Abel Rodríguez de La Costa aseveró:

“Nosotros nos encontramos con un intendente con una predisposición diferente a otros, quizás suena mal que lo diga ya que soy parte de ese equipo de Gobierno, pero lo cierto es que hay una confiabilidad mutua en el manejo de las instituciones y estamos por lograr una ordenanza en la cual nuestra preocupación no fue el precio, sino empezar por ordenar lo que tenemos que ordenar, hay una reglamentación que poner en marcha”.

Y prosiguió diciendo: *“escucho que Lanús tiene Centro y Avellaneda no, siendo que la Federación esta en esta ciudad, es una vergüenza porque es una*

(Continúa en página siguiente)

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER SRL
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

ausencia de preocupación por parte de los panaderos de Avellaneda, si no es conjunto no logramos nada.”

Abel Rodríguez también habló de la ordenanza *“que tal como dice Emilio será un precedente para todos, porque vamos a tomar parte hasta en las habilitaciones de las panaderías. En base a la Ley 13.006 estamos pidiendo 100 metros más, porque si bien ustedes tienen más afluente de público en comparación, nosotros somos 80.000 habitantes y pasamos un invierno muy cruel, pero también tenemos los mismos picaros que pagan poco y ganan mucho.”*

Y agregó: *“contamos con un acompañamiento del Gobierno Municipal que es fundamental. Nadie va a poder llegar a los comercios sin pasar por el Centro e inscribirse como proveedor, ésta es una cuestión que a veces por ahí no entendemos, pero debemos ir de la mano con el poder político”.*

Y finalmente concluyó *“estamos muy contentos, esperemos lograr esta aprobación en el mes de agosto y venir con la novedad de estar disfrutando de esta ordenanza”.*

Por su parte, Emilio Majori declaró que los panaderos *“tenemos que dejar de estar debajo de un felpudo y buscar la forma que todos los panaderos se desarrollen”.*

Además se conversó acerca del Código de Barras, que ya está aceptado por el Banco Provincia, y se informó que los panaderos van a recibir una boleta con



un primer y segundo vencimiento.

A continuación se leyó el acta de la asamblea anterior y quedó aprobado.

Daniel Insua pidió un aplauso para Berazategui y se le realizó un reconocimiento a la gestión de Juan Carlos

García y la renovación del mandato como Presidente del centro.

Durante el encuentro se fueron desplegando diversos temas, entre los que se destacó el caso del Centro de Panaderos de San Martín y el malentendido que tenía Abel Frutos con el Centro pensando en la supuesta firma de un convenio colectivo paralelo con el Sindicato local, y en esa oportunidad la FIPPBA los defendió.

También se habló del problema de los colegas de Baradero, y la reunión informal en donde el sindicato solicitó a la FIPPBA que se sienta a tratar el tema del salario, por eso la FIPPBA propuso que cada Centro se junte con sus asociados para ver que proponen y así conociendo la voluntad de la mayoría se lo presenten al sindicato para comenzar las paritarias.

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



REUNION DE TRABAJO CON ABEL FRUTOS

El encuentro se llevó adelante en la sede que los obreros panaderos tienen en la calle Boedo, en el marco de la cual se trasladó la inquietud de un incremento de sueldo para el obrero, por lo que se pactó en las últimas paritarias. Y tras la presentación formal se planteó la necesidad de una recomposición salarial.

Representantes de la FOEPPBA, encabezada por el Secretario General Abel Frutos concretaron una reunión de trabajo en la sede de la calle Boedo, en el marco de plantearle a la FIPPBA una recomposición salarial para los trabajadores panaderos.



Emilio Majori, titular de la FIPPBA destacó la “muy buena predisposición” de la dirigencia sindical y dijo que “el intercambio sincero de puntos de vista son necesarios y permiten articular acciones en beneficio del gremio panaderil en general”.

Abel Frutos, sus hijos Gonzalo y Rodrigo y Rubén Aguiar

compartieron durante casi tres horas con la FIPPBA una reunión productiva, donde la FOEPPBA también clarificó que no reconoce a ninguna otra Institución provincial que no sea la FIPPBA.

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



LA FIPPBA SE REUNIO CON EL SUBSECRETARIO DE ASUNTOS MUNICIPALES

El 14 de julio se realizó una reunión de trabajo entre miembros de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Bs. As. (FIPPBA) y el Subsecretario de Asuntos Municipales de la Jefatura de Gabinete y Gobierno, Dr. Juan De Jesús, con el objetivo de exponer el trabajo que se encuentra realizando la entidad y así, contar con la colaboración del funcionario a la hora de gestionar las entrevistas con los intendentes de la Pcia de Bs. As.

Participaron del encuentro: Emilio Majori, Daniel Insúa, Carlos Burzachechi, Miguel Forleo y Abel Rodríguez.

El objetivo del encuentro contempló un recorrido por el trabajo que esta realizando la FIPPBA, a los efectos que el Subsecretario de Asuntos Municipales Juan de Jesús a través de acciones coordinadas, pueda colaborar con el trabajo que lleva realizando la Federación.

En la reunión, el Presidente de la FIPPBA destacó que *"...encontramos mucha resistencia en algunos distritos a la hora de generar encuentros con los intendentes, por eso la buena predisposición y excelente trato del Intendente del Partido de La Costa fijo un precedente en el sector..."*.

Y agregó: *"...nosotros recorremos la Provincia de*



Buenos Aires porque fomentamos la unidad del gremio. Tenemos en algunos lugares mucha resistencia a atendernos, quizás piensan que vamos con imposiciones, y esto es incorrecto..."

Además Emilio Majori afirmó que *"...en este* (Continúa en página siguiente)

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



Además Emilio Majori afirmó que *“...en este momento estamos trabajando en la zona norte. Necesitaríamos su colaboración en el partido de Merlo por ejemplo, donde el Intendente nos deriva con el Secretario de Obras Públicas y no nos atiende, así como también en los partidos de Campana, Zarate y Baradero...”*.

Además la FIPPBA dejó en claro, que esta necesidad de dialogar con los diferentes Jefes Comunales parte de

la urgencia de ser escuchados sobre los problemas que aquejan a los panaderos locales, la necesidad de competencia leal, que los panaderos elaboren el pan cumpliendo con las normas sanitarias, con camionetas habilitadas, con libretas sanitarias, entre otros asuntos pero de ninguna manera tiene por objetivo que las panaderías cesen su trabajo, sino que lo hagan de acuerdo a la ley.

Y a partir del problema planteado se organizó un plan de trabajo donde Juan De Jesús se **comprometió a comunicarse con todos los intendentes que la FIPPBA le solicite a fin de generar la comunicación y poder planificar una audiencia y aseveró “...estoy convencido de lo que ustedes están haciendo...”**.

Cabe destacar que el encuentro tuvo lugar en la Sede de Gobierno, en la ciudad de La Plata, tras la gestión desinteresada de Abel Rodríguez, Presidente del Partido de la Costa.

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



PRESENTO SUS NUEVOS PRODUCTOS

Conciente de un mercado que se encuentra en constante desarrollo, con consumidores mas exigentes a sabores, aromas, texturas y presentaciones, de los productos de pastelería y panadería que se elaboran día a día en las instalaciones de los industriales de nuestro sector, y manteniendo la filosofía de nuestra Empresa de ser dinámicos e innovadores, con una meta clara, la de satisfacer esas demandas, que exigen de nosotros, sus proveedores, productos de calidad y practicidad, queremos estar a la vanguardia de las exigencias. Por tal motivo, el equipo de profesionales de Prindal, trabajo para el desarrollo de nuevos productos, los cuales lanzamos en la FITHEP 2009 y reforzando por este medio la comunicación a nuestros distribuidores en todo el País y principalmente a los industriales del rubro.

DECOPRIN. Figuras de chocolate: Las figuras de chocolate, están especialmente diseñadas para que Usted pueda decorar sus postres y tortas con una delicada terminación, otorgando a la calidad de sus productos un gran impacto visual. Sus múltiples aplicaciones, le permite en poco tiempo alcanzar

grandes producciones durante la jornada laboral. El chocolate seleccionado posee un rico sabor y un crack muy agradable similar al de una cobertura. La forma de empaque le permitirá saber cuantos postres le rendirá cada envase.

BENEFICIOS: Le simplifica su trabajo en gran medida. Le permite dedicar su tiempo a crear nuevos sabores. Las medidas son justas para una delicada decoración. Son muy prácticas y de fácil aplicación. Los colores armonizan con muchos sabores. Son todas del mismo espesor. Reduce considerablemente los costos de mano de obra. Le permite saber exactamente el costo de la producción diaria en chocolates.

DULCEPRIN. Dulces finos, están elaborados con frutas naturales, seleccionadas en su justo punto, encontrará en los envases trozos de frutas



Blanco Schmidt, Cesar A.
Director Comercial

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

tiernizadas por nuestro moderno sistemas de cocción, presentación envase de 5 kg. sabores: frutilla, frambuesa y frutos del bosque.

COBERPRIN. Es un baño con delicado sabor y un aroma muy agradable, similar a la cobertura de chocolate, tiene un excelente crack, brillo y fluidez lo que permite mayor rendimiento, ideal para una pastelería fina, no necesita templado. Su presentación en stick, permite derretirlo muy rápidamente.



PulpaPRIN: Es una jalea para abrillantar especialidades de pastelería, bollería, tartas, tortas, repostería, etc. Su brillo perdura en el tiempo, su consistencia es impermeable, permitiendo la conservación y la humedad interior de la pieza. No humedece la blonda ni la bandeja. Admite hasta el 60% de agua según la pieza a abrillantar y la necesidad de esta en el tiempo.



De Izq. a Der.: Alfredo Richter, Dante Airoidi, Horacio Airoidi, Fabio Curcio y Cesar Blanco

LevaPRIN. Polvo de hornear. Beneficios de su uso: Mayor gasificación en productos leudados químicamente. Se dispersa fácilmente no formando grumos. En los productos que incluyen EMULSIONANTE, favorece su desarrollo logrando una miga muy pareja, tanto sea en textura como en color.

En el paso previo al horneado soporta una espera más prolongada que la habitual.

Forma de uso: En dosis de 15 a 35 grs. por kilogramo de harina según la cantidad de materias grasas y frutas.



