

AÑO 4 - N° 24 - ABRIL DEL 2010

Industriales Panaderos



IMPRESION DE PAPEL- SOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER^{SA}

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, *que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sandwiches.*

Con el nombre de su confitería impreso en relieve **sin costo adicional.**

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



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

FABRICA



SALON DE VENTAS



HORNOS Y MAQUINAS



TABLEROS PARA HORNOS

REPUESTOS



QUEMADORES



LONAS Y PAÑOS

SERVICIO POSTVENTA



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As. Tel.: 011-4667-6624
Coordenadas GPS: Laferrere Gregorio 2104 S34*31764 Minutos W058*41264
ventas@britohermanos.com.ar www.britohermanos.com.ar



WWW.
panaderosargentinos
.com

AÑO 4 - N° 24
ABRIL del 2010

Industriales
Panaderos

PUBLICACIÓN BIMESTRAL
DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

EN PANADERÍAS, DEPÓSITOS,
ENTIDADES COLEGAS Y
ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Publique en
nuestras páginas

4696-8277

15-4084-1090 / 15-6095-0146

Nextel 565*5175

15-6098-1721 / Nextel 565*5174

www.panaderosargentinos.com

info@panaderosargentinos.com

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Una nueva edición nos encuentra reunidos viviendo el acontecer del Gremio Panadero. En este número, tras un recorrido por los Centros de Panaderos hemos podido sacar algunas conclusiones...



Para comenzar, creo que es importante detenernos en el tema de las paritarias. Esta nueva recomposición salarial da un aumento total en los sueldos de los trabajadores panaderos, hasta marzo del 2011, de aproximadamente un 38%.

Y es ahí cuando los dichos y declaraciones de muchos Centros comienzan a retumbar en mi cabeza... creo que la mayoría de ellos insiste en que el aumento es necesario. Tanto la clase trabajadora como la clase patronal es consciente que vivimos en una Argentina convulsionada, donde los precios se disparan y para decirlo de forma descriptiva "no hay plata que alcance", por lo tanto la queja del patrón no es por tener que pagar más, sino porque se siente desprotegido.

¿Quién defiende al panadero cuando sube el precio de la materia prima? ¿Quién defiende al panadero cuando la clandestinidad hace estragos en un distrito? ¿Quién ayuda a los centros a luchar para mantener los precios y no tener que bajarlos por miedo a perder mercado?... ¿Cómo hace un industrial para sacar un margen y continuar con la estructura de su panadería, si en vez de subir el precio del pan, lo baja para poder competir?... La respuesta tendría que ser clara...

Creo que en el mediano plazo se va a plantear la necesidad de lograr cumplir con ciertos objetivos: ante la clase dirigente, ante los trabajadores y ante los panaderos, como lo es que el obrero pueda esperar una recomposición salarial que le sirva para mejorar su calidad de vida, que la clase patronal pueda mantener un precio del pan sin temer que un supermercado, que por cierto abre de lunes a lunes y ofrece pan fresco, no corrompa el mercado, que haya menos clandestinos y más panaderos que elijan el camino correcto, dentro de la legalidad. Y los dirigentes... aquellos que ocupan un lugar en las Instituciones madres, sean capaces de bajar línea a los Centros, de defenderlos, de que los Centros sientan que la clase patronal también cuenta con alguien que lucha por sus intereses.

Cada día se ve más claro que es necesario sentarse en la mesa de la negociación y encontrar el equilibrio para que el obrero este contento con su salario, a la vez que el industrial pueda contar con un margen que le sirva para dar una respuesta a sus empleados.

A pocos días de que nuestro país cumpla 200 años de historia... a días del Bicentenario...ojala tengamos todos la lucidez para poder discernir, consensuar, participar y seguir trabajando unidos por este gremio...



BOLETÍN INFORMATIVO

PRODUCCIÓN Y VENTA ILEGAL DE PAN UN PROBLEMA QUE SE DA EN TODOS LOS MUNICIPIOS

* Por el Dr. Gustavo Santoandre

Es cada vez más habitual ver en los salones de venta de los supermercados y autoservicios de la provincia de Buenos Aires pequeños y medianos hornos donde se COCINA PAN, ello en franca violación a las normas de salubridad, seguridad e higiene no solo municipales, sino también de la Provincia y la Nación.

La mayoría de los autoservicios no están habilitados para vender "PAN" con las formas y características que lo hacen las panaderías productoras o comercializadoras (sucursales o despachos), debiendo sujetarse al expendio del producto en bolsas cerradas, con fecha de vencimiento, nombre del productor, Etc.

El autoservicio o comercio similar que cuente con habilitación municipal para el "despacho de pan" no lo autoriza de ningún modo a dar cocción a la masa de pan aun cuando esta este parcialmente cocida, pues su habilitación es exclusivamente para comercializar, dado que únicamente puede cocinarse (hornearse) pan en una panadería habilitada como productora.

El Código Alimentario Argentino define genéricamente al pan "...como el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura



conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable..." siendo la cocción parte fundamental e indisoluble del proceso de producción.

La elaboración del pan debe realizarse en un ambiente apropiado, con estrictas normas de seguridad en el manejo de alimentos, hecho por personal capacitado, y por sobre todo producido exclusivamente en una panadería habilitada a tal fin, la cual se encuentra contralada por el organismo municipal de salubridad.

Cocinar masa de pan entre góndolas, al alcance de los consumidores y cercano muchas veces a productos de limpieza es peligroso y potencialmente criminal.

La Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) ha profundizado la lucha contra la producción clandestina del pan, brindando asesoramiento a los CENTROS PANADEROS y mancomunando con ellos el esfuerzo contra la clandestinidad.

* El Dr. Gustavo Santoandr  es asesor letrado de la FIPPBA, se lo puede consultar los días miércoles de 15 a 17 por teléfono o personalmente en la sede la de Federación.

Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

15-5587-9156
4720-1709

Piden un mínimo de \$ 3.000.-

PEDIDO DE AUMENTO PARA LOS OBREROS PANADEROS

DURANTE LOS PRIMEROS DÍAS DEL MES DE MARZO, SE REUNIERON MIEMBROS DEL SECTOR SINDICAL Y DEL SECTOR EMPRESARIO DE LA PROVINCIA PARA FIJAR LAS RESPECTIVAS POSICIONES FRENTE A LAS PRÓXIMAS PARITARIAS



Representando a los empleados estuvieron los Sres. Miguel Rodríguez, Rubén Aguiar, Rodrigo Frutos, Rubens Castro, Chavez y Migue Rodríguez (hijo). En representación del sector empresario estuvieron Emilio Majori, Daniel Insúa, Claudio Cova, Guillermo

Gozalvo, Juan Bellizzi, Luis Gómez y el Dr. Fabian Campana.

Después un intercambio de opiniones los sindicalistas fijaron que la meta de ellos es un sueldo mínimo de \$3000 y, ante el pedido del sector empresario de que primero discutan el aumento con la Federación Nacional y con Capital, la discusión se "acaloró" ya que los miembros de la FIPPBA consideran que ellos son los referentes para las próximas discusiones.



Finalizada la reunión, los sindicalistas fueron invitados a comer asado en el Centro de Panaderos de La Matanza y los representantes de la FIPPBA van a reunirse con sus pares para definir los pasos a seguir.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

TAXONERA

LES AFFRE ARGENTINA

CHI

CERESKINAS

ARANZANA

Distribuidora NOELIA

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

RGS

magimix total FL

mb

PRINDAL

molino CAÑUELAS

DEWEY

Al Servicio del Gremio Panadero

VISITE NUESTRO SITIO WEB:
www.distribuidoranoelia.com

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

BOLETÍN INFORMATIVO

INDEMNIZACIÓN EN LOS DESPIDOS TOPES INDEMNIZATORIOS

** Por el Dr. Fabián Campana*



Esta indemnización corresponde a los trabajadores contratados por tiempo indeterminado que tengan una antigüedad en el empleo mayor de tres (3) meses, regulado en el artículo 245 de la Ley de Contrato de Trabajo.

Esta indemnización es de las llamadas tarifadas, porque la ley establece la fórmula de cálculo y se excluye cualquier otra metodología.

El cálculo se efectúa de la siguiente forma: la remuneración para el cómputo es la mejor remuneración mensual, normal y habitual que haya devengado el trabajador durante el último año laborado. En caso de que la misma supere el importe de tres salarios promedio de convenio (fijados por el Ministerio de Trabajo), esta última será la base a utilizar. Por ejemplo, si el trabajador le corresponde un salario, calculado de acuerdo a estas pautas de pesos 220 y su mejor remuneración es de pesos 1.000, la base para el cómputo indemnizatorio será de pesos 660 (tres salarios promedio de convenio). En el caso de un trabajador que gane menos de tres salarios así calculados, se tomara como base de cálculo, la remuneración efectivamente percibida por el.

Este salario (ya sea el real o los tres salarios de convenio) se deberá multiplicar por cada año de antigüedad, computando a tal efecto la fracción mayor a tres meses como un año más. El piso mínimo indemnizatorio estará dado por el importe equivalente a dos meses de la mejor remuneración mensual normal y habitual.

* El Dr. Fabián Campana es asesor letrado de la FIPPBA, del CIP de Alte. Brown y de CIP de L. de Zamora, se lo puede consultar los días lunes, martes y jueves de 16 a 19 horas, al 4245-2302.

CARLITOS 35 años de experiencia

Compra y Venta de máquinas de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-4404-5292

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

LESAFFRE ARGENTINA estrena página Web y quiere compartirla con vos



www.lesaffre.com.ar

LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



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

La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768
Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

Queridos colegas:

Quiero comentarles el desarrollo de este mes y medio de nuestra gestión.

En lo que se refiere al plano municipal hemos tomado contacto con las nuevas autoridades en un marco de mutua colaboración, ya que nos han atendido con la atención que nos corresponde y se ha decidido continuar con los controles e inspecciones, siempre respetando las Leyes y Ordenanzas municipales para el resguardo de nuestra Industria y Comercio.

Así también se piensa en una nueva reglamentación para el ingreso a nuestro distrito a causa de la existencia de la competencia desleal y controles bromatológicos que muchas veces se evaden.

En lo edilicio hemos decidido ampliar el salón para brindarles más comodidad a nuestros socios.

Con respecto a lo institucional se realizó una Asamblea el día 3 de marzo en donde se trataron distintos temas:

* El primer tema a tratar fue el estudio y deliberación de la economía del país referida a costo de la materia prima.

* En segundo lugar se habló de las inspecciones y acciones de controles bromatológicos por cambio de autoridades municipales.

* La tercera cuestión fue las prestaciones que brindamos en el edificio de asesoramiento Jurídico, laboral civil comercial y penal para el asociado por las Doctoras Norma y Soledad Albornoz.

* Y cuarto y último tema a desarrollar fueron Las Paritarias.

Los resultados de dicha asamblea fueron favorables ya que tuvo gran concurrencia y nos hemos comprometido todos con cada uno de los temas tratados.

