

Industriales Panaderos



AÑO 5 - N° 25 - Junio del 2010

**www.
panaderosargentinos
.com**

**La Revista
de los
Panaderos**



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1^{ra}, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.

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 - Nº 25
JUNIO 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

CRISIS...



Edición tras edición de **INDUSTRIALES PANADEROS**, ustedes leen la problemática que aqueja a los Centros e Instituciones que nuclean el destino del gremio panaderil, y frente a la **crisis**, no sólo económica sino de algunas instituciones, creo que es necesario un espacio de reflexión e intercambio de ideas, para tratar de comprender juntos el por qué de muchos males que afectan a los industriales panaderos de nuestra Provincia.

Las **crisis** desaniman, y creo que no sólo son crisis económicas, sino crisis también de legitimidad.

Creo que es hora de abrir los ojos y darse cuenta que quienes dirigen... quienes firman, lo hacen en representación del resto de los panaderos y es por eso que en sus manos esta el destino laboral de cada uno. **El gremio está muy "castigado"**, escuchamos en muchos distritos la frase que más duele **"...estamos desamparados..."**, se están cerrando panaderías y es casi imposible ponerle un freno a la **competencia desleal** si no contamos con una institución que trabaje unida, con ideas claras, con proyectos... con ganas.

Albert Einstein decía: **"...no pretendamos que las cosas cambien si siempre hacemos lo mismo. La crisis es la mejor bendición que puede sucederle a personas y países porque la crisis trae progresos. Es en la crisis que nace la inventiva, los descubrimientos y las grandes estrategias. Quien supera la crisis se supera a sí mismo sin quedar "superado". La verdadera crisis es la crisis de la incompetencia..."**

Por eso, aprendamos de los grandes, dejemos de lado la soberbia y el gusto al poder si es que no podemos utilizarlo con buenos fines, porque detrás de cada uno de los dirigentes, están los panaderos que esperan progreso, que aspiran a trabajar unidos, que luchan por crecer... si no... **es preferible dar un paso al costado y dejarle el lugar a quienes realmente quieren trabajar con dedicación y pasión por el gremio...ESO SERÍA UN ACTO DE VALENTÍA.**



Entrevista a Abel Rodríguez

* **Presidente del Centro de Panaderos del Partido de la Costa**

“Cada panadero ha terminado siendo un inspector más de la municipalidad, voluntariamente y ad-honorem”



¿Cómo comenzó el armado del Centro de Panaderos?

Se inició antes de la temporada del 2009, en diciembre del 2008 a partir de la visita de dos personas que se presentaron como el Secretario de la FIPPBA y un representante de la misma, que nos explicó que hacían una gira por el interior del país a los fines de reorganizar los Centros y me dieron a entender como que venían con un nombre ya previsto para armar el Centro de Panaderos local, y que por eso se dirigían a mi.

¿Cuál fue el paso siguiente?

Bueno, así fue como nos juntamos con los colegas y comenzamos a conversar con Miguel Forleo que es uno de los panaderos más viejos, que conoce el tema como yo..., habíamos estado presidiendo el Centro mucho tiempo antes, más o

menos hace 15 años y a Miguel le pareció bien el querer recomponer las cosas y bueno, esta gente trajo la Federación aunque la nombraban muy poco....

Entonces...

La verdad es que nos sentimos entusiasmados y decidimos afederarnos, pero no era el momento porque estábamos en vísperas de la temporada, así que comenzamos a trabajar en marzo... Creo que crecimos a ritmo bueno, en las últimas elecciones integramos la Federación Provincial, ya que hubo siempre un reconocimiento de la Federación en cuanto a la formación de este Centro... ellos buscaron representantes y estos representantes fueron los que se ocuparon de la convocatoria, los que visitaron a todos los colegas y hoy con un año de trabajo estamos todos

con los pies dentro del plato y respetando la ordenanza.

Hablemos de la ordenanza...

Estamos muy agradecidos también con el Sr. Intendente, con el Presidente del Honorable Concejo Deliberante y con los demás concejales, primero porque esto todo se dio en un momento muy justo donde se aprobó una ley que es la 13.006 y eso daba marco a la municipalidad a que adhiriera a la misma para poder ordenar el gremio de los panaderos, así fue como adhirió el intendente y los concejales que trabajaron sobre una ordenanza muy seria. A esta situación se le sumo una unión total de todos los panaderos de la costa.

¿Cuántas panaderías tiene asociadas el Partido de la Costa?