(Continúa en página siguiente)



Innovación
Permanente



PANYMAX S.A.: Planta Avellaneda: 25 de Mayo 530 - B1870BZL Avellaneda - Pcia. de Buenos Aires
GRANJA ARRAYANES S.R.L.: Planta Brandsen: Ruta 215 Km.65,500 Coronel Brandsen - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar

PulpaPRIN PrinGLAS DulcePRIN PastelPRIN CoberPRIN



MejorPRIN 750

DecoPRIN

MejorPRIN 35

LevaPRIN





masas finas y toda pieza que no soporte el brillo en caliente. Forma una película delgada y transparente, no chorrea y gelifica al enfriarse. Los sabores son frutilla y neutro, para este ultimo se puede colorear con colorantes en pasta, logrando una interesante gama de colores.

Dulce de leche La

Constancia: Sus componentes y la elaboración artesanal muy controlada, hacen un producto de indiscutida calidad, su fácil manejo, el brillo, la textura y el corte bien definido, otorgan la firmeza requerida en la pastelería de los maestros mas exigentes, para mantener una buena decoración y sabor en sus postres, tortas, facturas, etc. Nuestra planta situada en el partido de Brandsen, zona de cuenca lechera, garantiza la calidad de nuestras materias primas y del producto final.



PrinGLAS: Es un jalea, para brillo instantáneo en frío, se rompe el gel con una espátula, presionado sobre un recipiente. Ideal para uso de pastelería fría, semi-fríos, tortas, tartas,

www.industriaszunino-

Hornos Rotativos
Amasadoras
Hornos Convectores

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

La mejor elección.
...Próximamente en el Parque Ind. Gral. Belgrano

Av. Almafuerde 2697 - Paraná (3100) Entre Ríos - Argentina -
(54) 0343-4362309/4269529 - info@industriaszunino.com

H U M O R

ATENCIÓN!!

SI SE LEVANTA POR LA MAÑANA Y SE VE ASÍ, NO CONCURRA AL TRABAJO...

SE PESCO LA GRIPE PORCINA!!!



PastelPRIN: Polvo para preparar crema pastelera en frío en solo dos minutos de batido, dependiendo del tipo y velocidad de la maquina que se utiliza, o en caliente ahorrando el 15% del producto.



Nuestro producto esta elaborado con materias primas naturales deshidratadas. Es de textura cremosa, no desprende líquidos, y no deja sabores indeseables en el paladar. Su color y aroma son similares a la artesanal. Se la puede preparar con leche o agua. Se utiliza en decoración o relleno para pastelería y confitería. Elaboración de postres, masas finas, decoración de tortas, facturas, rosca de pascuas, etc. Resiste el horneado.

MejorPRIN 35 ADITIVO CONCENTRADO PARA PANIFICACIÓN

Dosificación: 35 gramos por bolsa de harina

* El núcleo de materias primas concentradas hacen de este producto un

aditivo sumamente interesante para su aplicación en panificados.

* Favorece a las harinas débiles o escasas de glúten.

* Facilita el amasado y sobado de la masa.

* Otorga condiciones óptimas de elasticidad y resistencia.

* Realza el sabor de los panificados.

Forma de aplicación: En amasadoras lentas incorporarlo a la mitad del amasado espolvoreándolo. En amasadoras rápidas agregarlo al comienzo del amasado o mezclarlo con la harina, no en el agua.

Presentación: Pote plástico de 0.800 Kg.



Para más información comuníquese con:



PRINDAL

4201-0575



ROLIDAR S.A.

Fábrica de Margarinas



MARIO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



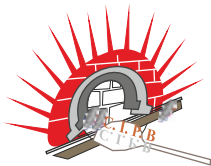



TODOS LOS DÍAS DE 8 a 18 HS!!!

Reconquista (Ruta 205)
437 (EZEIZA)



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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

“Queremos sumar gente... divididos no somos nadie”

La recategorización de las panaderías en Berazategui, el precio del pan que maneja el distrito y la relación con la FAIPA y la FIPPBA fueron algunos de los temas conversados a los largo de la entrevista con el titular del Centro de Panaderos local, Juan Carlos García, que se desarrolló en la panadería del Presidente.

Contamos acerca de las últimas acciones que esta llevando adelante el Centro de Industriales de Berazategui...

Por estos días estamos completando los trabajos que ya habíamos comenzado y tienen que ver con la categorización de algunos establecimientos.

¿Cómo esta el tema de los precios?

Los precios en algunos casos están decayendo, por eso la Comisión esta saliendo a la calle para mantener los precios, porque la recesión causo un efecto negativo y las panaderías, muchas veces por temor, rebajaron los montos. Además tenemos la idea de censar los despachos y las panaderías ya que están creciendo más que la población.

¿De qué se trata el tema de la categorización?

Interpretamos que hay una falla en la ley 13.006 y nadie nos dio una explicación. La ley tiene una sola categoría y nosotros tenemos 3 tipos de panaderías: la fábrica de pan, la panadería mecánica, y la panadería artesanal. Las interpretaciones las da el municipio según su parecer, recién ahora pudimos despegar una



panadería que estaba homologada como fábrica de pan cuando debería figurar como panadería mecánica.

¿Cuál considera el motivo de que se venda por debajo del costo?

Nosotros si bien le damos información sobre el costo del pan al colega, ellos sienten temor cuando la producción

baja, y los servicios suben, entonces utilizan un criterio equivocado pensando que la solución es bajar los precios cuando eso lleva a que los negocios cierren.

Para revertirlo es un trabajo de docencia, de visitarlos, y es lo que estamos haciendo... Lo cierto es que a veces no alcanza la cantidad de colaboradores que tenemos para poder revertir la situación

¿Cómo esta el tema de trabajar para aunar criterios entre la F.A.I.P.A. y F.I.P.P.B.A.?

Los dirigentes a nivel nacional y provincial nos deben llevar a aunar criterios y a que trabajemos unidos para encontrar mejores soluciones, y así mejorar también las prestaciones. Hoy el panadero lo único que quiere es mantener su trabajo y a veces por egoísmo de algunos nos perjudicamos todos.

Nosotros nos propusimos trabajar con un grupo de cada sector que nos tenemos confianza mutua, ya comenzamos con las charlas, pero quedo una pendiente y quizás no se logra un 100% en todo, pero se avanza. Mientras tengamos fuerzas seguiremos luchando por el panadero, porque se merece que mantengamos un acuerdo y para que los dirigentes, que a lo mejor nos están dirigiendo, tengan las mismas intenciones que nosotros. Todo es para la unión del gremio, queremos sumar gente, divididos no somos nadie.

“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



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



Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

4241-1920 / 2477

EL SINDICATO CELEBRO JUNTO A LOS TRABAJADORES SUS 123 AÑOS DE VIDA

Más de 600 personas colmaron el Club 1° de Mayo para celebrar junto al Sindicato de Obreros Panaderos de Lanús, el Día del Obrero Panadero en el 123° aniversario de la creación de la entidad gremial que nuclea a los trabajadores panaderos.



Participaron del encuentro, el Secretario General del Sindicato, Gabriel Ruiz junto a representantes de la entidad de Lanús, miembros de la Federación de Industriales Panaderos de la Pcia, el Jefe Comunal Darío Díaz Pérez acompañado por el Jefe de Gabinete municipal, Ing. Héctor

Bonfiglio, como así también los Concejales electos Héctor Torlaschi y Daniel Píccolo.

Además, también compartieron la jornada el Secretario General del Sindicato de Trabajadores Municipales de Lanús, Miguel Pedelhez, y cientos de invitados.

El "turco" Rubén Aguiar mantuvo un discurso dirigido a los trabajadores haciendo un poco de



historia: ***"este gremio entiende al movimiento obrero, quizás, como uno de los más antiguos que existe en la República Argentina"***.

"Hemos llegado hasta aquí con muchas luchas y seguramente vamos a seguir dando batalla en defensa de los sagrados intereses de los trabajadores panaderos"- sostuvo.

Así, Aguiar fue repasando junto a los invitados que compartían la celebración, los momentos por

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA
Desde 1925

**LO MAS IMPORTANTE ES LA SALUD, SU SALUD.
HOY MAS QUE NUNCA**

Frente a la contaminación creciente, "Si al papel, al cartón los países mas avanzados han dicho: "y sus derivados" imitemos su ejemplo y

**hagamos juntos
UN MUNDO MEJOR**

NO
A LOS ENVASES
DESCARTABLES, NO
DEGRADABLES, DE
PLASTICO Y OTROS
MATERIALES

Av. H. Yrigoyen 5160 | Lanús Oeste CP 1824 | Prov. de Buenos Aires | Arg.
TeleFax (011) 4241-3449 / 4834
infocaballeroortizpozzi.com.ar | www.caballeroortizpozzi.com.ar



los que fue pasando la organización, aseverando que *“quizás muchos de los que aquí se encuentran, conozcan algunas de las formas de protestas que tenían lugar cuando se formó esta organización sindical hace muchos años”*.

“Ese producto sagrado que ustedes elaboran llevan nombres tales como vigilantes, cañoncitos y suspiro de monjas, esa era la forma de rebeldía que habían traído los luchadores anarquistas a la Argentina, producto de una forma de protesta hacia el Gobierno que no respetaba los intereses de los trabajadores y nosotros hemos llevado en la historia esa lucha adelante, y seguiremos legando por muchas generaciones más esta rebeldía natural que tenemos los trabajadores y la manifestemos de distintas maneras porque nunca vamos a estar satisfechos”, terminó Aguiar.

Por su parte Gabriel Ruiz, Secretario General del Sindicato en Lanús, agradeció a la familia panadera de Lanús *“y a los amigos que nos acompañan por hacer posible este día de encuentro que hemos trazado los trabajadores panaderos de Lanús”*.

Después de agradecer a las autoridades presentes, Gabriel Ruiz hizo hincapié en el orgullo de ser panaderos *“porque es lo único que aprendí hacer en la vida, lo hago desde muy chico y con mucha honra”*. *“El producto que*

nosotros elaboramos, más allá de la crisis que atraviere el país, es un producto que nunca va a faltar en la mesa, por eso les digo a los señores empresarios que asuman esta misma



CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

HARINA-AZUCAR-GRASA-MARGARINAS-DULCE DE LECHE MERMELADAS-GREMAS-TOMATES-LEVADURAS-JALEAS



Emeth



R LIDAR S.A.