En lo que se refiere al primer punto se dio lectura a los costos de producción proveniente de parte de Federación Provincial en el cual se dio curso favorable.

El tema mas distinguido, sin dudas fue Las Paritarias; si bien reconocemos el compromiso de nuestros obreros, no podemos reconocer los descontroles en la comercialización



**FABRICA DE
"CINTAS TRANSPORTADORAS"**

PARA TODAS LA MÁQUINAS
DE LA INDUSTRIA DEL PAN



CINTAS Para:

* MESAS DE CORTE, * TRINCHADORAS,
* GRISINERAS, * CORTADORAS, * CHURRERAS,
* RAVIOLERAS, * LAMINADORAS.



**CINTAS
TRANSPORTADORAS**
Eduardo e Hijos

(011) 15-6375-5899

karpanes@ciudad.com.ar
Rodín 650 - MERLO

de nuestros productos en el mercado interno, sería poco serio anunciar responsabilidades; pero si creemos que es el momento de empezar a discutir en un mismo ámbito de paritaria. Y romper definitivamente con los que lucran con el trabajo en negro y toda la industria de los juicios laborales.

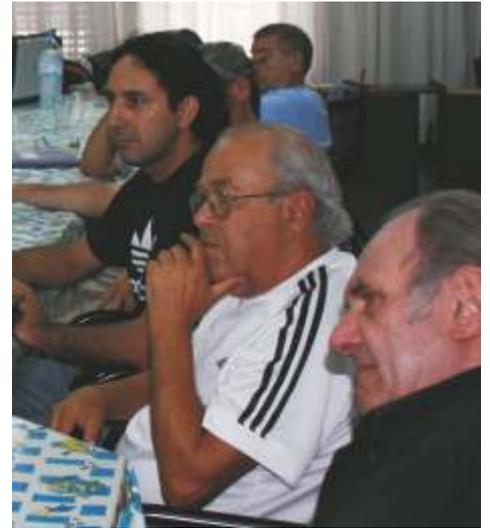
Las conclusiones que rescato de esta asamblea es como principal darle una solución al descontrol del trabajo en negro y que no se incremente aún mas; que tengo la convicción de que si se otorga un aumento remunerativo el trabajo en forma ilegal va a aumentar. También lo que se propuso fue realizar reuniones con dirigentes obreros empresariales y participar al Ministerio de Trabajo para erradicar el trabajo en ilícito.

En dicha asamblea, se tomo como referencia la propuesta de un socio que a su vez es contador y propietario de un establecimiento, de importancia en nuestro distrito, que planteó trasladar con porcentajes los costos de vida de los años anteriores, donde fue mayor el porcentaje de aumento que el costo de vida dándole como resultado un porcentaje del 5% como resultado final.

Esta comisión como corresponde confía en el compromiso de nuestros paritario y espera una negociación responsable. Y que el resultado final sea el que corresponda a ambas partes y se consiga un verdadero avance en las cuestiones antes mencionadas.

Y por ultimo dejo mis saludos y condolencia a la familia de una gran persona como lo era Juan José Duran, miembro de la Comisión Directiva.

Juan C. García
Presidente
CIP Berazategui





Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Mesa de Trabajo



Moltería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Grisineras y Pancheras

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (I754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

“YO NO SE COMO INTEGRAN UNA FEDERACIÓN PROVINCIAL, CUANDO AHÍ NO HAY LUGAR PARA COBARDES”

José Sanabria, Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría e integrante de la Federación Provincial, repasa diferentes situaciones que se viven dentro de la FIPPBA. En una entrevista concedida por Sanabria habla de la Federación Nacional, de Esteban Echeverría, y de los cambios que considera necesarios para que el gremio panadero progrese.

¿Cómo se encuentra la situación en Esteban Echeverría?

Las cosas en Echeverría están bien. De todos modos siempre están aquellos que aún cuando se registran aumentos en los insumos, tales como la harina, bajan los precios del pan en vez de subirlos. Por ejemplo, tenemos un caso en el Jagüel que hace desastres. Y todavía hay muchos que se jactan en decir que el Centro de Panaderos esta mal manejado porque no se hacen las

cosas como se deben hacer, cuando estoy dejando hasta mi salud en la Institución, camino el distrito como nunca.

Yo respeto la forma de pensar de todos los panaderos, apoyo el tema de consensuar y discutir aquellas cosas en las que no estamos de acuerdo.

¿A qué se refiere con la última frase? ¿A quién esta dirigido ese pensamiento?

A que la discusión es importante, lo mismo

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

pasa en Federación Provincial. Veo que siempre que hay que tomar grandes decisiones como los aumentos, no la decidimos todos, no hay un consenso para opinar libremente, ni para discutir un porcentaje de aumento. La deciden los que están para la foto.

¿Usted hace referencia al caso del año pasado en donde en comisión se acordó un aumento del 14% de mínimo; 16% de máximo no remunerativo, y cuando se reunieron los paritarios ofrecieron 15% de mínimo; 17% de máximo y remunerativo?

Claro, en ese caso no se respetó la decisión de la mayoría. Además muchas veces se refieren a la paritarias como si fueran una gran pelea, pero yo lo que veo es que las paritarias no son una pelea de ninguna clase porque vamos con "la cabeza bajo el hacha", es decir, que ya están decididos los aumentos. Entonces me pregunto ¿para qué nos reunimos?, siento que las cosas las están manejando mal. Ojo, yo tengo interés en ir a las paritarias, pero pienso que como defiendo al panadero, al

gremio, quizás soy por eso considerado como una "mala palabra". La plata de los aumentos la ponen los panaderos, no la Federación, pero ¿quién pelea cuando las grandes empresas suben el precio de la harina, la grasa o la margarina? Eso le corresponde a las Federaciones.



¿Cuáles son los cambios que considera necesarios?

Lo primero es el respeto a las decisiones que toma la Comisión, organizarse y salir con una propuesta que surja de la decisión de la mayoría, no de "4 tipos".

Además aquellas personas que sólo quieren figurar en las fotos que se hagan a un lado. Lo importante es traer soluciones y propuestas.

Otro de los puntos es que cuando vamos a

(Continúa en la página siguiente)



PRINDAL

**Innovación
Permanente**



**DULCE DE LECHE
GRANJA
ARRAYANES**

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

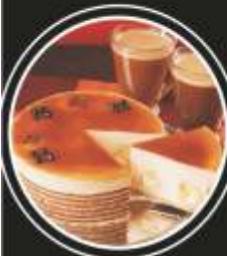
PulpaPRIN

PrinGLAS

DulcePRIN

PastelPRIN

CoberPRIN













paritarias tomamos la postura similar a la de las "vacas cuando van al matadero" como decía antes, y no tiene que ser así.

¿Qué pasa con la Federación Nacional?

Muchos se creen que son los dueños de la Federación, echan a las provincias como si fueran "perros". Si no hay acuerdo con las diferentes provincias deberían evaluar el por qué, y tratar de conformarlas, no armar una Federación paralela, como nos paso a nosotros, que nos "metieron" dos Federaciones como el CIPA y la Cuenca del Salado.

Estuviste representando a la Federación Nacional en la última trimestral...

Si, en esa reunión hubo discusiones muy fuertes en torno a que ellos quieren dejar a cinco provincias afuera como Salta, Mendoza, Córdoba, Entre Ríos y Santa Fe, tampoco están de acuerdo con nosotros ni con Capital. Nosotros tenemos peso, como así también las provincias que mencionaba antes. Quiero mencionar que representando a la FIPPBA asistieron Emilio Majori, Luis Gómez,

Juan Bellizi y yo.

¿Qué paso con el representante de Córdoba?

El estaba muy afligido porque se lo acusaba de no haber pagado una comida, y se presento con el ticket de pago correspondiente. Pero después, cuando ya este representante no estaba se habló de unas chequeras que quedaron impagas, y es ahí cuando me pregunto por qué no se hablan las cosas en presencia y no cuando esa persona ya no está.



¿Cuáles eran las opiniones de los otros representantes de la FIPPBA?

Mira.... No se... pero siento que cuando hay que pelear llevan a "Sanabria", pero cuando hay que ir con la cabeza "gacha" a "Sanabria no lo llevan". Yo defendí la postura de la Provincia.

Siempre hablo de frente, si Federación no esta de acuerdo con lo que digo, yo no tengo problema, si yo no nací en Federación, al contrario... he aportado mucho, camine mucho por la provincia, y aún así sé reconocer mis errores. Es necesario que todos sepamos los movimientos de los que integramos la comisión.

¿Cuál fue tu impresión de los dirigentes del interior...?

Espectacular, muy buena gente, personas que luchan por su provincia, que quieren integrar la Federación Nacional, no quieren quedarse afuera, quieren que se les respete los años de afiliación como corresponde. Y Federación Nacional sale a decir que van a evaluar si se le van a respetar los años... ¿Quiénes se creen que son? ¿Será que ya están armando otra Federación paralela?... veo que muchos se manejan de esa forma.



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES - HOTELERIA
- PANADERIAS - HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD





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

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

No puedo estar ajeno a lo que pasa en las provincias, no estoy para dividir, yo lo que quiero es que seamos una Federación fuerte que discuta como corresponda las cosas y que llegue al consenso con la Comisión.

Obviamente, esas cosas no sirven... así estamos. Hay gente que se equivoca y que no quiere aceptarlo. Si hay alguien que quiera decirme algo, que lo haga en mi cara.

¿Algo para agregar?

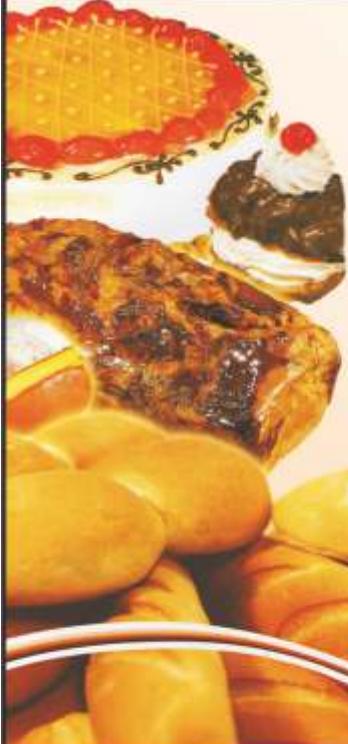
Sí, quiero aclarar, que yo no tengo plata para regalar, si en algún momento yo no pagué la cuota a Federación pero tampoco le ocasione gastos, jamás le lleve un ticket a Federación, jamás la Institución me pago nada, yo salí a caminar la provincia de Bs. As y nunca le ocasione gasto. ¿Saben? ... pienso que quienes hablan de más son los que no tiene "hue..." yo no se como integran una Federación Provincial, cuando ahí no hay lugar para cobardes

Quiero dejar aclarado que si a la Federación Provincial no le gustan mis declaraciones o mi forma de pensar no tienen más que pedirme la renuncia y "me voy", yo

no soy una persona que está para la foto ni que se "atornilla al poder", mi único interés es el bienestar del colega y el bien del gremio.