Tenemos asociadas el 100% de las panaderías de todo el Pdo. No hay una sola panadería que este fuera del gremio...están todas asociadas. Esto viene a ser como si yo fuera el día de mañana a una reunión en Federación y me encontrase con que todos los Centros de la Provincia de Bs. As. estuviesen afederados... cosa que veo que no es así.

¿Cómo se logró que todos los panaderos integraran el Centro?

Primero conseguimos la ley

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

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

Primero conseguimos la ley 13.006, pero a la vez nos topamos con un intendente joven, con una visión totalmente distinta con mucho oído... Un hombre que entendió nuestra problemática, a la vez que nosotros no fuimos con las manos vacías, no fuimos a decirle "vamos a hacer un Centro para organizarnos y cobrarle más caro el pan a la gente", no... de hecho desde que comenzamos en el 2009, no hemos aumentado el producto lo que deja en claro que este tema no era especulativo,...de hecho nosotros nos sometimos a un reglamento que nos obliga mucho más que antes... esto combate la clandestinidad y todos los panaderos estamos sometidos a las mismas obligaciones, es decir que el costo del pan va a ser el mismo en San Clemente que en Mar de Ajo.

¿Entonces el apoyo municipal fue de gran importancia?

Sí, claro. Si no hubiésemos contado con el respaldo del intendente no lo hubiésemos podido hacer, así como si no hubiéramos tenido la voluntad de un cuerpo

colegiado, de un cuerpo deliberante que se puso los pantalones y legisló como no lo habían hecho nunca; no sacó nadie una tajada política sino que sabían que estaban aportando para un gremio que apostaba a organizarse.

Hoy estamos trabajando de forma mancomunada, ya que cada panadero ha terminado siendo un inspector más de la municipalidad, voluntariamente y ad honorem. Es un orgullo para todos, los panaderos, el intendente y los concejales y es un beneficio para la sociedad que hoy sabe lo que esta consumiendo y de donde lo esta consumiendo y quien es el responsable de haber producido ese producto

¿Cómo es el sistema de trabajo?

De acuerdo a la ordenanza el centro de panaderos debe emitir una lista de procedencia para cada re-vendedor de farináceos, haciéndole entrega de la misma cada proveedor a su cliente. Cada colega (productor) debe declararse ante el centro con su debida documentación, que implica

fotocopia de habilitación y listado de clientes con dirección, nombre de fantasía y titular.

El centro imprime las listas de procedencia y las entrega a cada colega para que ellos las entreguen a sus clientes para ser exhibidas, dando con las mismas, tranquilidad al consumidor de que ese producto que esta consumiendo proviene de un establecimiento habilitado y controlado por bromatología.

En los comercios re-vendedores de farináceos que tienen dos o mas proveedores deberán tener tantas listas de procedencia como proveedores tenga, siendo en estos casos cada colega por separado quien denuncia en el centro cuantos proveedores tiene cada cliente para que se imprima esa lista con un sello que lo identifica como cliente compartido y su categoría, (1,2,3..etc.) para indicar cuantas listas debe haber en ese comercio y evitar que algún productor clandestino entregue pan en ese comercio protegiéndose con la lista de otro colega.

Si se encuentra alguna irregularidad como ser que le

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

compra a dos panaderos distintos y figura uno solo, automáticamente BROMATOLOGIA decomisa ese pan del comercio porque no tiene lugar de origen de producción.

Cuando llega el panadero a una almacén a venderle el pan, y no trabaja con listas de procedencia, el almacenero va a optar por no comprarle ya que sabe que si esa compra no tiene procedencia esa mercadería va a ser decomisada... este es un documento público...

Por eso estamos tan agradecidos con la función pública, que se ha metido el total del equipo del Gobierno avalando este trabajo, desde la Directora de Bromatología, que es una chica que ha puesto todo con poca gente y que trabaja de manera mancomunada con el Centro, ya que el propio panadero es quien hace la denuncia en la institución y el Centro lo informa al Municipio... es decir que nosotros somos los controladores de nosotros mismos,

Quiero destacar que de forma mensual se cambia el color y el número de las listas de procedencia así evitamos la falsificación...

¿Encontraron alguna contra?

Ninguna, por que el Centro es inflexible en los plazos... nosotros hemos dichos que a nosotros nos interesa sólo organizarnos, solo nos chocamos con dudas y supongo que es porque además es raro encontrar la predisposición de un Gobierno Municipal como nos paso a nosotros... entonces, aunque parezca mentira, la gente descrea. Es ahí en donde hay que trabajar para que los panaderos recuperen la confianza...