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA



4273-2172

Id: 577*1385/1386/1387

ESTACIONAMIENTO PROPIO

Juan Domingo Perón 3340 - Banfield



responsabilidad que asumimos nosotros para dignificar nuestra industria, y así estaremos dignificando a nuestros compañeros porque hoy más que nunca tenemos que tener presente la palabra que nos decía nuestra compañera Evita: "no habrá paz en el mundo, mientras no haya justicia social para los trabajadores", continuo diciendo Gabriel Ruiz.

El jefe comunal Darío Díaz Pérez, fue el siguiente en expresar su acompañamiento en el festejo del 123º aniversario de la creación de la entidad: **"no quería estar ausente en un día tan importante para la histórica vocación de este gremio"**. Y agregó **"no quería perderme este día, en primer lugar por este compañero de militancia, este dirigente importante que tiene el gremio y amigo Gabriel**



Ruiz".

El Intendente de Lanús hizo referencia a su gestión de gobierno al expresar que **"nos hemos propuesto reordenar fuertemente todas las instancias de la actividad en nuestra ciudad de Lanús, apuntando principal y únicamente a fortalecer la industria de la actividad del pan, para que los trabajadores encuentren aquí el respaldo que necesitan de las autoridades municipales, creo que juntos tenemos por delante la obligación de pensar primero en nuestras familias, en la comunidad de Lanús, y pensar en que a partir de fortalecer la industria estaremos dándole tranquilidad a esta clase trabajadora que necesita más que nunca pensar en su futuro, muchísimas gracias y feliz día"**.

Luego, fue el Secretario

NUEVOS

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

chocolates industriales s.a.

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





General del Sindicato de Trabajadores Municipales de Lanús, Miguel Pedelhez, quien dirigió unas palabras a las familias y diversas autoridades: **“Este gremio, junto a la Unión Ferrocarrilera y la Unión Gráfica, es de los más antiguos del movimiento obrero organizado. Y estar aquí**

celebrando con ustedes es un orgullo para mí.” Y haciendo mención a la participación del Intendente de Lanús, le agradeció su presencia **“porque normalmente la sociedad política se olvida de los trabajadores”.**

Hoy tenemos hoteles a disposición de los trabajadores, un hotel en las Sierras de Córdoba totalmente recuperado, un hotel en la costa en pleno crecimiento y tratamos todos los días de mejorar, que el esfuerzo no sea en vano.

Por su parte Héctor Rodríguez de La Plata trajo **“un saludo fraternal de nuestro compañero Abel Frutos, hombre de lucha, hombre que está al servicio de todos los trabajadores panaderos del país.”**



Walter Dacal

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

**Más 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

UNA EXITOSA PARTICIPACION DE



PANING

Ingeniería en Panificación

EN FITHEP 2009

EL 15 DE JUNIO COMENZÓ FITHEP 2009 EN COSTA SALGUERO, INICIÁNDOSE UN LUNES FERIADO QUE MUCHOS VISITANTES ELIGIERON PARA VER LA MUESTRA.



El stand de PANING, ubicado en el pabellón 3, recibió constantemente la visita de muchos interesados en conocer los productos que se exhibían, como así también los principales clientes de la firma.

En su stand estaban todos los modelos de hornos rotativos y convectoros, como algunas de las máquinas, zorras y bandejas. El titular y sus vendedores, atendieron en forma personalizada a cada cliente, cotizaron y asesoraron a quienes así lo requirieron.

Cabe destacar que dos de sus hornos rotativos P-040-RT, participaron del Campeonato Nacional de Panes Artesanales, organizado por la F.A.I.P.A. Federación Argentina de Industriales Panaderos.

En conclusión, se puede determinar que PANING, próxima a cumplir 25 años, demostró su permanencia en el mercado y esto se vio reflejado en las innumerables visitas a su stand, de panaderos profesionales nacionales y extranjeros, como así también de representantes de nuestro país y de países sudamericanos.

MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos					 Génesis Un inicio diferente
 Rotativo P-150	 Rotativo P-065	 Rotativo P-040 C/Cám.	 Convectoros P-050 y P-030	 MODELO G-4570 TOTALMENTE INOXIDABLE 15 BANDEJAS DE 45x70 cm. DISEÑO COMPACTO	
Máquinas					
 Trinchadores	 Amasadoras	 Sobadoras	 Batidoras	 Grisineras	
Accesorios					
					
 PANING Ingeniería en Panificación www.paning.com.ar			Buenos Aires 3773 2000 Rosario - Argentina Tel/fax: 0341-4642170 (Rot.) ventas@paning.com.ar		
<ul style="list-style-type: none"> • PLAN 10 CUOTAS • FINANCIACION BANCARIA <p style="font-size: 1.2em; margin-top: 10px;">CONSÚLTENOS</p>					

REUNIÓN CLAVE EN EL PARTIDO DE LA COSTA

Con el objetivo de consensuar un trabajo conjunto y garantizar el buen funcionamiento del gremio Panaderil en el Partido de la Costa, la FIPPBA mantuvo una importante reunión con el Intendente local Juan Pablo De Jesús, representantes del Centro de Panaderos y autoridades sindicales.

La reunión, que tuvo lugar en el Municipio de La Costa, el día martes 18 de agosto, contó con la participación del Intendente del Partido de la Costa, Juan Pablo De Jesús, el Secretario del Presidente del Consejo Deliberante Dr. Alejandro Castro, el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, el Tesorero Juan Bellizzi, el Presidente del CIP de la Costa, Abel Rodríguez y miembros de su Comisión Directiva, Marcelo Rodríguez, Horacio Uricelli, Carlos Pegoraro, Leonardo Rati, Roberto Pájaro, Santiago Tarifa, Hugo Zannon, Miguel Forleo, Raúl Décima además de los representantes del sector sindical Rubén Aguiar (Asesor de la FAUPPA) y Enrique Durán (Secretario de Organización de la FAUPPA).

Según lo destacó el Presidente de la Federación Provincial, la reunión se realizó *“en muy buenos términos y se intercambiaron opiniones en diversos temas, como por ejemplo la posibilidad de interceder para regularizar el tema con el Sindicato en el Partido de la Costa, que depende de Mar del Plata”*.

También se debatió sobre las diferencias que existen entre la ciudad de Mar del Plata y las ciudades que componen el Partido de la Costa, al respecto el Presidente del CIP local, Abel Rodríguez dijo *“nosotros no podemos compararnos con Mar del Plata, ni con Buenos Aires, no tenemos la misma afluyente de habitantes, lo importante es llegar a un entendimiento, por eso hay muchas cosas por conversar, tenemos diferentes preocupaciones, y problemas diferentes”*.

Por su parte, Rubén Aguiar, representante sindical hizo hincapié en que es necesario y fundamental que el sistema administrativo sea correcto *“porque si tenemos una administración en la Obra Social que esta centralizada en función de los aportes de los trabajadores, a partir de eso damos una contraprestación en salud y demás servicios, si eso no se realiza pasamos a tener déficit.”*



Y continuó diciendo: *“porque el trabajador necesita asistencia todo el año, no en los dos meses de verano. Por eso es necesario un censo de trabajadores por partido, para poder establecer una prestación directa, reitero: es necesario que el sistema administrativo funcione correctamente.”*

Y agregó: *“a nosotros nos conviene que a la industria le vaya bien para que a nuestros trabajadores también les vaya bien, creo que a veces los funcionarios nacionales no nos dan la atención necesaria, quizás porque desconocen la realidad del*



distribuidora

conypan

www.conypan.com (011) 4523-4793 / 9250

Toda la línea de productos de empresas líderes











Ventas por menor y mayor a todo el país

(011) 4523-4793 / 9250

Availes 869 - Ciudad Autónoma de Bs. As.

www.conypan.com

panadero”, además de dejar en claro que “desde la FAUPPA somos muy respetuosos de la autonomía de nuestras filiales pero nos comprometemos a ser los intermediarios para gestionar una reunión entre nuestra filial con sede en Mar del Plata y el Centro de Panaderos de la Costa”.

El Presidente de la FIPPBA resaltó la buena predisposición de las partes al decir que *“la jornada se desarrolló dentro de un marco de respeto mutuo, me parece que este es el puntapié para que la situación se regularice y ojala lo podamos hacer. Es nuestro anhelo, lo importante es establecer pautas para regularizar todo lo que no está funcionando, por eso hay una ordenanza en vigencia y el Centro local está legalmente constituido”.*

Y continuó diciendo *“el verano está compuesto por tres meses de trabajo, en donde viene gente a explotar el momento, pero después queda el resto del año para que esa gente opere dentro de la ley, desde la habilitación hasta el cumplimiento de las normas”.*

Al tratar y mencionar el Convenio de Colaboración Recíproca firmado entre la Municipalidad de La Costa, la Federación Industrial Panaderil bonaerense y el Centro de Panaderos del partido, la parte sindical objetó que *“la parte obrera no participó de la constitución de la normativa”.*

El Presidente del Centro de Panaderos local, Abel Rodríguez, dejó en claro que es necesario *“interceder en Mar del Plata que hasta ahora es independiente, porque nosotros no tenemos vida propia, por eso queremos que los colegas se respeten, terminar con la competencia*



desleal”.

Finalmente el Intendente De Jesús, quien firmó el convenio antes mencionado con el objetivo de afianzar la industria Panaderil a nivel local mediante una regulación que permita prevenir el trabajo en negro, así como también regular la habilitación y funcionamiento de las panaderías, resaltó que *“todo parte de la voluntad de trabajar en conjunto, cuando Abel nos trajo la propuesta nos llenamos de expectativas para avanzar y ordenar toda la actividad, tenemos planes de capacitación para los jóvenes y seguiremos tratando de cumplir con los objetivos propuestos, para nosotros es muy importante mejorar la atención sanitaria en nuestro distrito ya que de nos ser así acuden a nuestros hospitales cuando podría acudir a clínicas”.*



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

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD
VENTAS A TODO EL PAÍS Y EXPORTACIÓN

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 30 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada.

LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

Por todo esto decimos que no solo vendemos productos, sino también soluciones.

- ✓ Asistencia Personalizada
- ✓ Línea de diseño artesanal
- ✓ Desarrollo de proyectos
- ✓ Servicio técnico especializado
- ✓ Garantía
- ✓ Ventas a todos los puntos del país y exportación

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

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

LUEGO DE 20 AÑOS, EL CIP DE SAN MARTIN RECIBIO A LA F.I.P.P.B.A. Y A LOS CENTROS QUE LA COMPONEN PARA CELEBRAR LA REUNION MENSUAL

Finalmente, luego de la decisión adoptada por las autoridades de la F.I.P.P.B.A., de rotar la sede de la reunión mensual en los diferentes Centros de Panaderos que la componen, la misma se desarrolló en la Cámara de Industriales Panaderos de San Martín.