Visite nuestra Web
www.panaderosargentinos.com
4696-8277 / 15-4084-1090
15- 6098-1721 / 565*5174



ROLIDAR S.A.

Fábrica de Margarinas



MARIO
MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

PRINDAL

Dánica

BARI

Húsares

**TODOS LOS
DÍAS DE
8 a 18 HS!!!**

Reconquista (Ruta 205)
437 (EZEIZA)



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



VILLABASO
FABRICA DE:
* AMASADORAS * TRINCHADORAS
* SOBADORAS * PASTELERAS
* ENVASADORAS VERTICALES y HORIZONTALES

1 AÑO DE GARANTÍA ENTREGA INMEDIATA

011-15-3593-2143

Representante en Bs. As.: **Gladis B. Fernández**
srkmaquinas@yahoo.com.ar

* El amor eterno dura tres meses.

* Un día leí que las drogas eran malas, desde ese día deje de leer.

* Más vale borracho conocido que alcohólico anónimo.

* Si trabajar es sano, que trabajen los enfermos.

* Para solucionar el hambre y la pobreza...
¡¡Comed un pobre!!

* Ojos que no ven... zapatos llenos de caca.

Todo tiempo pasado fue anterior.

* Nunca le pegues a un hombre con anteojos.....
Pégale con algo más duro y pesado.

* Antes de perder la vida, prefiero la muerte!!!

* Toda cuestión tiene dos puntos de vista: el equivocado y el nuestro.

* Hay un mundo mejor, pero es carísimo.

* Se esta muriendo gente que antes no se moría.

* El que quiere celeste que mezcle azul y blanco.

* Pez que lucha contra la corriente muere electrocutado.

* El que ríe de último no entendió el chiste.

* Si la montaña viene hacia a ti... corre... es un derrumbe!!!

* Si un pájaro te dice que estas loco, debes estarlo pues los pájaros no hablan.

* Lo importante es la plata, la salud va y viene.

* No te tomes la vida en serio, al fin y al cabo no saldrás vivo de ella.

* Lo importante no es ganar sino hacer perder al otro.



Más de un siglo junto a la industria panadera.

Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar



“UN DÍA NUESTRO”

* Por MIGUEL ANGEL RODRÍGUEZ h. (Secretario Adjunto del Sindicato de Panaderos de La Plata)

Apenas entro en la cuadra, ese aroma invade mis sentidos ancestrales, luego una forma mágica de ubicación y realidad, me posiciona en lugar correcto, sumergiéndome en un placer inigualable. Entro en un mundo donde me conecto con mis emociones, con las condiciones y las necesidades de mis representados, me siento envuelto en un placer intenso y único, a veces traicionado, podría decir que no soy yo... “Soy otro”, soy todos en uno, soy la verdad; el hombre del puñal en la voz que escucho de los necesitados y la hago sentir con mi alma, trasladando toda la potencia de mi ser ante la injusticia. Ya harto de escuchar, “es el mismo grito que pegó mi abuelo allá en el chaco y no lo escucho nadie”, cansado de que mis compañeros sean obligados a esconderse y a sentir miedo, a decir mentiras por la necesidad de un trabajo INDIGNO.

Una tarde como cualquier otra sonó el timbre del gremio, un muchacho, joven muy flaco, con muchos rulos ingreso solicitando asesoramiento Gremial pues suponía no percibía su salario acorde al trabajo que realizaba, es así como él “Antonio” (nombre de fantasía), me contó que trabajaba doce horas diarias, y percibía treinta pesos (\$30,00) al mismo tiempo que le había solicitado a su empleador un incremento salarial, que le fue negado. Entre otras obligaciones del empleador, como ropa, útiles de trabajo, y bajo una condición precaria total. Para elaborar cualquier producto alimenticio en ese lugar.

Así fue como se desprende el inicio de nuestra tarea Administrativa ejecutando inmediatamente una inspección, en menos de 24 Hs nos apersonamos con compañeros, inspectores y profesionales, en ese lugar, donde se constato todo lo mencionado, sumándose personal en NO declarado, que fue individualizado en primera instancia, el cual la patronal escondió inmediatamente. Es así como no cedimos hasta que los mismos compañeros fuesen relevados en el correspondiente acta del Ministerio de Trabajo,

para su posterior blanqueo y reconocimiento de antigüedad.

Esta práctica totalmente “Cobarde” por parte de algunos industriales Panaderos, de “OBLIGAR” a esconder a sus trabajadores, ya no es novedad para

nuestras organizaciones, muy lamentablemente nuestros compañeros se prestan por la sencilla razón de “PRESION PATRONAL” y amenazas reiteradas de despido entre otras. Seguramente, dirán, que se trata de un hecho aislado en un lugar del país, pero es tan simple y fácil, en nuestra actividad, calcular el proporcional hombre/producto que no existe diferencia ni siquiera con maquinarias de última generación para esconder al compañero “en negro”. El C.C.T. 231/94, Art, 15, indica claramente 120 kg de harina por hombre, siendo la matemática simple, es esta la formula usada incluso por A.F.I.P. para ejecutar diferencias llegado el caso específico. Finalmente decir que, las ventajas que libra el sector empresario, al estado, referente a ser pasible de infracciones, multas, y diferencias, sin dejar de incluir la inevitable parte profesional sin dudas, siendo estos los mejores socios indiscutidos.

Esa tarde y ese momento me inspiraron para escribir, esto.

Se bien, que solo con la verdad vamos a ganar. Esta batalla, de pobres contra pobres, ese instante único de gloria. Como lo hicimos hoy.

Esto no comenzó hoy y no lo comenzamos nosotros los trabajadores.



visite nuestra web

www.panaderosargentinos.com



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO



**NUEVA
MINI-TRINCHADORA**

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



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

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

**15-5420-8755
03543-492296**

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



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

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



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 MEJORES PRECIOS EN..."



- * BAGUETERAS *
- * LATAS ENLOZADAS *
- * BANDEJAS DE ALUMINIO *
- * PIZZERAS QUEMADAS *
- * PIZZERAS ENLOZADAS *
- * FUNDAS *
- * ÚTILES *
- * ACCESORIOS *

4482-5099 / 4441-0017 - ID 636*4319

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:



REFINERIA
DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

* NORA LÓPEZ *

SEMBLANZA DE UNA MUJER VALIOSA

La panadería LA NUEVA, ubicada en la calle Dardo Rocha 3772 del partido de Almirante Brown, fue sin dudas un lugar muy importante para sus padres: Beatriz Aereboe y Alberto Enrique López, panadero por excelencia. El privilegio de crecer entre panaderos fue parte del legado lleno de amor que su papá le dejó a su hija mujer Nora López.

Hoy aquella panadería cumple 65 años, esas mismas paredes fueron testigo de cómo jóvenes iban a comprar el pan y actualmente van sus



hijos... y en muchos casos, por qué no... sus nietos... Los clientes la eligen porque encuentran en sus instalaciones mucha calidez, y la sensación de tratar con una persona en quien depositar su confianza.

“Cuando mi papá fallece quedé sola en la panadería, porque mi hermano no quiso seguir con el negocio. Siempre estuve muy involucrada con los quehaceres de la panadería, porque en realidad es lo que me gusta hacer”, comienza relatando Nora.

Ella nos cuenta que el gremio panadero le sumó mucho a su vida, a la vez que con sus ojos recorre cada rincón de su negocio, haciendo brevemente un repaso por aquellos años, en donde todo comenzaba *“Mi papá fallece en el '90 y me hago cargo sola de la panadería... Al comienzo fue duro porque mi viejo era el que manejaba las cosas más importantes, y a pesar de que pase prácticamente toda mi vida en el gremio, no es lo mismo acompañar a alguien que tomar las decisiones.”*

“Conocía algunas cosas, pero me quedaba por delante mucho por aprender, y ¿cómo haces para dirigir a otra persona si desconoces el trabajo?... entonces empecé a formarme y a involucrarme mucho más, es necesario saber todo lo que tiene que ver con el trabajo para poder dirigir y controlar al resto”, aseveró Nora.

Y después, agregó que con respecto a la parte impositiva tampoco *“estaba muy tanto, por ejemplo de los ingresos brutos. De a poco aprendes las cositas finas... lo que nadie ve. Porque muchos piensan “Ahh, una panadería... mojas agua y harina y te llenas de plata”...yo creo que invitaría a esa gente a pasar una semana en la panadería y después charlamos”.*

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

Un tiempo más tarde...ya en el 1997, divorciada y con 3 hijos, Nora comienza abocarse en la parte gremial *“porque me llegaban cosas del Centro y si bien mi papá siempre participó de la Institución, yo quería ver con mis propios ojos de*

qué se trataba, comencé a participar y dar opiniones y es así que después me convocan para ser parte de una lista. Y así comenzaba mi historia en el Centro de Panaderos de Almirante Brown”.

Entrevista a Nora López, ex Presidente del Centro de Almirante Brown

“CONSIDERO QUE SI SACAMOS UNA ORDENANZA, DEBEMOS HACER QUE SE CUMPLA PARA TODOS”

Nora López, panadera de Almirante Brown y ex Presidente del Centro de Panaderos local, hace un repaso por su gestión, y por el momento gremial que vive el distrito. Entre otras cuestiones, destaca el problema que viven los panaderos locales con la nueva ordenanza que establece la no apertura de las panaderías los días lunes.

¿Cómo llegas a ser Presidente del Centro de Panaderos de Almirante Brown?

En un momento de mi vida, empecé a participar mucho del Centro y a dar mis opiniones, y es así alcancé a integrar una lista... más tarde llegaría el momento en el que me convocarían para ser Presidente.

¿Y cómo fue ese momento?

Con honestidad te digo que acepte pensando que iba a ser más sencillo. Pero una vez dentro, te interiorizas y te relacionas con la gente que tiene que ver con el qué hacer

del Centro, que roza la política... como por ejemplo el Intendente, con quien se gestionan audiencias para trabajar por el gremio y eso nunca lo había realizado antes.

Usted está muy bien vista en el gremio...

Esa será una opinión de los panaderos. La verdad es que estoy tranquila porque siempre trabajé de la mejor manera que pude y fui muy cuidadosa con las decisiones que se tomaron en el Centro.

Es importante tener presente que con las decisiones no se arrastra una panadería, sino a mucha gente... a un gremio



entero. Por eso, **creo que los dirigentes tienen que enfriar mucho la cabeza y antes de tomar una decisión**, aún a riesgo de que los tilden de “miedosos”, mediten bien, porque, **con cada acción se involucra a todo un gremio, y hasta**



Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-4084-1090

15- 6098-1721 / 565*5174

info@panaderosargentinos.com / elgremiopanadero@yahoo.com.ar

www.panaderosargentinos.com



podes llevar a fundir a la gente...

El paso por el Centro... ¿le dejó algún sin sabor?