Otra de las preocupaciones del intendente era asistir a los obreros panaderos para que no haya tantos trabajadores en la clandestinidad, y buscar que las fuentes de trabajo puedan responder dignamente con sus haberes y asistencia medica al personal. Por eso nosotros también le llevamos la propuesta al Intendente de una escuela de panadería, que es muy necesaria en el Partido de la Costa ya que el 80 o 90% de la gente que se contrata en la temporada estival es de otras ciudades, entonces eso le generaría al intendente una tranquilidad, porque estamos generando fuentes de trabajo y logrando que quede en nuestro partido mayor circulante de dinero en la temporada invernal.

Por eso les agradecemos a los colegas del Partido de la Costa, por su cuota de credibilidad que hace que hoy estamos satisfechos.

La ordenanza... ¿contempla la comida congelada?

La ordenanza contempla los farináceos congelados, los productos que entran de otros partidos, los hornos que cocinan sin

tener habilitación de panadería, todo eso desaparece... es decir, si no tienen habilitación de panadería no pueden cocinar ningún producto congelado... contempla además la distancia entre los despachos de pan.

Hablemos de los lunes...

En 18 años las panaderías del Partido de la Costa no cerraron nunca un lunes, hoy eso ha cambiado, porque nosotros somos los dueños de las panaderías, y hay muchos que piensan en darle el franco a un empleado pero abren igual y eso no esta bien, ya que por un lado esta el convenio colectivo de trabajo que indica un cierre para descanso del personal, pero por otro lado la ordenanza dice que se deberá cerrar un día a la semana para desinfección ,por lo que se acordó con los colegas que el mismo día de franco del personal lo usemos para limpieza y desinfección de la panadería, entonces estamos cumpliendo con los obreros por un lado y con el gobierno por otro.

¿Esta de acuerdo con las últimas paritarias?

Primero soy un integrante de la federación, pero soy dirigente de mi centro y estoy a 350 kilómetros de la capital... es decir, digo esto porque creo que en las Instituciones hay que trabajar todos los días y yo lamentablemente no vivo en Buenos Aires para estar todos los días en la Federación. Por eso acepto lo pactado pero en disconformidad, por razones de no poder viajar, (solo por cuestiones de distancias) me hubiera gustado haber podido discutir este tema. Yo creo que no se

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



Industriales Panaderos

Publique en nuestras páginas

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

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

www.panaderosargentinos.com

discutir este tema. Yo creo que no se ha pensado en el colega del interior (como en nuestro caso) que vivimos una realidad económica durante diez meses, que no es igual a la realidad de Capital. Difícilmente amasando cien kilos se pueda pagar los montos acordados

Creo que cuando se habla de paritarias no existe el mago en el país, que pueda decir lo que va a pasar de acá a fin de año en la Argentina, en un país donde no hay estabilidad económica.

Creo que haber acordado un compromiso en un plazo tan largo no es bueno a lo mejor, ni para el trabajador, ni para la patronal. Hoy los números que se han manejado no son favorables, por lo menos para el interior, ni tampoco para el Partido de la Costa por el número que tenemos, porque es como digo, Dios esta en todos lados pero tiene sede en Buenos Aires... lamentablemente nuestros dirigentes pueden pelear una paritaria, pero lo hacen desde su trabajo, desde su relación directa sobre el conocimiento que tienen a su alrededor, pero para poder nuclear a

todos los panaderos que integran la FIPPBA deben entender que hay muchos panaderos del interior que no estamos en condiciones de poder pagar estos salarios, son dos realidades distintas...

Como consecuencia, supongo que se tomará a menos personal y se trabajará más con la familia, porque no pueden pagar a un empleado acorde al sueldo que manejan. Estoy de acuerdo con que los trabajadores tienen que ganar más, pero también es cierto que nosotros no podemos solventar durante todo el año ese costo. ...Acá estamos en un problema, los molinos cobran subsidios por la harina, y a lo mejor para el interior habría que pelear temas que serían importantes como desafectarnos de la parte impositiva en invierno.

Digo, que quizás afectarnos sólo en verano, pero son charlas que las tiene que dar la dirigencia de la Federación ante el Gobierno Provincial y Nacional, a esa altura debe estar un gremio que apunta ser representante como organización, y que se puede estructurar como tal para pensar a futuro.



No estoy agrediendo ni ofendiendo a nadie, sino que explico como es la situación del panadero del Partido de la Costa en el invierno... no pedimos locuras, nosotros la energía eléctrica y el gas, por ejemplo, los pagamos más caro que en Buenos Aires y eso es otra desventaja... es decir... que es necesario que nos desafecten de la parte impositiva por eso pido este esfuerzo y comprensión de parte de las autoridades de la FIPPBA, para que podamos como gremio cuidarnos de las afecciones que sufrimos y sentir que el industrial panadero del interior también existe y que sus realidades deben ser atendidas con la misma necesidad que las del colega del cono urbano.