Así, el miércoles 12 de agosto y luego de 20 años, las autoridades del CIP de San Martín llevaron adelante una excelente jornada en el salón del Centro, habiendo contando con ínfimo tiempo para su organización.

En esta oportunidad se contó con la participación de miembros de la Comisión Directiva de San Martín, como así también de las autoridades de la FIPPBA, junto a los Centros de Panaderos de Merlo, Oeste, Lomas de Zamora, Tres de Febrero y Almirante Brown.

Como primera medida se procedió a la lectura y aprobación del acta anterior, como así también se aprobó el balance del mes. A continuación se trató la correspondencia donde se destacaron los siguientes temas: la invitación de la FAIPA para modificar los estatutos, la aprobación el Código de Barras y la adjudicación del otro auto de la FIPPBA.



Más adelante se pasaría lectura a la carta documento enviada al Centro de Panaderos de Avellaneda en la cual se decidió su desaprobación de la FIPPBA, siendo que el Fondo Convencional que los panaderos del Centro pagaban a mencionada institución será destinado directamente a la FIPPBA, y dicha entidad no podrá cobrarla hasta tanto se forme un Centro de Panaderos nuevo o regularicen su situación. Las mismas acciones serán tomadas en el caso del Centro de Panaderos de Azul, cumpliendo con el Artículo 45 del Convenio Colectivo de Trabajo.

El accionar en el caso del Centro de Panaderos de Ezeiza, fue otro de los puntos de debate, debido a la deuda que la institución mantiene con la Federación Provincial.

Finalmente se trató el tema del posible aumento salarial, siendo el CIP del Oeste quien se mostrara más reticente en el tema.

Para este caso se decidió en conjunto quienes van a ser los paritarios para tratar el tema, siendo los designados: Claudio Cova de San Martín; Cesar Lorenzo de Oeste; Luis Gómez de Almirante Brown; Carlos Burzachechi de Lomas de Zamora; Daniel Insúa del Oeste; y Emilio Majori de la Matanza.

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 si 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 mas 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 LATERALES



MUEBLES A MEDIDA

www.gastronomiaadrogue.com.ar

REFRIGERACION ADROGUE S.A.

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE ALTE. BROWN

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

www.cipab.com.ar

El Centro participó de un convenio provincial para la promoción y preservación del empleo en el distrito

El Centro de Industriales de Almirante Brown, participó de la firma de un acuerdo, entre el Ministerio de Trabajo provincial y el Intendente local, Dario Giustosi, tendiente a crear nuevos puestos de trabajo y a la preservación de los empleos existentes en el distrito.

Se trata del Plan de Promoción, Preservación y Regularización del Empleo (PRE.BA), que se implementó en Almirante Brown, a partir de la firma del convenio que se llevó a cabo entre el Ministro de Trabajo de la Provincia, Oscar Cuartango, y el Jefe Comunal, quienes establecieron diversos acuerdos con representantes de las Cámaras empresariales y con más de 15 empresas particulares, tendientes a la creación de 20 nuevos puestos de empleo y a la preservación de más de 1600 empleos ya existentes.

Cabe destacar, que además del Centro de Panaderos local, también participaron las cámaras de comercio e Industria de Almirante Brown, Burzaco, Asociación de Comerciantes de Longchamps, Comisión mixta del sector industrial planificado, Unión Industrial y la

Cámara Argentina de Recolección de residuos industriales y especiales.

Durante la jornada el intendente de Almirante Brown, Darío Giustozzi, destacó, que "las empresas que han mantenido sus plantillas de trabajadores contarán con una ventaja respecto del resto, considerando que después de una crisis profunda internacional como la que está ocurriendo, siempre viene un gran repunte".

Además los gremios de PASTELEROS y PANADEROS adhirieron a la firma de estos convenios también: ASIMRA, AOT, ATILRA, ALIMENTACIÓN, ATSA LOMAS, ATSA QUILMES, CAMIONEROS, CALZADO, CERAMISTAS, GRÁFICOS, INCA, LADRILLEROS, MAESTRANZA, PAPELEROS, PLÁSTICOAS, PINTURAS, QUÍMICOS, SADOP, SMATA, SETIA, SUTHER, SOEGYPE, SECAB, SUTIAGA, SOIVA, UTGHRA, UTEDEC, UTA, UOCRA, UOM y la CGT REGIONAL DE ALMIRANTE BROWN.

Breve con Luis Gómez, Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown.

Luis, ¿Vas a ser paritario por primera vez?

Sí, voy a ser paritario por primera vez por la provincia. Respecto al tema del pedido de aumento debo decir que el panadero gana muy poca plata, los obreros no están bien pagados, creo que el aumento es justo, pero también creo que el obrero panadero debe perfeccionarse, aprender a usar la tecnología para tratar la materia prima que pocos la saben implementar.

Apuntemos a tener un empleado bien pago que sepa usar la tecnología, sino poco a poco vamos a perder un gran porcentaje de producción.

ALMIRANTE BROWN

Presidente: GOMEZ LUIS

Vicepresidente: MASCARO JOSE

Secretario: Farran Alfredo

Prosecretario: Donofrio Alejandro

Tesorero: Álvarez Roberto

Protesorero: Fernández Carlos

Vocales Titulares: Silva Emilio, Romero Gustavo

Vocales Suplentes: Zalazar Pascual, Palma Parodi Marina

Titulares Comisión Revisora de Cuentas: Nazzari Alberto, Segura Ramón

Suplentes Comisión Revisora de Cuentas: Bottale Eduardo, Rossignol Víctor Hugo

Vicepresidentes Delegados de Zona:

Adrogué (este): Zalazar Pascual

Adrogué (oeste): Marcio Omar

Burzaco (este): Viviani Julio

Burzaco (oeste): Rossignol. Víctor

Claypole: Aguilar Rene

Glew: Zambito Roberto

José Mármol: Celiz Juan

Loma Verde: Romero Clarisa

Longchamps: Flores Rubén

R. Calzada: González Héctor

San José: Álvarez Rosa

Solano: Suárez Elsa



Tallarinera y Raviolera

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



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

EL C. I. P. DE ALMIRANTE BROWN INFORMA A LOS COLEGAS DEL DISTRITO

El Centro de Panaderos de Almirante Brown informa que el distrito cuenta con un sólo Centro que nuclea a los panaderos del distrito. Esta Entidad de Bien Público, es la UNICA reconocida por la FIPPBA, y con personería jurídica.

Por lo tanto, le informamos a los panaderos del partido que no se dejen presionar, ni estafar por ninguna persona. Tenemos entendido que hay ciertos individuos en la zona de Glew y Longchamps que están realizando ciertas "amenazas de inspección" con el fin de presionarlos y pedirles plata a los colegas. Nosotros no robamos la plata de nadie, estas personas están delinquiendo.

Son estas mismas personas quienes dicen haber armado un Centro de Panaderos que nuclea a Glew y Longchamps, por lo tanto cabe destacar que esto esta prohibido por los estatutos de la Federación Provincial que sólo permiten un centro por distrito.

Reiteramos, no se dejen engañar, estas personas están pidiendo \$150 semanales cuando no están reconocidos por nadie, ni por la FIPPBA ni por nosotros, por lo tanto no pueden solucionar nada. Esto es un robo, ellos



están robando.

En referencia al Centro, les informamos que continuamos trabajando fuertemente en lo social, porque somos una entidad de bien público y como tal, hemos organizado durante el mes de agosto 8 festivales del Día del Niño, convirtiéndolo en el mes de los más chiquitos.

Tenemos la idea de hacer cosas para los abuelos, en los Hogares llevando un mensaje positivo.

Así como también, en lo institucional estamos trabajando con las inspecciones en los mercados que venden pan, para que se respete la distancia entre despacho y despacho.

Respecto al precio, Almirante Brown mantiene el precio de \$5,60 y el mes que viene vamos a aumentar \$1,40 es la idea. De todos modos, vale aclarar que en las zonas aledañas con Quilmes, Lomas y Florencio Varela, se mantienen precios más bajos, debido a que el pan que ingresa de esas ciudades entra a precios muy bajos, sin embargo estamos trabajando al respecto para revertir mencionada situación.

COMISIÓN DIRECTIVA
CIP Alte. Brown

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. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664



Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

4241-1920 / 2477



REPORTAJE A GABRIEL RUIZ, SECRETARIO DEL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE LANÚS

1) Hablemos de la fiesta aniversario de los trabajadores panaderos... Cómo lo viviste?

Bueno te comento, La fiesta la he vivido con una profunda emoción porque en Lanús más allá de festejar nuestro día es el día donde se encuentra toda la familia panadera. Vos tuviste la oportunidad de vivirlo.

2) Contame de la convocatoria...

Te comento, en Lanús hace doce años que venimos festejando el día del trabajador y sería muy largo si te contara todo lo que tuve que transitar para poder lograr esta convocatoria que viste, pero también te digo que es una enorme satisfacción como dirigente que los compañeros se auto convoquen para juntarnos ese día y pasarla todos en familia. Porque te aclaro algo; los trabajadores pagan la tarjeta porque ellos saben que la fiesta la hacemos entre todos.

3) Hagamos un poco de historia... en la fiesta hicieron mención, dato por demás interesante, a que el nombre de los famosos “cañoncitos, vigilantes, suspiros de monja” no eran nombres casuales, sino que tenían toda una connotación de la época que se vivía... ¿Qué nos podés contar acerca de eso?

Es muy importante tu pregunta, es verdad, en la

fiesta se hizo mención a los nombres de las “las facturas tales como; cañones, vigilantes, bolas de fraile, suspiro de monja y sacramentos los cuales no son nombres casuales sino que fueron utilizados para hacer mención al ejercito, la policía y la iglesia con un sentido claramente ideológico. Porque en el principio de nuestra organización fue conducida por dirigentes anarquistas.

4) Un momento emotivo se vivió cuando FAUPPA te entregó un reconocimiento por la lucha que realizan en Lanús por los trabajadores panaderos... ¿Qué sentiste en ese momento?

En ese momento pensé el punto que me había trazado en mis comienzos, nunca perder el objetivo de vista a pesar de que transitarlo nos cueste mucho, porque una de las palabras que siempre les digo a mis compañeros, es que nosotros no vamos a cambiar el sistema pero si desde el lugarcito que nos toque trabajar vamos a demostrar que las cosas se pueden hacer distintas.