Hay de todo.... como en cualquier trabajo. Lo que más te jode es la actitud de aquellos que muestran su cara y no su corazón, aquellos que te palmean la espalda y te alientan y

después te das cuenta que al mirar para atrás no contás con nadie. Bueno, por eso la tarea del dirigente es muy dura... se dejan de lado muchas cosas como tu familia y tu negocio, que también requiere mucha presencia. Y es por eso, que agradezco el apoyo incondicional de mi familia. Definitivamente la tarea gremial es muy jorobada en ese sentido.

¿Y lo positivo?

Creo que lo más positivo es el aprendizaje... aprendí muchísimo. Mira... me atrevería a decirte que es más lo que aprendí que lo que le pude dar al Centro. Si bien siempre hice hasta donde más pude...

¿Hubo cosas que la sorprendieron?

Sí, por supuesto. Una cosa

es que te la cuenten y otra cosa es verlo, vivirlo.... por ejemplo con la corrupción, donde entra en juego tu ética, tus valores y principios y empezar a ver aquello que no te gusta...

Se retiró de la dirigencia hace dos años... ¿participó en este tiempo de las actividades de la Institución?

Volví sólo a un par de reuniones, porque no me sentí cómoda... supongo que el Centro ya no es como antes. Si hay algo que puedo resaltar de mi gestión fue que pude convocar y unir a los panaderos, a pesar de tanta enemistad logramos sentarlos en una mesa y los problemas no resultaron tan grandes. Panaderos que se volvían a saludar y habíamos armado un buen grupo de

CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

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

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

Emeth

EL MUNDO

ROLIDAR S.A.

GSAFEAL

PRODALSA

levina

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Misa Compañía

4273-2172
Id: 577*1385/1386/1387

ESTACIONAMIENTO PROPIO
Juan Domingo Perón 3340 - Banfield

armado un buen grupo de gente, a pesar de las diferencias que pudieran tener.

Estoy convencida que podemos pensar distinto, pero el tema es que se permita que las cuestiones se pongan sobre la mesa, no me parece bien "la cosa" autoritaria. Eso me alejó, a veces no es lo que más te gusta, pero es lo que eligió la mayoría.

¿Hace referencia a algún hecho en particular?

De hecho es lo que pasó en Almirante Brown con la Ordenanza que incluye el tema de cerrar los lunes.

Pero para comprender, quizás debamos remontarnos a partir del 2000 cuando las cosas cambiaron mucho, fue como "un sálvense quien pueda". Comenzaron los grandes supermercados que

ponían sus panaderías, ellos tenían abierto todo el día, y por los costos que manejan vendían más barato que nosotros, y todo esto hizo que muchos panaderos abrieran también los lunes, porque estábamos perdiendo mercado, fue por una cuestión de supervivencia, y la cuestión de los lunes quedó instalada.

Así, como también quedo instalado en las confiterías, porque antes estaba por un lado el que tenía panadería y por el otro el que tenía confitería, pero después se comenzó a fusionar, y las confiterías sí abren los lunes, entonces si ya tenían abierto por qué no vender pan...

¿Qué paso entonces?

El tema fue que la gran mayoría abría los lunes, de golpe una ordenanza exige que haya que cerrar, entonces,



el problema ahora es que no cierra todo el mundo.

Por eso considero que si sacamos una ordenanza, debemos hacer que se cumpla para todos, se esta hablando con un Concejo Deliberante para que se promulgue, pero la otra tarea es hacer que se cumpla, porque de nada sirve que yo cierre si en la otra cuadra otra panadería mantiene abierto.

Pasa también con



AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

EL PRODUCTO IDEAL PARA QUE LO UTILICE EN
EL PREPARADO DE:

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



LECITEC S.R.L.

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

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

Tel.: (011) 4699-4434



Pasa también con almacenes o kioscos que también venden pan, pero ¿quién les lleva? Obviamente algún panadero. Entonces... ¿somos tan estúpidos para no abrir los lunes y venderle a un almacén o un kiosco?

Por eso es necesario un consenso con los panaderos que van a cerrar los lunes y con el municipio, para que te apoyen en la tarea y controlen. También el sindicato, ya que a través de Convenio Colectivo de Trabajo se establece que los obreros los días lunes no trabajan.

¿Es ahí cuando entra pan de afuera?

Lamentablemente, y lo más triste es que los lunes tenemos más pan de afuera, cuando la idea inicial era retomar viejas épocas, como la de mi papá, cuando el vecino compraba más pan los domingos "porque mañana esta cerrado", entonces con la venta del domingo compensabas la no apertura de los lunes. Hoy eso no pasa, porque la gente no te compra más kilos los domingos si el lunes puede comprar pan fresco en otro lado.

Es totalmente desleal lo que esta pasando.

Yo estoy trabajando menos, y todavía estoy esperando los resultados, por lo que he llamado todos los lunes sistemáticamente al Presidente diciéndole "en tal lado hay pan fresco", "no puede ser" me han contestado y yo estaba viendo como se vendía pan fresco en ese lugar. La respuesta a mis llamados fue que "me quedara tranquila que se iba a solucionar"... y desde marzo del año pasado que estoy esperando...!!!

¿Usted mantiene cerrado los lunes?

Por respeto a mis colegas que todavía mantienen el negocio cerrado los lunes, no abro, pero ¿hasta que punto vamos a poder sostener esto?, muchos ahora vuelven a cerrar pero atienden el reparto, o sea... me parece que estas son las decisiones en las que hay que ser muy cuidadoso, porque te estas metiendo con el negocio y con el bolsillo de las personas que están trabajando. Yo trabajo con 11 personas, y hay que mantener esta estructura, es muy difícil.

Pareciera que resulta muy fácil tomar decisiones cuando uno se mete con el bolsillo de otro y no es así.

¿Cuál es la pérdida?

No te quisiera dar un número, pero es la entrada menos de un mostrador... son 4 días en el mes que no facturo manteniendo la misma estructura. Además, como te resalte anteriormente, no es que se repone, porque no

vendo más el domingo como para hacer la diferencia. Y a mi nadie me dio la solución, así como tampoco vi esos "cartelitos" que me hicieron poner en la panadería que informaban sobre las multas que se iban a cobrar por abrir los lunes, por eso quiero saber qué panaderías fueron multadas por abrir y cuanto le cobraron, me gustaría saberlo...no conozco a nadie que lo hayan multado.

¿Qué pasa con los supermercados?

Siguen vendiendo los lunes, vas al Carrefour y tiene pan, vas a un Día % y tiene pan. Lo que me llama la atención es que el Carrefour tiene pan pero también lo elaboran ellos, en cambio los Día % no tienen elaboración propia... A ellos... ¿Quién los provee?

¿Cómo ves la situación de tus colegas?, porque Almirante Brown es un partido muy grande...

El tema esta complicado porque tenemos diferencias muy grandes en cuanto el precio del pan en las distintas zonas del partido. No es el mismo precio que maneja Burzaco, San José, Calzada, Glew o Longchamps porque cada uno tiene su problemática. San José sufre mucho la entrada del pan de afuera, pan barato que no se sabe la procedencia, y los panaderos para poder seguir funcionando bajan los precios. Y te hablo de precios como de \$3,50.

¿Cómo hacen para

mantener ese precio?

Es increíble, además tuvimos dos fuertes aumentos de sueldos para los trabajadores y ojo, yo entiendo que la gente tiene que ganar más plata porque no les alcanza, pero el problema es saber de dónde vamos a sacar la plata para pagar, porque yo quiero que mi gente gane más, pero esta difícil poder competir.

¿Qué pasa con la labor de las Federaciones?

Es complicado... hay que pensar que el panadero esta haciendo lo que puede... porque si vos no tenés un apoyo desde arriba, llega un momento que te defendés como puedas.

Y digo desde arriba refiriéndome desde las dos

Federaciones para abajo, porque hay una verticalidad hacia los Centros que son a los que bajas línea. Yo no busco culpables, sino que se busque la forma de escuchar opiniones, lo que le esta pasando al otro. Yo quiero ser optimista, quiero que a los panaderos nos vaya bien, porque de nuestro gremio vive mucha gente, no sólo los empleados sino también los proveedores, yo quisiera que le vayas a preguntar a quienes nos proveen de materias primas cómo están en lo que se refiere a nuestro gremio y te vas a dar cuenta que la mayoría te dice que "bicicleamos" los pagos,



cuando en otra época eso no pasaba...por eso quiero ser optimista en que podamos sentarnos a discutir realmente las cosas que se deben hablar... intercambiar opiniones aunque el pensamiento sea distinto y que

la mayoría decida el qué hacer, no una comisión, porque la Comisión se debe a los panaderos, su misión es orientar, apoyar, en todo sentido.

Si no ¿Por qué pagamos una cuota y un fondo convencional?

Es importante que la Comisión se pueda mover pero siempre escuchando a los panaderos.

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

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
Avalos 869 - C. A. B. A.
www.conypan.com



- Hola ¿esta Armando?
- No, apenas voy por las instrucciones.
- MOZO, ¿QUE TIENE DE ENTRADA?.
- UNA PUERTA DE VIDRIO.

Adivinanza:

- Tengo dos pelos, tres ojos, dos narices y un dedo.
- ¿Qué soy?
- Deforme.

En un restaurante:

- ¿Y como quiere el señor sus huevos?
- Con toda mi alma, con toda mi alma.
- ¿QUÉ PASA SI METE UN HUEVO EN EL MICROONDAS?
- ES PROBABLE QUE SE AGARRE EL OTRO CON LA PUERTA.

EL HOMBRE SOLTERO ES UN ANIMAL INCOMPLETO. EL HOMBRE CASADO ES UN COMPLETO ANIMAL.

DETRÁS DE UN GRAN HOMBRE, HAY UNA GRAN MUJER... Y EN MEDIO LA ESPOSA.

- ¿Qué se pone Superman cuando sale de la ducha?...
- Super-fume.



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



Publique en nuestras páginas



4696-8277 / 15-4084-1090
15- 6098-1721 / 565*5174

info@panaderosargentinos.com
 elgremiopanadero@yahoo.com.ar

www.panaderosargentinos.com

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 FRIO 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

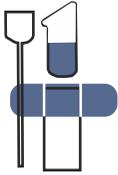


MUEBLES A MEDIDA

www.gastronomiaadrogue.com.ar

REFRIGERACION ADROGUE S.A.

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina- Banfield-Lomas de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573

Entrevista a Miguel Spaziante y Carlos Barreiro

"Muchos quieren ir a Federación, salir en las fotos, en las revistas, pero eso no sirve...aca hay que trabajar por el panadero"

El Presidente del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno, Miguel Spaziante, en una entrevista exclusiva en la que habla del precio del pan, de las inspecciones que se realizan y sobre la necesidad de "mojarse los pies" y caminar las calles de la localidad con el fin de garantizar más beneficios a los panaderos.