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

ENTREVISTA CON EL PRESIDENTE DEL HCD:**LA ORDENANZA EN EL PARTIDO DE LA COSTA**

Con el objetivo de ordenar la comercialización de los productos alimenticios elaborados por las panaderías, que se expenden en el Partido de La Costa, así como también la reglamentación de la venta de pan para dar las mayores garantías de higiene y seguridad del consumidor, el Honorable Concejo Deliberante

sancionó la ordenanza que contiene las normas que regulan las actividades que atienden las necesidades de la población. En referencia al tema, "INDUSTRIALES PANADEROS" dialogó con el Presidente del Concejo Deliberante de Partido de la Costa, Ricardo Doubagna, y esto nos decía:

¿La ordenanza desde cuando esta en vigencia?

La ordenanza esta en vigencia desde fines del 2009... En realidad, no era el mejor momento para ponerla en vigencia a fin de año, porque es donde más movimiento tenemos a nivel comercial y turístico, sobre todo en el mes de diciembre donde están todas las habilitaciones y todos los trámites para el tema comercial...Se venía la temporada encima entonces

aceleramos los tiempos como para poder sancionarla y vivir la temporada con la ordenanza vigente... y así ir acotando y regularizando el trabajo que se lleva adelante.

En diciembre, cualquier rubro en la faz municipal esta totalmente superado por la gran cantidad de demandas, desde los vecinos, que se acercan para ver en qué situación están sus tasas y hacer planes de pago... hasta la presentación de planos, por ejemplo,... entonces no era el mejor momento porque por un lado nos hubiera gustado hacer las cosas en abril y mayo para poder contar con más control, pero también nos importaba comenzar la temporada con la ordenanza vigente.

El éxito de esta promulgación... ¿se debe a que el municipio trabajó de manera mancomunada con el Centro de Panaderos y el HCD?

Es la primera vez que se trabaja con el rubro de los panaderos de manera mancomunada con el Municipio y el Honorable Concejo Deliberante. La recepción por parte del gremio de los panaderos, sea patronal o trabajadora, fue muy buena y positiva, creo que esto es fruto de un trabajo que viene llevando adelante el Centro de lo Panaderos. Y entiendo que se hizo con esta ordenanza, lo que yo por lo menos siempre trato que pase...es decir, el éxito de una ordenanza va a existir si logramos obtener una corresponsabilidad de la sociedad en su conjunto para la gestión, la

Lo que le mejor

Gkantilly

Crema

"ARANZANA"

- Crema Batista: Extra, Dulce, Vanillada, Lista para Bate (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Lactea (etiqueta verde)
- Crema BatBon: Común Lá'ctea (etiqueta roja)

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

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
Rodin 650 - MERLO

implementación y control.

En este caso sería la comunidad panaderil del Partido de la Costa, y esa comunión se dio en la gestión, implementación y control... porque trabajan todas las partes juntas. Entonces todas las partes se sienten involucradas, todas las partes aportaron su granito de arena y dieron su opinión en un momento, esta ordenanza es parte de todos y por eso todos la defienden.

¿Cómo fue la respuesta en la localidad?

La respuesta en la localidad fue muy positiva, esta todo el mundo conforme y contento y estamos trabajando en el análisis que dejó este tiempo de implementación a ver si requiere alguna modificación, o adecuación.

¿Quién considera es el más beneficiado con esta promulgación?

La población en si, y por ende, el Partido de la Costa. Hay que tener en cuenta que el pan y todos los derivados de las harinas son un alimento primordial y que esta presente en la mesa todos los días, hay alimentos que uno los come esporádicamente pero el tema de las harinas, el pan, las facturas es una cosa más habitual...

Todo control que exista sobre la elaboración de los alimentos contribuye a mejorar la calidad de vida, porque nos da más tranquilidad y seguridad en lo que le estamos dando a nuestras familias y a nosotros mismos.

Es decir, nos da tranquilidad y seguridad el hecho que todos estén colaborando con el control y que todos sepan de donde proviene el pan que se consume,

que no es cosa menor, porque es muy común en cualquier parte donde no estén implementadas ordenanzas de este tipo que uno va a comprar pan a los supermercados o a la almacén y se lo entregan dentro de una bolsita y parecería que cumple con todas las normas de higiene, pero resulta que uno no vio como había sido trasladado ese pan y el hecho que contemos con un listado de procedencia y sepamos de donde viene el pan deja expuesto al responsable que lo elaboró y atrás de ese listado esta un Centro de Panaderos trabajando en conjunto con su gremio y un municipio que le da una seriedad y tranquilidad que antes no la tenía.