5) Te dirigiste en varios lapsos del discurso a los empresarios....¿Cuál es el pedido para ellos?

En realidad mas que un pedido es que ellos tienen que entender que nuestra industria es muy sacrificada y que con la responsabilidad de ellos y la de nosotros los trabajadores tenemos que hacer valer ese sacrificio que hacemos ambas partes. Y te comento, en Lanús, creo que hemos encontrado el camino.

6) ¿Que relación mantiene el sindicato con el municipio?

Nuestra relación con el municipio es buena, y justamente diciéndote en la pregunta anterior que hemos encontrado el camino si del municipio tienen la voluntad política, que se que la van a tener, nuestra relación va a ser excelente.

7) ¿Qué balance haces en un nuevo aniversario de la organización?

Te puedo decir que nuestra organización esta pasando por un momento excelente, porque los compañeros me asombran con su participación y su pertenencia que acompañan al crecimiento de nuestro sindicato, porque el sindicato no es de los dirigentes sino de todos los trabajadores panaderos.

9) Que crees que todavía falta mejorar?

Siempre van a faltar cosas, porque cuando yo les digo que el mejor éxito que podemos tener los dirigentes es conducir una organización sin límites de

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

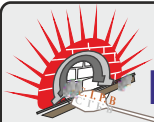
Email: sindicatopanaderoslanus@hotmail.com

crecimiento, eso se entiende que no tenemos un techo. Hoy uno de los desafíos que tenemos es reivindicar el salario de nuestros compañeros y eso también es dignificar a la industria.

10) *Cual crees fue el mayor logro de tu gestión?*

El mayor logro de mi gestión fue sin duda el haber reformado el 90% del Sindicato, poner de pie a esta filial a la cual represento, atender al trabajador y su familia como a mí me hubiese gustado que me atiendan

cuando empecé a transitar por esta filial. No solo yo porque atrás mío tengo una comisión que me acompaña y también hemos logrado, como te decía anteriormente, que el trabajador venga al sindicato y nos haga sentir que se sienten representados, y te digo esto porque vemos que la mínima diferencia que tiene con el industrial nos consultan y saben que se van con una solución.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

RENOVACIÓN DE AUTORIDADES

Presidente: Juan Carlos García

Vicepresidente: Eduardo Olivari

Secretario: Daniel Uldani

Prosecretario: José Suárez

Tesorero: Miguel Ángel Urbano

Pro Tesorero: Ricardo Orliski

1º Vocal Titular: Román Agustín Coronel

2º Vocal Titular: Adrián Antonio Benítez

3º Vocal Titular: Juan José Duran

4º Vocal Titular: Miguel Ángel Anguita

5º Vocal Titular: Lucas Memmo

6º Vocal Titular: Miguel Teodoro Albanese

1º Vocal Suplente: Gustavo Medina

2º Vocal Suplente: Mario Federico

3º Vocal Suplente: Rubén Federico

1º Revisor de Cuentas Titular: Juan Abel Paez

2º Revisor de Cuentas Titular: Daniel Paz

1º Revisor de Cuentas Supl.: Segundo Rivero

2º Revisor de Cuentas Supl.: Julio Cesar Lizzi.

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

Titulares: García Juan Carlos - Eduardo Olivari

Suplentes: Daniel Uldani- Miguel Ángel Urbano.

Asesor Legal: Daniel Salas.

Asesor Contable: Valeria Cianciullo.

INCREMENTOS.

A pesar del temor al desabastecimiento, la mayoría de las panaderías consultadas por nosotros manifiestan tranquilidad ya que no tienen información ni noticias de desabastecimiento. No obstante, reconocieron que el aumento de insumos ha ocurrido y, en otros casos, está por suceder nuevamente. Además, tanto las panaderías como el centro de almaceneros coincidieron en que hay un incremento de los gastos fijos.

Consultamos a diferentes panaderías, las cuales, en su mayoría, dijeron no tener problemas de escasez.

Nos comentaron no tener novedades respecto de la falta de harina, pero sí de aumentos de un 20 % en materia prima, insumos y, fundamentalmente, en las premezclas utilizadas para hacer pan de miga o pre-pizzas. Lo que sí, han aumentado los gastos fijos.

En diálogo con una panadería céntrica, Mario, uno de sus empleados, destacó que, si bien no se han registrado variaciones en la proveeduría de materia prima, sí se han registrado algunos incrementos durante junio y se habla de otra suba para dentro de diez y 15 días nos informó.

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

15-5420-8755
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

DISTRIBUIDORA "San Miguel"

REFINERIA DEL CENTRO S.A.

LEVADURAPRENSADA

levina

MOLINO

SICSA

Emeth

TAXONERA

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA

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

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

FAIELLA PRESIDENTE POR UN NUEVO PERIODO

El presidente del Centro de Panaderos de Lomas de Zamora Jorge Faiella fue reelecto por sus pares para ejercer ese cargo por un nuevo período. De este modo, Jorge Faiella, presidirá el Centro hasta fines 2011.

La reelección incluye a la Vicepresidente Siciliano Benito, el Secretario Carlos Burzachechi, mientras los cargos directivos fueron ocupados con panaderos jóvenes quienes son hijos de panaderos.

¿Cuándo se llevo a cabo la renovación de autoridades?

Las elecciones fueron a mediados de agosto y fui reelecto por mi segundo período.

¿A qué se debe la integración de sangre nueva a la comisión?

Los padres eran panaderos y ellos se han dado cuenta que tienen que colaborar para que la industria sea próspera, hay que tratar de moverse con cordura, buscar la amistad y mantener el precio.

¿Por qué cree que se produjo su reelección?

Supongo que debido al éxito del primer período porque no te olvides que el Centro estaba prácticamente en malas condiciones, hoy hemos incrementado un 40% más de socios, estamos trabajando con el municipio y con el ministerio de trabajo bonaerense y nacional.

Tenemos la idea de hacer junto al municipio una escuela de panadería para lograr más mano de obra capacitada, posiblemente lleguemos a buen fin.

¿Cómo van los trabajos junto al sindicato?

Conseguimos con el sindicato trabajar juntos para combatir el trabajo en negro.











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

COMISIÓN DIRECTIVA PERÍODO 2009 - 2011

*Electa en Asamblea General Ordinaria del
11/08/2009*

PRESIDENTE: Faiella, Jorge Aníbal

VICEPRESIDENTE: Siciliano, Benito Luis

SECRETARIO: Burzachechi, Carlos Dante

PRO SECRETARIO: Diocaret, Carlos Alberto

TESORERO: Giordano, Gustavo Alfonso

PRO TESORERO: Broin, Miguel Alfredo

1º VOCAL TITULAR: Rodríguez, Eduardo

2º VOCAL TITULAR: Risola, Donato Walter

1º VOCAL SUPLENTE: Martínez, Alberto

2º VOCAL SUPLENTE: Papa, Mauro

1º REVISOR DE CUENTAS TITULAR:

Cisco, Ernesto Alfredo

2º REVISOR DE CUENTAS TITULAR:

Boullon, José Gustavo

3º REVISOR DE CUENTAS TITULAR:

Pattarino Carlos Oscar

1º REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE: González,

Fabián Néstor

2º REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE:

Lacort, Aníbal

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

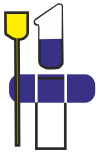


www.
lesaffre
.com.ar

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (C.P. 1829) - Villa Albertina - Banfield - Lomas de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

ENTREVISTA CON MIGUEL SPAZIANTE Y CARLOS BARREIRO



El Centro de Panaderos de Cuartel Noveno, continúa los trabajos de control en el pan que ingresa de otros distritos, para ello, ¿cuentan con el apoyo municipal?

Sí, en trabajo conjunto con la Dirección de Bromatología y la Dirección de Tránsito de la Municipalidad de Lomas de Zamora, estamos llevando adelante diversos operativos, siempre con el objetivo de resguardar a la población de Cuartel Noveno, ya que por ejemplo se ha denunciado a muchos lugares de fabricación clandestina, cuyas denuncias ya se encuentran en ejecución.

Además, estamos trabajando a full con el municipio haciendo operativos para controlar el tema de las galletas que ingresan de otros distritos, y debemos incrementar para ello controles por la tarde.

¿Cuáles son los requisitos que violan los clandestinos?

Y transgreden temas como la habilitación, boleta de procedencia y destino, el tema del abasto, camionetas

sin habilitar... a nosotros no nos molesta que vendan en Cuartel IX, de hecho que entre cualquier panadero del país, pero que trabaje en el ámbito de lo legal, al que viene legal no lo podemos echar porque todos tenemos derecho a trabajar, pero aquellos que vienen a explotar el precio y no cumplen con las reglamentaciones vigentes no tienen derecho a perjudicar a otro colega.

¿De qué distritos ingresan?

Y... tuvimos problemas con varios distritos, pero imaginate que hasta nos hemos topado con panaderos de Merlo, de Pompeya, de Caballito, hasta de Maquinista Salvio, ellos lo dejan mucho más barato... a \$3 , o \$2,80.

Lo importante es que la comisión esta trabajando y que el panadero denuncia, participa, trabaja, eso demuestra que la unión hace la fuerza

Contame el trabajo que están realizando con los vecinos de Cuartel...

Entre otras actividades, el Centro junto con el municipio, puso a disposición diversas actividades gratuitas tales como Karate, que están a cargo de profesores de educación física, todos los martes y jueves.

Por otro lado, recientemente pudimos concretar un envío de alimentos y ropa a la Escuela de Adultos N° 24 Joaquín González de San Bernardo Chaco, eso nos dio una gran alegría y satisfacción.

Entre otras cosas, festejamos el 9 de julio junto a los vecinitos más chiquitos de Cuartel en las instalaciones del Centro.

Y vamos por más, estamos a punto de poder concretar el sueño de hacer un comedor en nuestro Centro, con la ayuda del Ministerio de Acción Social de la Nación. La idea es conformar un comedor para alrededor de 200 chicos, antes de fin de año, eso nos va a traer una gran satisfacción, y por suerte, ya estamos



Pinturerías Luciano

Para su hogar la mejor mano

Joaquín V. González 2557

Centro Comercial González

Ciudad de Burzaco

Tel. 4238-9738

DESCUENTO ESPECIAL

AL GREMIO PANADERO

“ASTRA S.H.”