Junto a Spaziante se encuentra el tesorero de la institución Carlos Barreiro, en esta oportunidad ambos revisan el momento que atraviesa Cuartel, su conducta social, la relación con Lomas y su excelente vínculo con el municipio.

¿Cuál es el panorama actual de Cuartel Noveno?

Estamos bien, trabajando, luchando, con operativos, "corriendo" panaderos que no comercializan bien el pan... atrás de los clandestinos.

¿Cómo se encuentra el precio del pan?

Muchas zonas colindantes han aumentado el valor del pan y nosotros no, nos quedamos en \$6,50 por el problema que tenemos con la zona lindera, especialmente con Lomas. El tema es que Lomas levantó el precio, pero sólo en la zona centro... digamos que algunos "cuidan sus quintas". Por ejemplo, nosotros no podemos levantar el precio si en Colombres y Catamarca hay precios de \$4,20... Hablamos con la gente de Lomas, les hicimos

entender, e inclusive fuimos nosotros a actuar en la zona que no nos corresponde con el fin de poder elevar el precio del pan. Así fue que lo aumentaron, lo pusieron a \$6,50 y al poco tiempo volvieron a \$4,20. Por eso, hasta que las afuera de Lomas no aumenten, nosotros no tenemos mucho por hacer en este tema.

Entonces... ¿el precio en Lomas se elevó pero no de forma pareja?

A la gente de Lomas la felicito porque trabaja bien... pero alrededor de sus panaderías. Es decir, que trabajan bien en los negocios que les afectan directamente con los precios a cada uno de los que participan de la comisión, ya que saliendo

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Saenz 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
ESTEZA
REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

Atención Personalizada

Julio Gallardo
HORRERO

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

de la comisión, ya que saliendo ya del centro de Lomas se vende a cualquier precio.

Esto mismo ¿pasa con otros distritos?

En Lanús tienen mucho precio bajo, a pesar que están trabajando. Pero nosotros estamos en el medio, en un lugar crítico... en donde tocamos el precio para arriba se nos puede caer todo.

Con Monte Grande, con José, no tenemos ningún problema, seguimos trabajando juntos... de Almirante Brown no tengo noticias, así que estamos bien, y de La Matanza entra pan. También nos pasó con Merlo, en una oportunidad agarramos una camioneta con 320 kilos de pan, otra de Maquinista Savio con 180 kilos de pan. Esto es un vicio porque genera que después se venda mucho más bajo en los mostradores, que nosotros en el



reparto.

no corresponden. Mientras tanto,

¿Entonces continúan con los operativos?

Sí, por supuesto. Realizamos tres operativos semanales con muy buenos resultados, se decomisa mucho pan que entra de otros partidos en condiciones que



Gel-Brix

JALEA DE FANTASÍA

Laboratorio de Panificación

Atención al Consumidor:
4699-4865
gelbrix@live.com.ar

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






no corresponden. Mientras tanto, Lomas no hace operativos y nosotros tratamos de mantener lo más que podemos el número.

¿Quiénes los acompañan en estos operativos de prevención y fiscalización?

Los hacemos con Bromatología, con Tránsito y policía. Estamos enfocados a las camionetas que entran de otro partido y que no cumplen con los requisitos de salubridad. Por ejemplo... utilizan bolsas de segundo uso, o no tiene boleta de destino fijo. Lomas se encuentra haciendo su trabajo con los inspectores en los negocios, pero no da resultado... hay que salir a la calle y "mojarse los pies". Nosotros salimos en bicicleta si es necesario, pero gente de "traje y corbata" en Cuartel Noveno no hay, en Lomas si, ellos quieren salir en las revistas con Moreno... a nosotros sólo nos interesa mantener el precio y llevarnos bien con el municipio.

¿Los panaderos locales que opinan de mantener el precio?

En estos momentos nos conviene mantener el precio. El tema del pan es muy vidrioso, yo puedo vender a \$7,50 al mostrador pero en la calle tendría que venderlo \$5,40. Ahí esta el problema, si yo

levanto el precio del mostrador, asimismo levanto la calle, pero eso no pasa, porque buscan precio para beneficio propio. Mientras en Cuartel Noveno no levantemos los precios todos juntos no sirve. Yo mañana podría levantarlo...pero ¿quiénes serían los que se adhieren? ¿Diez panaderías?...eso no sirve. Muchos quieren ir a Federación, salir en las fotos, en las revistas, pero eso no sirve tampoco... acá hay que trabajar por el panadero.

Cambiando de tema... Cuartel Noveno, ¿Continúa con su perfil social y comunitario?

Casualmente estamos trabajando dos veces por semana con clases gratuitas de taekwondo y también con las de folclore. Por otra parte, estamos haciendo limpieza de un galpón que tenemos al lado para arrancar con un comedor para 200 chicos, eso seguramente comenzará en el mes de junio porque hay que realizar muchos

arreglos y después están los pedidos voluntarios que nos hacen algunas entidades. Nosotros nos llevamos bien con todo el mundo. Otra muestra de cariño nos dieron los Bomberos Voluntarios de Lomas de Zamora que a pesar de estar en el Centro de Lomas, nos pidieron colaborar con ellos como una muestra de confianza hacia nosotros como Institución, para las celebraciones del Bicentenario de nuestro país.

Sabemos que muchas veces ceden las instalaciones del Centro para juntar fondos para algún vecino que lo necesita...

Sí, nosotros somos conocidos en el barrio, muchas veces cedemos el Centro para el uso de festivales... por ejemplo el sábado pasado se realizó un festival para una persona que necesitaba juntar fondos para una intervención en el corazón y pudimos colaborar cediendo las instalaciones. Estamos a disposición de aquel que lo necesite.

¿Cuál es la postura del Centro, ante la inminencia de la próxima paritaria a nivel provincial?

Nosotros no pertenecemos a Federación provincial, pero conocemos las necesidades de todos, tanto de la parte patronal





como la parte obrera. Llegado el caso de enfrentar una paritaria, yo calculo que no será más del 6 o 7%, dadas las condiciones generales. Estamos rodeados de barrios donde la gente es humilde, y por eso mismo necesitamos que los obreros ganen bien, pero el patrón debe también poder responder a ese aumento. Y creo que más que ese porcentaje el patrón no puede responder en este momento.



¿Qué días se reúnen?

Las reuniones se realizan los días miércoles, en las instalaciones del Centro de Panaderos al medio día.

Finalmente... ¿Qué relación mantienen con el nuevo Jefe Comunal?

El nuevo intendente es un conocedor del Centro porque vino en varias oportunidades. Es una persona muy joven que esta trabajando mucho en la zona de Cuartel Noveno, anda muy bien con los panaderos, nos presta toda la colaboración necesaria, como nosotros lo hacemos cuando ellos necesitan algo.

Cuando surge alguna necesidad el municipio recurre a Cuartel Noveno y nosotros estamos presentes junto a los panaderos. Mantenemos una relación excelente con el municipio, por eso estamos muy agradecidos.

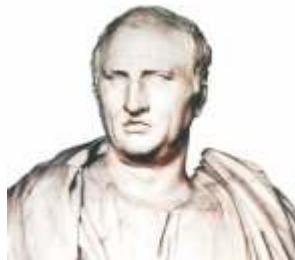


Destacamos a las áreas de Bromatología, Inspección General y Tránsito que son maravillosos se portan "10 puntos" con nosotros.



UNA FRASE MUY ANTIGUA

"El presupuesto debe equilibrarse, el Tesoro debe ser reaprovisionado, la deuda pública debe ser disminuida, la arrogancia de los funcionarios públicos debe ser moderada y controlada, y la ayuda a otros países debe eliminarse para que Roma no vaya a la bancarrota. La gente debe aprender nuevamente a trabajar, en lugar de vivir a costa del Estado."



Marco Tulio Cicerón
(año 55 antes de Cristo)

Burner®



HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS



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

TELEFONOS UTILES DE LOMAS DE ZAMORA

BROMATOLOGÍA
4239-9523

CATASTRO
4239-9513

CONTROL BEBIDAS ALCOHOLICAS
4392-2715

DEFENSA CIVIL
4239-9520 Fax

EXIMICIONES
4239-9527

FISCALIZACION
4239-9621 / 22 / 19

HCD
4239-9541/9543

HABILITACIONES Y VERIFICACIONES
4239-9628

HACIENDA
4239-9560

HIGIENE URBANA
4239-9592 / 4239-9629

INSPECCION GENERAL - Abasto
4239-9510

MESA GENERAL DE ENTRADAS
4239-9599 / 4239-9509

SALUD PUBLICA
4239-9650/ 1/ 2/ 3/ 4

DEPENDENCIAS MUNICIPALES FUERA DEL

PALACIO CEMENTERIO MUNICIPAL
4267-2362

DELEGACION BANFIELD
4202-3355 / 9237
Dto. Obras y Servicios Públic.
4288-1958

DELEGACION CUARTEL IX
4242-0223 / 4202-5546 / 7678 / 7679
Unidad de Trabajo FIORITO
4267-8666 / 3008
Unidad de Trabajo BUDGE
4273-4886/4285-5331/3

DELEGACION LLAVALLOL
4298-8380 / 4298-5042 / 3632

DELEGACION SAN JOSE
4264-9061

HOSPITAL OSCAR ALENDE
4273-1270/1/1808/1873

INGRESOS BRUTOS - PATENTES
4239-9662

INSPECCION GENERAL HABILITACIONES
4239-9508

TRANSITO Y TRANSPORTE
4239-9690 / 91 / 92 / 93

TRIBUNAL MPAL. DE FALTAS
4239-9690 / 91 / 92 / 93

VIALES - MANTENIMIENTO Alumbrado - Semáforos
4202-7113 / 4242-1741

ZOONOSIS - Antirrábico
4202-7539

A.N.S.E.S. DELEGACION TEMPERLEY
4245-7260 / 4292-7645

BOMBEROS VOLUNTARIOS Lomas
4243-2222 / 4244-2222
Banfield
4242-2222
San José
4264-2222
Llavallo
4298-2222

CENTRO INTEGRAL DE DOCUMENTACION (CDI)
4244-3838 / 32 / 44 / 48

COMISARIAS 1° Lomas
4243-3333 / 4245-2570

2° Banfield
4242-3333 / 4444

3° Temperley
4244-4444 / 8018

4° Llavallo
4298-6100 / 6200 / 6300

5° Villa Fiorito
4286-3538 / 3575

6° San José
4264-8777 / 6774 / 1975

7° Villa Centenario
4242-8600 / 3840

8° Villa Galicia
4244-3344 / 4243-6865

9° Parque Barón
4282-4433 / 0497

10° Ingeniero Budge
4285-1792 / 1786

11° Tribunales
4202-1327 / 8286

Destacamento Turdera
4298-4740 / 4679

Comando de Patrullas
4283-2244 / 2255 / 2010

Narcotráfico
4292-0088 / 2036 / 9368

Jefatura Departamental
4241-4021/4022

CONSEJO ESCOLAR
4244-0454 / 9627

COVELIA (LADO OESTE) RECOLECTOR DE BASURA
4273-2104

CRUZ ROJA ARGENTINA
4244-3105 / 4245-9275

D.G.I.
4243-8704/4292-7384

E.N.R.E. Ente Regulador de Energía Eléctrica
0800-333-3000

ECO LOMAS (LADO ESTE) RECOLECTOR DE BASURA
4231-6901

HOSPITAL "DR. JOSE ESTEVEZ"
4298-0091 / 2/3 / 1931

HOSPITAL GANDULFO
4243-3493 / 5555 / 4243-9099 / 3261 / 2982

IGLESIA CATEDRAL Nuestra Sra. de la Paz
4243-1451

P.A.M.I.
4292-0492 / 0958 / 0318

REGISTRO CIVIL Lomas
4243-1560

Temperley
4243-0187

Temperley San José
4264-8056

Llavallo
4298-0149

Ingeniero Budge
4285-1281

RENTAS DELEGACION LOMAS
4292-0022 / 7446 / 7446

S.T.O. Sistema de Tránsito Ordenado
4243-3776 / 3783

SECRETARIA DEL TRABAJO
4248-4801 / 6495 / 4297

TELEFONICA ARGENTINA POSTES CAIDOS
4245-0003

TRIBUNALES
4202-8305 / 8505 / 1327



Tallarinera y Raviolera

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



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

QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

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



levino

LEVEX



levasat



www.
lesaffre
.com.ar

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º Of. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar
Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



EL SHOPPING DEL PANADERO junto a LEVAPAN

La firma **EL SHOPPING DEL PANADERO**, ubicada en la localidad de Esteban Echeverría, comenzó a distribuir, a partir del mes de Febrero, la línea de productos **LEVAPAN**.

“**EI SHOPPING DEL PANADERO**”, que se caracteriza por tener una verdadera exhibición de productos para que el cliente encuentre lo que fue a buscar, comercializará, en una primera etapa, la nueva **Levadura Fresca LEVAPAN** y como segunda etapa una línea muy completa de productos para panadería y confitería.

Recordamos que **LEVAPAN**, es una compañía dedicada a la producción y comercialización de materias primas para la industria alimenticia y alimentos para el consumo directo y que su experiencia los convirtió en una empresa líder en el mercado con garantía de calidad y respaldo permanente.

“La Levadura Fresca **LEVAPAN** es una





Fabrica de Materias Primas para:

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

Algunos de nuestros productos:

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

VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

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

opción de muy alta calidad para nuestro amigo el Industrial Panadero, la misma se exhibe empacada en papel CELOFÁN en presentaciones por unidad de 500g y caja contenedora por 20 unidades (10 Kg.)” resaltaron Alejandro Tognolini y Darío Lanzilotta, los representantes de **EL SHOPPING DEL PANADERO**.

*“Los industriales se convencen al conocer las utilidades de **LEVAPAN**, de que es una maravilla, un placer”* señalan Alejandro y Darío al referirse a la calidad y presentación de los productos de **LEVAPAN**.

Y agregaron, *“estamos muy contentos con esta incorporación ya que concebimos como prioridad la necesidad de los clientes, para que no les falte nada, ni surtido ni calidad”*.

EL SHOPPING DEL PANADERO, además de ofrece variedad y eficacia en los productos de siempre, ofrece la levadura fresca de mayor calidad en Latinoamérica **LEVAPAN**, que es usada en Brasil,



Colombia, Ecuador, Venezuela, República Dominicana, Panamá, Perú, Uruguay y ahora en Argentina.

“Sabemos que la Levadura Fresca

LEVAPAN es la mejor elección para nuestros amigos panificadores expertos en calidad.”

Finalizaron diciendo los responsables de **EL SHOPPING DEL PANADERO**.



DISTRIBUIDOR DE:



DEWEY



MOLINOS ARGEMPAM S.A.

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS



Distribuidor Oficial de



ENTREGAS A DOMICILIO

Tel.: 4367-9235 / 4281-6668

Cel.: 15-6363-0551 / 15-6363-0525

Nextel: 312*958 / 685*3061

Av. L. Valette 271 - MONTE GRANDE - tognolan@live.com.ar

SAYOS



INSTALACIONES A MEDIDA EXHIBIDORES REFRIGERADOS

Show Room: Av. Jujuy 823 - C1229ABD - Ciudad de Buenos Aires
Teléfono Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
Fábrica: Madero 1935 - B1822EPQ - Valentin Alsina - Pcia. de Buenos Aires
E-mail: sayosn@infovia.com.ar

“LA PRIMAVERA”



Panadería y Confitería “LA PRIMAVERA”,
Mitre 302, Lomas de Zamora

CON ESTILO PROPIO Y TRADICIONAL, “LA PRIMAVERA” ES PARTE DE LA INICIATIVA DE 4 SOCIOS: FERNANDO IZQUIERDO, FERNANDO LAGRABA, EDUARDO RODRÍGUEZ Y ALBERTO DIOCARED.

La nueva panadería cuenta con los muebles de la firma SAYOS que logran la distinción de la firma, sumando a los componentes de: calidad y

CON UNA EXCELENTE INVERSIÓN Y UNA IMAGEN PARA DESTACAR DE LA MANO DE AMOBLAMIENTOS SAYOS SE INAUGURO LA PANADERIA Y CONFITERIA LA PRIMAVERA EN LA LOCALIDAD DE LOMAS DE ZAMORA

precio un motivo más para ser la elegida de Lomas.

¿Cuentan con un maestro panadero?

Sí, “La Primavera” produce junto a un maestro panadero que asistió a muchos cursos de capacitación y que lo conocemos hace 25 años.



¿Qué diferencia a La Primavera de otra panadería de la zona?

Nosotros apuntamos a recuperar a la panadería artesanal, a la tradicional con la elaboración de productos que ya no se hacen, tales como encocadas y pan sin sal. Estamos volviendo a las bases pero sin dejar de incursionar también en los productos modernos.

¿Participan del Centro de Panaderos local?

Todavía no, pero tenemos la intención de asociarnos.

Estudio Jurídico
“Campana & Asociados”



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

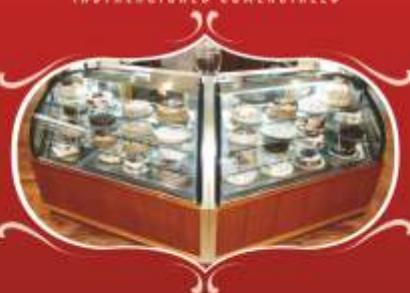
Lunes, Martes y Jueves de 16 a 19 Hs.

4245-2302 Dr. Garona 831 - L. DE ZAMORA
focampana@hotmail.com



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



**Adquiera nuestros
productos en
12 meses sin interés**

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 teléfonos.



CÓMO RECONOCER A UN MACHO...

"BIEN MACHO"

* ¿DEPORTES PREFERIDOS?

- Fútbol, rugby, boxeo, automovilismo (MACHO)
- Tenis, Ping-pong, Vóley (CORDERITO)
- Aerobic, dance, steep (COMILÓN)
- Aerobic, dance, steep... pero con vincha (LOCA DESATADA)

* REGALOS QUE PREFIERE RECIBIR...

- Un buen whisky o vino tinto (MACHOTE)
- Una prenda de vestir (TIPO FINOLI)
- Dulces, bombones (TROLO COMILÓN)
- Flores y/o perfumes (MORFETA)

* USO DE CREMAS Y BRONCEADORES...

- No usa (MACHAZO)
- Usa solo un poco, en verano (MACHITO)
- Usa bastante en verano (COSITA)
- Usa abundante todo el año (PUTARRACO)

* TRATAMIENTO DE LAS MASCOTAS...

- Su perro vive afuera y lo alimenta tirándole desperdicios esporádicamente (COSACO)
- Su perro vive adentro, come alimento especial y lo acaricia (DELICADO)
- Su gatita vive adentro, la acaricia mucho y hasta duerme en su propia cama (TRAGASABLE)

* USO DEL BIDET...

- No usa (SEMENTAL PRIMITIVO)
- Usa un poquito y a veces (LIMPITO)
- Usa bastante y con agua tibia (MARICA)

- Usa siempre que va al baño (hasta cuando va a lavarse los dientes) (PUTO RECALCADO)

* USO DEL ESPEJO...

- No usa (VIKINGO)
- Usa solo para peinarse (COQUETO)
- Se mira bastante los músculos del torso (METROSEXUAL, AMBIGUO, DE LAS MUJERES NO SACA PLACER SIN QUE LES SACA EL NOVIO)
- Se mira bastante los músculos del torso y además los glúteos (LOCA DESATADA)
- Se mira con diferentes pelucas y atuendos (TRABUCO)

* PEINADO...

- No se peina (MUY MACHO)
- Se peina después de ducharse (MACHULÍN)
- Se peina varias veces por día (MARICOTA)
- Se hace brushing, usa geles, fijadores y secadores (TROLO)
- Además peina a otros y aconseja (SE LA COME Y DOBLADA)

* LIMPIEZA DOMICILIARIA...

- Barre sólo cuando siente crujir sedimentos varios bajo los zapatos (TROGLODITA)
- Barre cuando ve mugre en los rincones (ROMANTICO)
- Limpia con agua y detergente (FIFÍ)
- Limpia con agua, detergente y perfumina (TROLÍN)
- Además usa aspiradora (PUTO VIEJO GAGÁ)

* COMIDAS PREFERIDAS...

- Grandes asados, guisos picantes (TARZÁN)
- Churrasquito c/huevo y ensalada para no engordar (SENSIBLE)
- Milanesas de soja, consomés (MARICONETE)
- Aves acompañadas con vegetales al vapor (PUTAZO SIN RETORNO)

* BEBIDAS PREFERIDAS...

- Fernet, Cerveza, Tinto de la casa (TORAZO COJONUDO)
- Whisky c/hielo (TIPO FINOLI)
- Tragos largos y gaseosas (FLOJITO)
- Jugos de frutas y licores muy dulces (BICHI)
- Licuado de banana, frutilla y frambuesa con mucha leche y edulcorantes... (PUTÓN IRREMEDIABLE)

* BAILE...

- Medio en curda y sólo para manosear minas (DINOSAURIO DEFENSOR DE LAS MEJORES TRADICIONES)
- Música disco, brindando espectáculo (DÍSCOLO NOSTÁLGICO)
- Eximio y talentoso Primer Bailarín de la comparsa Mari-Mari (RECONTRAPUTAZO, TRAGASABLE, COMEHOMBRE)

* ASEO PERSONAL...

- Se ducha en 5' con jabón para lavar ropa y agua fría (GURKA)
- Se baña rapidito con champú (HOMBRECITO)
- Se baña con jabón líquido y crema de enjuague (MARICONAZO)
- Se baña con sales y espuma en la bañera (SE SIENTA EN EL PINOCHO, SIN REMORDIMIENTO)

* EL MATE...