Representante exclusivo en zona sur de:



Dánica



Carlos
Boero
Romano

ATENCIÓN PERSONALIZADA

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

Triunvirato 2583 - QUILMES

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

en la etapa de la compra de todo lo solicitado.

¿Cómo fue el operativo de la documentación?

Se efectuó un plan de documentación en donde a través de representantes del Registro Nacional de las Personas se tramitaron alrededor de 700 documentos de identidad en nuestro Centro. Esto se realizó gracias al apoyo de la municipalidad.

¿Cómo celebraron el Día del Panadero?

Este año justo coincidió con los días en que los panaderos nos juntamos a compartir un rico asadito. Así, que como cada miércoles, celebramos nuestro día juntos, la pasamos muy bien.

¿Cómo está el precio en el distrito?

Por ahora pudimos mantener el precio, casualmente en la última reunión que hubo hablamos mucho sobre ese tema: la necesidad de mantener los precios. Estamos manejando un precio de \$5,60 la flautita y \$8 la factura.

¿Cómo está su relación con la FIPPBA?

Los panaderos de Cuartel Noveno queremos ser reconocidos por la Federación de Panaderos de la

(Continúa en página siguiente)

Comisión Directiva

Presidente: Miguel Spaziante

Vice-presidente: Roberto Robles

Secretario: Carlos A. Barreiro

Pro-secretario: Antonio Caputo

Tesorero: Andrés Di Iorio

Pro-tesorero: Rubén Calderón

Vocales Titulares:

José Gamarra, Ricardo L. Borello

Vocales Suplentes:

Rubén D. Leali, Daniel Fernández

Revisores de cuentas Titulares:

Valentín González, Héctor Figueroa

Revisores de cuentas Suplentes:

Rodolfo Miranda, Salvador Sáez



FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

¡YA INAUGURAMOS!

SALON DE VENTAS







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

AMPLIACION DE SERVICIO TECNICO





AMPLIACION DE FLOTA PARA ENTREGAS DE MAQUINAS






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

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

Provincia de BS. AS., por trayectoria y trabajo... realmente no entendemos hasta cuando debemos seguir esperando...

¿Cómo es la tarea de un dirigente?

Yo soy dirigente porque me eligieron mis compañeros, y me gustó la idea porque de esta manera estaría defendiendo el precio del pan, y así protegiendo mi panadería que es espejo del resto de las panaderías. Nosotros venimos de pasar 10 años mal, así que te diría que la necesidad del panadero fue el impulso para trabajar fuertemente para lograr beneficios para todos. Obviamente, me trajo muchas satisfacciones personales también. Creo que un punto fundamental es el apoyo de la familia, porque este trabajo te demanda mucho tiempo. Nosotros accionamos siguiendo la premisa trabajo, más trabajo, más trabajo.



San Bernardo, CUBACO



Información de la donación en un diario local

Sr. Carlos Ferrnandez

Simplemente agradecerle de corazón por su intermedio, al Centro de Panaderos de Cuartel Nueve, de Loncas de Zamora, a la Radio 193.9 y a todos los pasaderos de esa localidad de la provincia de Bs. As.

Por su grandiosa colaboración para nuestros chicos y adultos de nuestra localidad.

Todo lo que seguán haciendo por nosotros será bienvenido.

Muchas... pero muchas gracias,

Y siempre sin olvidarse de nosotros que los necesitamos

GRACIAS!!!!

Handwritten signature and name: Carlos Ferrnandez

Escuela para adultos Nro. 24, Joaquín B. Guzmán, San Bernardo, Prov. Del Chaco

Carta agradecimiento al CIP de Cuartel IX

HUMOR

Estaba una negra en la playa echandole aire a su hijo con un cartón; en eso pasa Jaimito y le dice:

- Señora, si no le hechas kerosene, no va a prender...

En una fiesta se acerca un mesero a ofrecerle más whisky a una muchacha:

- Madame, ¿Gusta otra copa?
- No, gracias, me hace daño para las piernas.
- ¿Se le adormecen?
- No, se me abren!

Advertisement for 'EL CORRENTINO S.R.L. TODO PARA EL PANADERO'. Includes images of bread-making machinery like 'ARMADORAS DE PAN', 'CORTADORAS DE MASA', and 'EQUIPOS COMPACTOS'. Contact info: ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859. Website: http://elcorrentinosrl.e.net.ar

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

National Brokers SA es, desde hace tiempo, la empresa dedicada a seguros que más fuerte está pisando en el país. Trabaja con todas las Compañías de Seguros que conocemos y diseña "a medida", según las necesidades de cada cliente los seguros más convenientes. Nos reunimos con su Presidente, Hugo Tito, y le consultamos qué beneficios podríamos tener para los empresarios y comerciantes de nuestro sector.

-Continuando la nota del número pasado, le preguntamos: ¿Es cierto que hubo cambios en la ley de ART ?

Si es cierto, hubo unos cambios sustanciales en las normas vigentes de la ley de ART, con respecto a las nuevas resoluciones 559 y 463.

-¿Y puntualmente en que consistieron estos cambios?

En el caso de la resolución 559, es el programa de rehabilitación para empresas que registren alta siniestralidad y la resolución 463 se refiere al Relevamiento General de Riesgos Laborales, que fija que toda firma que posea empleados bajo relación de dependencia, debe completar una autoevaluación para que luego la ART corrobore esa información y la eleve a la superintendencia de riesgo laboral.

¿Es decir que en nuestro rubro también estamos afectados por estas nuevas resoluciones?

Por supuesto que si, ya que al poseer personal bajo relación de dependencia están obligados a completar y entregar en tiempo y forma los formularios de relevamiento de riesgo.

-¿Y que sucedería si no cumplimos en completar y entregar los formularios de relevamiento de riesgo?

En ese caso la ART que les brinda sus servicios, debe informar a la superintendencia dicha infracción y

estarán éstas autorizadas a incrementarles las alícuotas en un 50 % sobre su valor actual.

-¿Cómo nos sugiere que nos manejemos al respecto?

Ante todo que se asesoren con personal idóneo en el tema, ya que el formulario no es sencillo y cualquier error que cometan al confeccionarlo puede acarrearles inconvenientes a futuro

-¿En su empresa usted posee este tipo de personal?

¡Por supuesto! Tenemos nuestra empresa especializada en seguridad e higiene, National Safety, que se encarga de asesorar a nuestros clientes sobre temas tales como, planos de evacuación, cursos de capacitación en seguridad e higiene y por supuesto completar las planillas de relevamiento de riesgo.

-¿Es cierto que ya están realizando charlas de capacitación a nivel nacional ?

Si es verdad, ya realizamos una en Mendoza que fue todo un éxito con una concurrencia que superó nuestras expectativas y ahora estamos por realizar una en Capital Federal, en la cual esperamos que integrantes de la FIPPBA concurren para que los podamos asesorar sobre los temas antes mencionados.



- ▶ 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

POLICIALES

LA PLATA. Esperan que salga policía y roban panadería

Una panadería céntrica fue asaltada anteayer, en horas de la



tarde, cuando un delincuente armado irrumpió en el local, momentos después de que un efectivo policial salía de realizar sus compras, y, luego de exhibir un arma de fuego que llevaba en la cintura, amenazó a las empleadas con hacer uso de ella y les sustrajo el dinero de la caja.

El golpe se concretó en la panadería "Los Trigales", de calle 10 entre 40 y 41, cuando en horas de la tarde dos sujetos estacionaron su motocicleta en la puerta del local. Uno de ellos ingresó mientras que su cómplice se quedó afuera de campana.

"Le tuve que dar todo, porque no podemos correr riesgos. Me pedía los billetes grandes. Hace 20 días ya nos habían asaltado y se llevaron el dinero de la caja", contó Patricia, de 34 años, dueña de la panadería.

A pesar de los patrullajes realizados en la zona, no lograron atrapar a los delincuentes.

Fuente: www.eldia.com.ar

LA PLATA. Roban en una panadería, pero piden disculpas y pagan una docena de facturas.

Sucedió en una panadería del barrio platense de Villa Elvira, donde en ese momento se encontraban el dueño del local y su mujer, que atiende al público.

Allí entraron al local ubicado en la calle 80 entre 6 y 7 dos chicos de 14 y 17 años, mientras Omar, el propietario de la panadería, estaba mirando un partido de fútbol por televisión.

Los menores pidieron una docena de facturas a la panadera que, sin notar nada extraño, les despachó el pedido y los jóvenes le pagaron con 10 pesos. Pero

cuando la mujer se dirigió a la caja para darles el cambio, uno de los jóvenes sacó un arma de fuego y le exigió la plata de la recaudación. "Omar, me están robando", le gritó la mujer al comerciante. Enseguida, apuntando con el arma, uno de los ladrones se le fue encima al hombre y al grito de "dale, dame la guita", también le exigió la plata. "No tuvimos otra alternativa que darles lo que había en la caja. Se llevaron unos 200 pesos", contó el comerciante.

También había una caja con dinero de una campaña solidaria, pero esa no se la llevaron. Antes de emprender la huida, los asaltantes pidieron disculpas a su víctima. "Disculpame, pero esto tenemos que hacerlo", le aseguraron a Omar. "Lo gracioso es que se llevaron toda la plata de la caja, pero los 10 pesos con que me pagaron las facturas los dejaron", señaló el panadero.

Fuente: www.turiver.com.ar

MONTE CHINGOLO. Lo atacan a puñaladas y muere del susto

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

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

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

El atacante escapó poco después en una bicicleta playera negra, mientras que el comerciante corrió algunos metros, pero cayó desplomado al piso.

Un médico que llegó al lugar determinó que la herida que Espíndola tenía en el tórax era muy pequeña, que no le había podido causar la muerte y que el fallecimiento se debió a un paro cardíaco.

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

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

JCP

Maquinarias para Panadería

JCP

Especialidad de máquinas:
Compu y venta de usados: hornos rotatorios,
ventiladores, mezcladoras, peladoras, lamas, etc.
Reparaciones y servicio técnico

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

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

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



La exposición mas importante de la República Argentina en el gremio panaderil, y una vez mas, SAYOS, la empresa líder del mercado en amoblamientos comerciales, se ha destacado por sobre del resto, con un stand de 105 metros cuadrados, con una línea de muebles modernos estilo europeo, y con otra línea tradicional de vidrio curvo con la elegancia que solo poseen los exhibidores de SAYOS.

Como es costumbre de la empresa, siempre con la política de innovar y darle al cliente nuevas tendencias, SAYOS lanzo al mercado las exhibidoras iluminadas por TUBOS DE LEDS, contribuyendo con el medio ambiente,

SAYOS REAFIRMO SU LIDERAZGO UNA VEZ MAS

...Del el 15 al 19 de junio se llevo a cabo FITHEP 2009, en el Predio Costa Salguero de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



Heladera con Iluminación Led

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.

Pasas y Frutas Confitadas

Nutrientes de fácil consumo

LA DESECACIÓN ES EL MÉTODO DE CONSERVACIÓN MÁS ANTIGUO QUE SE CONOCE, YA QUE DESDE LOS PRIMEROS TIEMPOS FUE LA NATURALEZA QUIEN ALIMENTÓ DIRECTAMENTE A LOS SERES HUMANOS. LOS FRUTOS SE RECOGÍAN Y SIN MEDIAR PREPARACIÓN ERAN INMEDIATAMENTE CONSUMIDOS, APORTANDO LA ENERGÍA QUE SE NECESITABA PARA EMPRENDER MÚLTIPLES Y LARGOS VIAJES EN BUSCA DE TERRITORIO Y ANIMALES.

Fácilmente transportables, sin peso superfluo, conteniendo solo sus principios nutrientes, la pasa es uno de estos alimentos que ayudó a cimentar la civilización que hoy conocemos. Son uvas que han sido secadas al sol o con calor artificial.

Generalmente se producen a partir de uvas de mesa que tiene una piel mas suave y mayor contenido de azúcar, prefiriéndose las que tengan menos semillas o sin ellas. Para producirlas son remojadas en una solución alcalina o en lejía potásica hirviendo y luego secadas artificialmente con aire caliente. Las pasas más comunes son la Sultanina, dorada, pequeña y sin



semillas, generalmente tratada con sulfitos para obtener ese color café oscuro.

Como han pedido casi toda la humedad son muy energéticas, por 100 gramos aportan 330 calorías. Su uso regular ha demostrado ser capaz de disminuir el nivel de colesterol en la sangre y el

colesterol LDL. Además de poseer un efecto antioxidante y diurético. Se utilizan en cantidad de alimentos y no requieren de un tratamiento especial. Aparte de comerlas solas se pueden aplicar a cereales, yogurt, frutas, postres, galletas, tartas, bizcochos, panqueques, helados, variedades de pan como el atollen de Alemania, el pannetone italiano y el pan de pascuas nacional las contienen; también es un ingrediente de toda empanada chilena que se precie de tal.

Frutas confitadas

Una compañera fiel de las pasas es la fruta confitada, que mediante un sencillo, pero largo procedimiento, es posible hacer en su local.

Lo primero es escoger frutas firmes y pequeñas como frutillas, frambuesas, guindas, ciruelas, peras, corteza de naranja y limón.

Lavar, pesar y pinchar co una aguja gruesa en 4 o 5 sitios. Se ponen en remojo durante 48 horas



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

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA
PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS

Los Sauces 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
ESTERZA

REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:

15-6705-9954

4232-3793

ATENCIÓN PERSONALIZADA

Julio Gallardo
HORNERO



cambiando el agua 3 veces al día, al cabo de este tiempo, si se trata de cortezas de naranja o limón, hay que cocerlas con agua durante 30 minutos para ablandarlas un poco.

Se escurra la fruta y coloca en una olla para confituras, con agua fría que la cubra. Encender el fuego y aumentar poco a poco la intensidad para que se calienten lentamente, pero sin que lleguen a hervir. Rebajar el fuego al mínimo e ir sacando la fruta con una espumadera a medida que van subiendo a la superficie. Pasarlas a un recipiente con agua fría y después poner a escurrir. Poner la olla de confituras al fuego con ½ litro de agua y 1 Kg. de azúcar por cada kilo de fruta. Cuando el azúcar se haya disuelto por completo, añadir las frutas y dejarlas hasta el primer hervor. Retirarlas enseguida con una espumadera y colocarlas en un recipiente amplio que quedó en la olla y verterlo en las frutas. Dejando así hasta el día siguiente.

Después de este tiempo pasar el almíbar a través de un colador a la olla de confituras, ponerlo al fuego y cuando rompa a hervir echar en él las frutas. Cuando nuevamente levante hervor retirar las frutas con espumadera y depositarlas en un cuenco grande, darle un hervor al almíbar de la olla y verterlo sobre las frutas; luego se deja reposar hasta el día siguiente y se realiza nuevamente este procedimiento día a día hasta que las frutas absorban todo el almíbar. Hay que vigilar la cocción a medida que el almíbar que va espesando para evitar que haga caramelo. Colocar la fruta sobre una rejilla forrada en papel y ponerla a secar

al sol o en un sitio caliente, de vuelta las frutas a menudo para que se sequen bien por todos lados.

Muchas son las recetas que se pueden realizar, adornar o rellenar con las frutas confitadas y pasas, formando una dupla especial para niños por lo nutritivo y atractivo que resultan.



NOTA GENTILEZA DE:



FINCA DEL SAUCE S.A.

NUECES - ALMENDRAS - PASAS DE UVA
0261-424-8542

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



**INDUSTRIALES
PANADEROS**

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

Publique en
nuestras páginas

4696-8277

15-4084-1090 / 15-6095-0146

Nextel 565* 5175

ADITIVOS Y MEJORADORES

VITALPAN "LEADER" ®

MARCAN LA DIFERENCIA...

Comercializa y Distribuye
EMPRESER ALIMENTARIA
Belgrano 2442 - (7600) Mar del Plata

Capital. TEL/FAX: 011-4782-7243
Interior. TEL/FAX: 0223-493-3141
E-mail: vitalpan@vitalpan.com.ar

VITALPAN "LEADER" ®

Para:

* PAN FRANCÉS *

* PAN INGLÉS *

* PAN DULCE *

* PAN DE VIENA *

* MASA CONGELADA *

* NÚCLEOS PARA PREMEZCLAS *



Pauna[®]

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



Representante Exclusivo de:



POLIN



MIXER



OSTALI



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

www.pauna.com.ar



Fue homologado el acuerdo salarial con el incremento de \$250 para empleados de panaderías

El acuerdo de los empleados panaderos e industriales fue homologado por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

A partir del acuerdo las partes pactaron una recomposición salarial que sea aplicable a los trabajadores en todas las categorías comprendidas en el Convenio Colectivo de Trabajo 231/94, con vigencia a partir de abril del 2009, hasta de agosto del 2009, siendo de carácter no remunerativo hasta el 31 de agosto del corriente, incorporándose al básico a partir del mes siguiente.

Cabe recordar que el acuerdo fue firmado por la Federación de Obreros y Empleados de Panaderías y Afines de la Pcia de Bs. As. (FOEPBA), y la Federación de Industriales Panaderos de la Pcia de Bs. As. (FIPPBA).

Asimismo el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social hizo saber a las partes que oportunamente deberán acompañar las escalas salariales con la incorporación del aumento pactado, a fin de evaluar la procedencia de elaborar por intermedio de la Dirección de Regulaciones del Trabajo el pertinente proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio.

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

UN AMIGO DE LA REVISTA Enrique Finochieto jugando al Rugby

Retorno a las canchas...

Las ganas siguen estando, el talento... nunca lo tuvo, siempre fue garra..... y el espíritu de equipo también estuvo presente.

Cedros Classic le gana a Liceo Naval 50 a 10.



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

MESA DE DIALOGO EN EL PARTIDO DE LA COSTA

El día martes 1ro de setiembre, el Presidente del Concejo Deliberante municipal Ricardo Daubagna, junto a autoridades de la F.I.P.P.B.A. y de la parte sindical, mantuvieron una mesa de diálogo para consensuar y de alguna manera informar a la parte trabajadora el contenido de la legislación presentada ante las autoridades municipales con el fin de establecer un marco legislativo a las panaderías del distrito.

A su vez, se hizo mención a la conformación de la Cámara Panaderil del distrito y la competencia que comprende al Estado local.

Participaron del encuentro, que tuvo lugar en Santa Teresita, los representantes de la Federación Provincial encabezados por Emilio Majori, Juan Bellizzi y Claudio Cova, del sindicato local con Ernesto Coronel, Rubén Aguiar y Enrique Durán y del Gobierno Municipal en la figura del Presidente del HCD Ricardo Daubagna y el Secretario Alejandro Castro.

De esta manera el presidente del centro de Panaderos local Abel Rodríguez resaltó que **“nosotros creemos que tenemos una comisión que sabe que la mesa hay que sostenerla con 4 patas, sino la mesa se cae, la idea es ver que podemos congeniar, dejar abierto el diálogo”**.

A lo largo de la jornada, se fueron tocando diversos puntos, en tanto Emilio Majori insistió en que **“tenemos que estar juntos por el flagelo de la clandestinidad y de la competencia desleal, trabajar unidos para erradicarla del sector”**.



Ernesto Coronel por su parte, aseveró en que **“si a los empresarios les va bien, nos va bien a nosotros los trabajadores, estamos a**

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



Las Lomas

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



disposición de ustedes, siempre buscando el bien del panadero”.

A su vez Coronel les comentó a las partes, que considerando que a muchos trabajadores les cuesta y les queda a contramano trasladarse a Mar del Plata, se decidió abrir un local en Santa Teresita para tratar el tema de la obra social y farmacia, entre otros asuntos.

Pero sin duda, el tema principal fue la legislación a tratarse en los próximos días por el Gobierno local del Partido de la Costa, Rubén Aguiar afirmó que **“nosotros tenemos normativas y reglas que hacen al Convenio Colectivo de Trabajo, por eso debemos ser respetuosos. A veces esas normativas chocan con los intereses obreros, pero en esta**



oportunidad en lo único que rozaría es en el franco semanal, el municipio quiere trabajar en conjunto por eso debemos aprovechar este momento”.

Por su parte, el Presidente del HCD habló sobre el trabajo en negro y los daños que causa y de su “compromiso para acompañar el proceso de transformación”.

“Estamos más que conformes con esta mesa de diálogo, creo que la responsabilidad que nos está dando el intendente en esta normativa debe servir de ejemplo para toda la industria ya que es un hecho importante y por eso me gustaría que tenga los menos errores posibles” terminó diciendo Abel Rodríguez.



ENTREVISTA CON EL SECRETARIO GENERAL DEL SINDICATO DE PANADEROS DE MAR DEL PLATA Y PARTIDO DE LA COSTA ERNESTO CORONEL

“Si a la parte empresarial les va bien a los trabajadores también”

¿Qué expectativas tenían para el día de hoy?