- Amargo y sin yuyos (TIGRE)
- Amargo c/yuyos (DUDOSO)
- Dulce y con facturas (AMANERADO)
- Con cascarilla y miel (PUTO COMETRONCOS)

1° DE MAYO - DIA DEL TRABAJADOR

El 1 de mayo se celebra el día internacional de los trabajadores, representa una jornada de lucha por la reivindicación de los derechos del trabajador y en homenaje a aquéllos que perdieron la vida en el funesto mayo de 1886 en Chicago.



Muchas personas inocentes encontraron la muerte en Estados Unidos por haber participado en la movilización por una merecida jornada laboral de 8 horas diarias.

La Revuelta de Haymarket fue el ojo del huracán, más de 20.000 trabajadores que se habían reunido en esta plaza fueron brutalmente reprimidos y acibillados por la policía cuando en medio de la multitud estalló una bomba que mató a varios oficiales.

Se declaró estado de sitio y toque de queda, gran cantidad de personas fueron torturadas con brutalidad porque se las acusaba, sin

pruebas, de ser responsables de la explosión.

Muchos trabajadores y dirigentes sindicales perdieron la vida por exigir lo justo, miles fueron despedidos de sus empleos, otros tantos fueron detenidos, procesados, heridos y torturados.

A pesar de que este día sea una fecha de festejo, sin obligaciones laborales no se debe olvidar el verdadero significado que encarna y hay que tener presente que la lucha comenzada por aquéllos mártires en 1886 no fue en vano.

Desde nuestra revista va el saludo a todos los trabajadores panaderos de la provincia.



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos

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

Máquinas

Trinchadores Amasadoras Sobadoras Batidoras Grisineras

Accesorios

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

www.paning.com.ar

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

- PLAN 10 CUOTAS
- FINANCIACION BANCARIA

CONSÚLTENOS



LA PANADERÍA “EL MODELO” JUNTO A “LETIZ”



La panadería “EL MODELO”, es una empresa familiar, que además de ofrecer en el mostrador la más variada oferta de pan y tentadores productos de confitería, cuenta con reparto.



Hace seis meses que eligieron a **LETIZ** para realizar una remodelación en sus instalaciones con el objetivo de mejorar la exhibición de la producción y que los clientes tengan más variedad a la hora de elegir.

La panadería “**EL MODELO**”, ubicada en la calle 25 de Mayo 302 esquina Del Valle de la localidad de Alte. Brown, acompañada por **LETIZ**, empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad, ha remodelado por completo sus instalaciones, introduciendo una innovadora decoración con un estilo



fresco y moderno.

La panadería quedó amueblada con un estilo único y personal. Tras esta remodelación, Mirta, la dueña de “**EL MODELO**” aseguró que *“hace 6 meses que hicimos la reforma, y vimos muchos cambios ya que la mercadería se exhibe más entonces la gente la ve y la compra. Antes estaba más escondida porque no teníamos espacio físico, pero a partir de la remodelación realizada por **LETIZ**, por ejemplo, en el DÍA DE LA MADRE vendimos tres veces más bombones que otros años”*.

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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

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

Más de 25 años de experiencia avalan a **LETIZ** en la remodelación de los negocios: seguridad, eficiencia, precio y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en asistencia personalizada, al respecto Mirta afirma que *“me decidí por los chicos de Letiz porque, además de gustarnos la propuesta, nos gustó la forma en que la empresa nos asesoró y el trato que tienen con el cliente es muy valorable”*.



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



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



Sindicato Obreros Panaderos de Lanús

Lavallol 902- Lanús Oeste

4241-1920 / 2477

AUMENTO SALARIAL PARA EMPLEADOS DE PANADERÍAS

EN UNA RÁPIDA NEGOCIACIÓN, LOS OBREROS PANADEROS CONSIGUIERON UN IMPORTANTE AUMENTO EN LOS SALARIOS

Esta nueva recomposición salarial, corresponde a un incremento en todas las categorías con vigencia a partir del 1° de Abril y con carácter remunerativo, con un incremento de un 11% en el mes de abril, un 11% en el mes de Octubre y un 12% en el mes de Diciembre, lo que da un aumento total en los sueldos de los trabajadores panaderos, hasta marzo del 2011, de aproximadamente un 38%.

El Sindicato de Obreros Panaderos de Lanús nos hizo llegar vía mail el expediente el cual reproducimos a continuación.

Expediente: Nro. 1.371.342/10

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los siete días del mes de Abril del año dos mil diez, siendo las 15,00 horas, comparecen ante el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL de la NACION - Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo. Ante el Señor Roque Francisco VILLEGAS, Secretario de Conciliación del Departamento N° 2 – Dirección de Negociación Colectiva, lo hace por la FEDERACION OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERIAS Y AFINES DE LA PCIA. DE BUENOS AIRES (FOEPA), los señores: Miguel Ángel RODRIGUEZ; Rubens CASTRO; Miguel Ángel RODRIGUEZ (h); Gabriel RUIZ, Elsa GAMARRA, todos en calidad de paritarios, el señor Rubén AGUIAR, en calidad de Asesor Gremial, con el patrocinio letrado de la Dra. Brenda Paola ESCOBAR ALVAREZ, por una parte y, por la

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica



REFINERIA DEL CENTRO S.A.



calsa*



BARI

LESAFFRE

ARGENTINA



"ARANZANA"

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

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

FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, lo hacen los señores: Emilio MAJORI; Luis GOMEZ; Cesar Omar LORENZO; Carlos Dante BURZACHECHI; Emilio Oscar SILVA; Alberto ALONSO; en calidad de paritarios, con el patrocinio letrado del Dr. Fabián oscar CAMPANA, todos acreditados en autos.

Declarado abierto el acto por el funcionario actuante, éste procede a conceder el uso de la palabra a ambas partes de común acuerdo manifiestan:

- **Primero:** Que, en el marco del acuerdo colectivo alcanzado en fecha 24-09-09 homologado mediante resolución ST N° 1440/09 de fecha 23/10/2009 cuyos originales lucen glosados a fs. 14/15 del expediente N° 1-2015-13398650/09, peticionando que el presente se acumule al referenciado, han pactado una recomposición salarial, de carácter remunerativo, en todas sus etapas, para todos los trabajadores comprendidos en CCT 231/94, con vigencia del 1° de abril de 2010 hasta el 31 de marzo de 2011, cuya modalidad se detalla a continuación:

CATEGORIA	BASICO	Abr-10	Oct-10	Dic-10
OFICIAL MAESTRO	\$2,223.00	\$2,468.00	\$2,740.00	\$3,069.00
MEDIO OFICIAL	\$2,064.00	\$2,291.00	\$2,543.00	\$2,848.00
AYUDANTE	\$2,010.00	\$2,231.00	\$2,476.00	\$2,773.00
DEPENDIENTE ADM	\$2,010.00	\$2,231.00	\$2,476.00	\$2,773.00
CAJERA	\$2,118.00	\$2,351.00	\$2,610.00	\$2,923.00
REPARTIDOR	\$2,010.00	\$2,231.00	\$2,476.00	\$2,773.00
PEON	\$1,943.00	\$2,157.00	\$2,394.00	\$2,681.00

- **Segunda:** Las partes se comprometen a retomar el dialogo a fines de marzo del año 2011.

- **Tercera:** el presente acuerdo resulta aplicable de la suscripción del mismo.

- **Cuarta:** Las partes, solicitan a la autoridad de aplicación la homologación del presente acuerdo.

Siendo las 16,40 horas, se da por finalizado el acto firmando los comparecientes de conformidad, previa lectura y ratificación ante mí, funcionario que CERTIFICO.

ROQUE VILLEGAS
SECRETARIO DE CONCILIACION
Depto R.L N°2-D.N.C

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

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

Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDITOOP

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Parque Industrial-Paraná (3100) Entre Rios-Argentina
(54) 0343-4301027/26/19 - info@industriaszunino.com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANÚS

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

centrodepanaderos_lanus@hotmail.com

RECONOCIMIENTO A LOS COLEGAS DEL DISTRITO DE LANÚS

El pan es uno de los alimentos básicos y, como tal, infaltables de la mesa de los argentinos. Salvo algunas excepciones por diferentes cuestiones, en ningún hogar de nuestro país falta un trozo de pan a la hora de una comida.

En Lanús, de hecho, muchos establecimientos aún mantienen sus hornos tradicionales (a leña) a la par de los modernos a gas o eléctricos. Pero detrás de cada una de las variantes está el panadero, la mano de obra, el hombre o la mujer que en invierno trabaja en un ámbito ideal por el calor de los hornos pero que en verano padece, por el mismo motivo, una elevada temperatura.

En un reconocimiento para los colegas que en las primeras horas del día se dedican a la elaboración del pan, la Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos de Lanús

hizo entrega de plaquetas en reconocimiento a su labor a Juan Carlos Iglesias, Carlos Cejas, Antonio Penacchio, Jorge Ugalde y Rosendo Arocha.

Algunos panaderos del distrito ejercen su oficio en grandes fábricas que producen pan y productos relacionados, transportados luego a numerosos puntos de venta. En estas instalaciones los colegas, en general, se dedican principalmente al control de calidad, llevándose a cabo mecánicamente el grueso del trabajo.

Pero donde se mantiene la esencia del obrero panadero es en las pequeñas panaderías independientes, principalmente negocios familiares. Allí se trabaja con la invaluable ayuda de la tecnología pero a la par se conserva la esencia de la tibia mano del... "PANADERO ARTESANAL".





INFORMACIÓN ÚTIL

HABILITACIÓN DE PRODUCTOS E INSCRIPCIÓN DE PRODUCTOS EN LANÚS

¿Cuándo es necesario realizar el trámite de inscripción?

Siempre que se elaboren productos alimenticios, ya sea venta directa al público o rotulados (envasados, etiquetados)

¿Dónde se puede realizar el trámite?

En el Laboratorio Central de Salud Pública, sito en la calle 526 entre 10 y 11 (La Plata), o bien, dentro del marco de descentralización operativo se puede realizar en el Municipio de Lanús Servicio de Bromatología, ubicada en Tucumán 1083, teléfono 4241-9503

¿Qué se necesita para realizar el trámite?

Poseer el comercio habilitado por la Dirección de Habilitación. Luego, presentarse en el Servicio de Bromatología con el libro de habilitación respectivo a fin de solicitar una Inspección Previa. Esto es para verificar que la producción que se realiza en el establecimiento cumple con las normas vigentes para el cual fue habilitado.

Asimismo se deberá solicitar Libre Deuda de Alumbrado y Barrido, Comercio e Industria, Publicidad y Abasto.

¿Quién lo puede realizar?

El titular del comercio o apoderado, presentando el poder que lo acredite como tal, o bien el gestor matriculado.

¿Cuánto demora el trámite?

El Trámite depende de los tiempos que disponga el Laboratorio Central de Salud Pública.

¿Cuánto cuesta?