Vinimos con una expectativa interesante. Fuimos convocados desde la Federación de la Provincia, ya que al haberse formado una nueva Cámara en el partido de la Costa, se presentó en la Municipalidad una ordenanza que beneficiaría a ambas partes, la empresarial y la obrera. Así que esta normativa sería buena tanto para los empresarios como para los trabajadores. Por eso estamos predispuestos a acompañarlos, para el bien de los trabajadores.

¿Qué función cumple el nuevo local en Santa Teresita?

Pusimos un local en Santa Teresita, ya que es un

lugar estratégico para los trabajadores, evitando tener que trasladarse hasta Mar del Plata para temas como obra social y farmacia. Así, la atención será los lunes, miércoles y viernes en la calle 2 y 41. Creemos que hacía falta algo más cerca que en el distrito de Mar del Plata.

¿Qué opinión personal se desprende de la reunión de hoy?

Creo que la mesa de diálogo siempre es positiva, además Majori conoce el tema, ojala que vaya por el buen camino, si a la parte empresarial les va bien a los trabajadores también.



Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERIA

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

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

HUMOR

EFFECTOS COLATERALES DEL VIAGRA

- ¿Cuál es el santo del verdulero?
- ¡la SAN...DIA!!!

Si tienes entre 24 y 26 años no lo dudes... tienes 25.

“Todo trabajo en negro es una injusticia”

Entrevista al Presidente del Concejo Deliberante del Partido de la Costa Ing. Ricardo Daubagna

¿A qué se debe la participación del HCD del Partido de la Costa en esta mesa de diálogo?

El concejo deliberante está comprometido a través de la responsabilidad que asumió el intendente Juan Pablo de Jesús al firmar el convenio con la FIPPBA. Nosotros tenemos la voluntad de trabajar con los empresarios y el sector gremial para ponerle un marco legislativo a las panaderías. Lo más importante es que todo surja del consenso y de la mesa de trabajo de las partes involucradas, que el resultado sea capaz de perdurar a lo largo del tiempo y que sea defendido por los actores.

¿Hace cuando que empezaron con el trabajo mancomunado con la Cámara Panaderil?

Abel Rodríguez, Presidente de la Cámara, nos convocó aproximadamente en abril de este año y así comenzaron las conversaciones. A partir de ahí en forma más acelerada continuaron los pasos, por ejemplo la firma del convenio entre el Gobierno municipal y la FIPPBA, para el reordenamiento del sector.

Uno de los puntos tocados fue el sector de la salud y los trabajadores en negro...

Si, yo hice mención al trabajo con otros gremios con quienes nos manejamos en forma similar para que en conjunto se pueda ir acompañando y encausando al personal a que este blanqueado y tenga su cobertura y obra social.

Todo trabajo en negro es una injusticia, el trabajador vive en el día a día sin una cobertura médica necesaria, y en el futuro al no haber realizado aportes tampoco tendrá su jubilación.

¿Cuál es su opinión de la jornada de hoy?

Personalmente me parece que es digno de resaltar y poner de ejemplo porque si uno quiere ordenar un sector, adecuarlo a la realidad y mejorar los problemas que hoy tiene, se debe hacer de acuerdo que tiene un sólo camino, que es el camino de la mesa del diálogo y del trabajo. Hoy se trabaja con todas las partes involucradas: la parte empresarial representada por la FIPPBA, la parte obrera representada por el sindicato y el gobierno a través del intendente y las acciones del HCD.

¿Cuándo se tratará la legislación?

Estamos en condiciones de poder tratarla en el mes de septiembre, si el sindicato propone alguna mejora y en el marco del consenso y del trabajo y ambas partes consideran que suma nosotros haremos las modificaciones, así en mediados de octubre estaríamos en condiciones de poder sacar la legislación.



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



- ¿Por qué las mujeres que manejan se pintan al llegar a los semáforos en rojo?

- Porque no tienen huevos para rascarse!!!

- "Carmen, ¿estás enferma?... Te lo pregunto porque he visto salir a un médico de tu casa esta mañana.."

- "Mirá, vieja, ayer por la mañana yo vi salir a un militar de la tuya y no por eso estás en guerra, ¿verdad?"

- En qué se parece una esposa a una "bata vieja"

- Que ambas están arrugadas, las dos te dan lástima tirarlas y no se puede creer que esas cosas te hayan calentado alguna vez!!!



P: ¿Por que los hombres las prefieren vírgenes?

R: Porque no toleran las criticas.

P: ¿En que se parece un hombre a una tormenta?

R: En que no sabes cuando acaba, ni cuanto mas durara.

P: ¿Que tienen en común los hombres y los espermatozoides?

R: Que de millones, solo sirve uno.

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

QUESO MOZZARELLA ARGENTINO

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

LA TARANTELA

FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

**VENDO HERRAJES PARA
HORNO DE MAMPOSTERÍA**

Sr. Juan: **4693-0555**



CRUJIENTE DE DULCE DE LECHE

RECETAS

INGREDIENTES:

- * Mil hojas caramelizado
- * 1200 gr de masa de hojaldre
- * 1 Plancha de Pasta brisa de canela de 60 x 40 cm
- * Mousse de chocolate

MIL HOJAS CARAMELIZADO

Estirar la masa de hojaldre 2mm en la laminadora, dejarla reposar; pincharla antes de colocarla en una bandeja de 40 x 60 cm enmantecada. Dejar reposar una hora antes de cocer. Espolvorear azúcar sobre la mesa. Hornear a 250°C, luego a 180°C a 3/4 del tiempo de cocción. Dar vuelta la masa sobre un papel silpak. Espolvorear con azúcar impalpable. Hornear a 1810°C para que se funda el azúcar impalpable y caramelizar a 250°C. Dejar enfriar.

PASTA BRISA DE CANELA

Extender la pasta en una bandeja de 60 x 40 cm con papel de silicona y pincharla con un tenedor. Hornear a 180°C y dejar enfriar.

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

Extender la mousse en 2 bandejas de 60 x 40 cm con papel de film. Congelar.

ARMADO Y DECORACION

Disponer un marco de 38 x 58 cm, por 4 cm de alto, sobre una bandeja plana. Colocar una plancha de hojaldre caramelizado, una capa de mousse y por último, tapar con otra tapa de hojaldre. Dejar reposar en heladera. Limpiar los bordes y cortar en forma rectangular, piezas grandes e individuales. Decorar con frutillas y brillo traslúcido.

PASTA BRISA DE CANELA

INGREDIENTES: 600 gr de harina; 15 gr de impulsor; 140 gr de azúcar lustre; 560 gr de manteca; 120 gr de yemas de huevo duro, frías y tamizadas; 25 gr de canela en polvo de Ceylán; 25 gr de ron negro; 100 gr de almendras en polvo; 3 gr de sal.

PROCEDIMIENTO: Homogeneizar la manteca y añadir el azúcar, la almendra en polvo, las yemas cocidas, la sal, la canela, el ron y el impulsor, mezclados con harina.

No trabajar demasiado la masa con la batidora. Guardar en la heladera bien aplanada y cubierta con plástico durante 4-5 horas.

Esta masa es muy quebradiza, hay que tener mucha precaución al estirla. Manipularla con cuidado, sobre todo después de la cocción, utilizando una espátula para desprenderla de la placa.



mousse de dulce de leche

pasta brisa de canela

disco de hojaldre

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES: 240 gr de clara; 100 gr de azúcar; 800 gr de dulce de leche; 400 gr de crema batida; 40 gr de gelatina derretida.

PROCEDIMIENTO: Mezclar el dulce de leche y la crema montada, luego las claras a punto nieve y por último añadir la gelatina y continuar batiendo logrando así una textura lisa y brillante.



**CAMILO FERRON S.A.
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

RECETAS

TORTA MOUSE DE CHOCOLATE Y FRUTILLA

COMPOSICIÓN

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE SIN HARINA:

INGREDIENTES:

250 gr. yemas.

135 gr. azúcar.

Batir

300 gr claras.

135 gr. azúcar.

Montar y verter 1/3 de claras en las yemas.

135 gr. cobertura semi-amarga.

30 gr. pasta de cacao extra.

PROCEDIMIENTO

Fundir a 40° C la cobertura y añadir a la mezcla anterior. Incorporar las claras mezclando suavemente. Tirar con manga en espiral con una boquilla N° 8 y cocinar a 170° C. Este bizcochuelo se cocina un poco más seco que los normales, puesto que se deshidrata al contacto con el aire. Se pueden preparar discos de bizcochuelos con anticipación y conservarlos en la heladera.



MOUSSE DE CHOCOLATE Y

FRUTILLA

INGREDIENTES:

Frutillas sin tallo: 1000 gr.

Cobertura semi-amarga: 480 gr.

Cobertura blanca: 120 gr.

Claras: 180 gr.

Azúcar: 40 gr.

Crema de leche espesa: 250 cm 3



frutillas
mousse
bizcochuelo
ganache

MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTILLA:

Separar 12 frutillas para decoración, licuar el resto y colocar a baño María junto con la cobertura semi-amarga y la cobertura blanca. Dejar enfriar. Batir las claras a punto nieve con el azúcar, y colocar la mitad con la crema previamente batida. Incorporar las dos preparaciones con espátula.

GANACHE DE CHOCOLATE SEMI-AMARGA

INGREDIENTES:

1000 gr. de crema.

900 gr. de cobertura semi-amarga.

350 gr. de manteca.

100 gr. de azúcar invertido.

PROCEDIMIENTO

Picar la cobertura muy fina y ponerla en un recipiente con el azúcar invertido.

Hervir la crema en una cacerola y verter la mitad del líquido hirviendo sobre el chocolate. Remover, empezando por el centro y ampliar poco a poco el movimiento para incorporar el líquido. Añadir el resto de la crema y mezclar nuevamente.

Incorporar la manteca en la ganache, cuando esta alcance los 60° C aproximadamente. Trabajar con la varilla y utilizar de inmediato.

ARMADO Y DECORACIÓN:

Instalar capas de bizcochuelo y mousse, colocando entre cada una de éstas frutillas, enteras con el cabo hacia abajo. Terminar con ganache.

METALÚRGICA C.R.B.

Horno Convector Balaguer con fermentadora \$18.000

VENDE

AMASADORA SEMIRRAPIDA DE 50KG \$7.000

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





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