El costo Municipal para formación de expediente 4060 es de:

* \$73,00 x 3 productos + \$24,00 x c/u, dejando constancia que en un expediente se pueden inscribir hasta 5 productos.

*\$60,00 por toda la tramitación administrativa (entrega de cada certificado, toma de muestra y traslado al laboratorio).

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

SERGIO ROLANDO KALINIUK



REPRESENTANTE DIRECTO

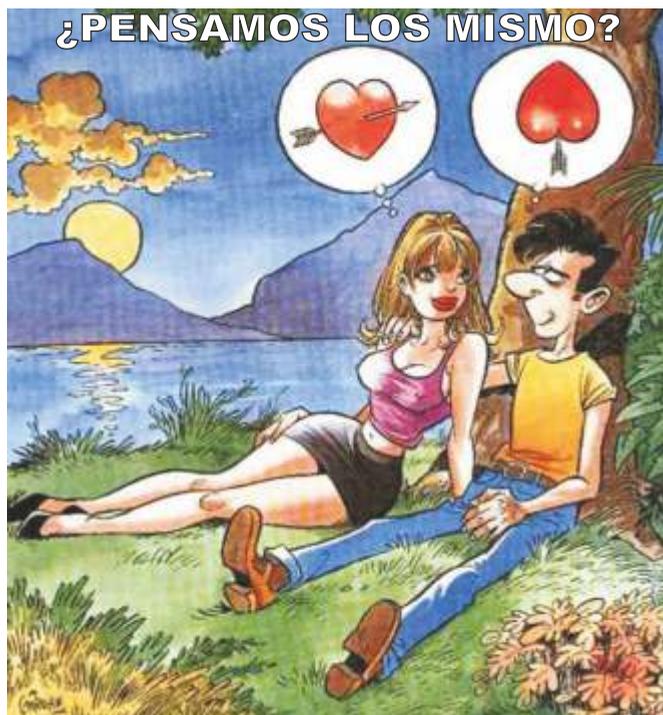
INDUPAN

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



¿QUIÉN DIJO?...

- * La leche engorda. (Una embarazada)
- * ¡No más derramamiento de sangre!
(Tampax)
- * Tengo un corazón de piedra.
(Una estatua)
- * Tengo nervios de acero. (Robocop)
 - * No al paro. (Un cardíaco)
- * Tengo un nudo en la garganta.
(Un ahorcado)
- * Creo en la reencarnación. (Una uña)
- * Mi novio es una bestia. (La Bella)
- * Estoy hecha una vaca. (Un toro gay)
- * Estoy hecho pedazos. (Frankenstein)
- * En casa nos llevamos a las patadas.
(Kung Fu)
- * ¡Basta de humor negro! (Ku Klux Klan)
 - * Mi novia es una perra. (Pluto)
 - * Aquí el que no corre, vuela.
(Un terrorista)
 - * No veo un pito. (Una monja)
 - * Estoy encinta. (Scotch)
 - * ¡Se me estropeó el despertador!
(La Bella Durmiente)
- * Es mejor dar que recibir. (Un boxeador)
- * Mi madre es una arrastrada. (Una culebra)
- * Levantaré a los caídos y oprimiré a los grandes. (El corpiño)



Industriales Panaderos

Visite nuestra página web
www.panaderosargentinos.com

Publique en nuestras páginas
4696-8277
15-4084-1090 / 15-6095-0146
Nextel 565 5175

★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★

OFERTA

Juegos de Paños desde \$ 700.- (Consulte)

CINTAS TRANSPORTADORAS
Eduardo e Hijos

OFERTA

Juego de lonas para Trinchadora Varapor 2560 cm x 45,5 120 cm x 45,5 \$ 763.-

OFERTA

Juego de lonas para cortadoras Indupan 2160 cm x 24,5 cm 120 cm x 24,5 cm \$ 351

Llame al:

(011) **15-6375-5899**

USADOS



USADOS

Av. General Lemos 1917 - Los Polvorines - Tel. 4667-6624

ARMADORA TBZ A PAÑOS TRIFASICA.....	\$ 7.500,00
ARMADORA ARGENTAL LARGA.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BORGHI 3.....	\$ 4.500,00
CORTADORA GIMENEZ 3 CANALES.....	\$ 4.500,00
CORTADORA INDUPAN 3 CANALES.....	\$ 7.500,00
CORTADORA BAROLAT 3 CANALES (2 DE MIÑON).....	\$ 7.500,00
TRINCHADORA TBZ.....	\$ 11.500,00
TRINCHADOR ARGENTAL GT-38 AÑO 2005.....	\$ 22.000,00
HORNO ARGENTAL CON LICENCIA POLIN CARRO 60X80 CON QUEMADOR AL FRENTE.....	\$ 30.000,00
HORNO 70X90 CM. SIN MARCA QUEMADOR AL FONDO.....	\$ 29.000,00
HORNO 45X70X18 ARGENTAL CON 10 CARROS SIN BANDEJAS ARMADO.....	\$ 37.000,00
AMASADORA 20 KG. HARINA BATEA LOCA.....	\$ 1.900,00
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA GIMENEZ 4 BOLSAS REDONDA.....	\$ 17.000,00
AMASADORA 70 KG. HARINA CONVENCIONAL.....	\$ 9.000,00
SOBADORA PANADERA PESADA SIAM A ENGRANAJES.....	\$ 12.000,00
SOBADORA PANADERA SIAM A CADENA.....	\$ 9.000,00

VENDO

VITRINA DE VIDRIO
2,40 X 1,30 mts.

Sr. Carlos
4485-0160



VENDO Horno Convector con fermentadora.
Impecable. Rotar.
\$16.800
//////////
Heladera Mostrador 2 puertas impecable.
\$3.000 / Sr. Jorge
4715-0575

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

★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★ **CLASIFICADOS** ★

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ASESORAMIENTO LEGAL

"DR. FABIAN CAMPANA" Dr. Garona 831. L. de Zamora. Tel.: 4245-2302

CAMARAS FRIGORIFICAS

"REFRIGERACION ADROGUE" Av. H. Yrigoyen 1261. Adrogué. Tel.: 4293-4214

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"CARLITOS" Tel.: 15-5400-1282 / 15-4404-5292

"KORDAL" Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA CA-MI" J. D. Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172 / Nextel 577*1385 / 1386 / 1387

"DISTRIBUIDORA CONYPAN" Ávalos 869. C.A.B.A. Tel.: 4523-4793 / 9250

"DISTRIBUIDORA EL GRANATE" M. Paz 474. Lanús. Tel.: 4249-5538

"DISTRIBUIDORA LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador. Tel.: 4699-4554

"DISTRIBUIDORA LUCERO" Larroque 1743. Banfield. Tel.: 4202-6742

"HARINAS MARIO" Reconquista 437. Ezeiza. Tel.: 4232-9156 / 15-5782-5889

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel. Méndez 1079 - Wilde - Tel.: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*5456

"DISTRIBUIDORA SAN MIGUEL" Av. Eva Perón 2076. Temperley. Tel.: 4264-7801

"EL SHOPPING DEL PANADERO" Av. Valette 271. Monte Grande. Tel.: 4367-9235 / 15-6363-0551 / 15-6363-0525

"WALTER DACAL" Av. Meeks 520. Temperley. Tel.: 4244-2404/1411

PAÑOS Y CINTAS TRANSPORTADORAS

"EDUARDO E HIJOS" Rodin 650. Merlo. Tel.: 15-6375-5899

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"LETIZ" Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475

"SAN PABLO" Av. Gral. Paz 12696. C.A.B.A. Tel.: 4686-6622 / 23

"REFRIGERACIÓN ADROGUE" Av. Hto. Yrigoyen 12601.

Adrogué. Tel.: 4293-4214

"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969

CHOCOLATES

"CHOCOLATES INDUSTRIALES" Suipacha 428. Capital. Tel.: 4713-4350/4386//4328-5503/6125

GRASAS Y MARGARINAS

"CARDONE" José I. Rucci 737. V. Alsina. Tel.: 4208-3236 / 4209-4995

"PRODALSA" Av. Millazzo 3551. Berazategui. Tel.: 4215-3333

"REFINERÍA DEL CENTRO" Pte. H. Yrigoyen 4921. Munro Tel.: 4730-3525

"RIS" H. Pueyrredón 6176. Ruta 25 Km 8,5. Villa Rosa. Tel.: 03488-469006

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS -**CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS -****RAVIOLERAS**

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

"BURNER" Cachi 678. Capital. Tel.: 4911-2302/1675

"EL CORRENTINO" Albariños 3544. Lanús E. Tel.: 4246-7859

"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421 / Nextel 605*3378

"INDUSTRIAS ZUNINO" Pque. Industrial Paraná. Entre Ríos. Tel.: 0343-430-1027/2619

"LA PICCOLA" A. Martín 163. Rufino. Santa Fé. Tel.: 03382-427008 / 03382-155-74532

"PANING" Buenos Aires 3773. Rosario. Tel.: 0341-464-2170

"ROT-CARR" B. Perez Galdos 9529. P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21. Entre Ríos. Tel.: 0343-494-0240/706/343

"VILLABASO" Tel.: 15-3593-2143

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"ANALBA" Lascano 2858. C.A.B.A. Tel.: 4502-6693 / 4504-2609

"BIOENZIM" Buchardo 2740. San Justo. 4443-3887

"GEL+BRIX" Tel.: 4699-4865 / 0800

"LECITEC ADITIVOS" Quintana 2516. L. del Mirador. TEL.: 4699-4434

"LESANSI" Barragán 1259. Ciudadela. Tel.: 15-6092-6176 / Nextel 558*2549

"PRINDAL" 25 de Mayo 530. Avellaneda. Tel.: 4201-0575

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" A. M. de Justo 2050 1° "107" Tel.: 4315-3400

ÚTILES

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2440. San Justo - Tel. 4441-1200

"JOSE" Tel.: 4482-5099 / 4441-0017

FRUTAS SECAS

"CAVIWA" Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LACTEOS

"ARANZANA" Dr. Nicolás Repetto 535 "4". Tel.: 4431-0071 / 4433-1886

MOLINOS

"MOLINO CHACABUCO S.A." Av. Rivadavia 789 Piso 13. 4331-8496/99

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160. Lanús. 4241-3449/4834

"ENVOLVER" A. M. de Justo 4768. Villa Insuperable. 4652-4300 / 4655-2319

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

"BACALAR" Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

UNIFORMES Y BOLSAS

"MIGUEL ANGEL" Tel.: 4720-1709

SERVICIO TÉCNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERÍA

"JUAN C. CABRAL" Encalada 8846. E. Echeverría. Tel.: 4693-0555

"JULIO GALLARDO" Los Sauces 1725. Ezeiza. Tel.: 15-6705-9954 / 4232-3793

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"CARLITOS" Tel.: 15-5400-1282 / 15-4404-5292

"KORDAL" Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6082-8707 / Nextel 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



Distribuidora NOELIA

S.R.L.

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



**REFINERÍA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156+688 | distribuidoranoelia@hotmail.com

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com