¿Qué pasa con las sustancias peligrosas en la elaboración del pan?

Si, se refiere al bromato de potasio, en ese aspecto también tenemos tranquilidad. Cuanto más control haya sobre los alimentos, más tranquilidad va a tener la gente...cuanto más control y tranquilidad, responsabilidad e identificación exista sobre cada uno de los alimentos, más serenidad tenemos que se esta desarrollando bien la tarea.

Cuando hablamos de control... ¿Tuvieron algún problema?

En realidad no tuvimos ningún caso significativo, pero muchas veces el argentino es muy particular... es



Omar Rodriguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) 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

del pensamiento “esto esta bárbaro, mientras no sea para mi”, lo armamos bien y todos estaban de acuerdo, pero bueno, cuando empiezan los controles siempre alguna incomodidad hay... la realidad es que no hubo casos resonantes, creo que la mayoría tomo conciencia que esto es en beneficio de todos.

Aplicando la ordenanza ¿qué pasa con el pan de otros distritos?

No ingresa pan de otros partidos, entra pan congelado, pero está considerado en la ordenanza. Cómo es eso...? Por ejemplo aquellos supermercados que recibían el pan congelado y lo cocinaban en sus hornos, ya no podrán hacerlo salvo que cuenten con la habilitación correspondiente... y los metros debidos de otra panadería...

Eso se va a implementar a partir de ahora...

¿Sigue en pie el compromiso de la escuela de panadería?

El compromiso de la escuela se va cumpliendo en tiempo y forma y contará con títulos oficiales. El intendente prestó mucha atención a este tema por la importancia que implica la formación de recursos humanos, que parece un tema menor, pero cuando llega el momento en que el panadero requiere de mano de obra calificada, la realidad es que no hay y lo poco que hay esta ubicado... Por eso Juan Pablo (De Jesús) valoró mucho la predisposición del gremio con la propuesta de apuntar abrir en el gremio una escuela de panadería. Este tema esta bastante avanzado, el gremio estuvo reunido con la gente de educación de la provincia de Bs. As., más concretamente con el inspector general del partido para ponerse de acuerdo con la gente de formación profesional y que arranquen

los cursos.

Finalmente ¿Cuál es su opinión personal acerca de esta promulgación?

El gremio panadero presentó una inquietud y con una predisposición significativa y por otra parte la contraparte, también... con un Intendente que escuchó la idea, le pareció que era correcta y puso énfasis con todo su equipo de trabajo para que se lleve a cabo en el menor tiempo posible...esta comunión del gremio y del Municipio se conjugo muy bien con la visión política de Juan Pablo de llevarla adelante lo mas rápido posible para poder satisfacer las demandas de la industria y mejorar la tranquilidad de la sociedad en la calidad del producto que ponen sobre la mesa.





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

ROBERTO FERREIRA**SECRETARIO DE REORDENAMIENTO URBANO DEL PARTIDO DE LA COSTA****“La ordenanza es buena, pero hay que seguir trabajando para profundizarla”**

En entrevista con “INDUSTRIALES PANADEROS”, el Secretario de reordenamiento urbano del Gobierno Municipal del Partido de la Costa, Roberto Ferreira, aseguró que “**encontramos mucha aceptación y colaboración por parte de los panaderos, quizás el rechazo es por parte de los que operan en forma clandestina porque no están desarrollando la actividad en forma correcta, entonces son ellos los que de alguna manera rechazan las medidas que se están aplicando. El que trabaja en forma correcta esta contento, colabora y trabaja de manera mancomunada con nosotros**”.

Además, aseveró que “**como siempre el que esta por izquierda no tiene aceptación, me refiero a los que estaban ejerciendo la actividad en forma inadecuada... en ese caso si eligen optar por la irregularidad se pierden de continuar con la actividad o por el contrario optan por regularizar su situación**”.

Respecto a Bromatología resaltó que “**la Directora del área esta llevando bien el trabajo ya que se ha**



puesto a trabajar en forma conjunta, en lo que tiene que ver con la higiene y ha tenido buena aceptación, e intercambio de ideas.”

Consideró que “**cuando los cambios son bruscos uno tiene que buscar la mejor forma para implementarlos y el lugar donde mejor alcance o recepción puedan tener, yo creo que no hubiera sido lógico que uno quisiera imponer una ordenanza desde otro sector y quizás arrancar con clausuras o**

algún tipo de actividad mas rígida, sino que es necesario entrar por otro lado... uno más conveniente... por eso creo que la manipulación de alimentos (que corresponde al área de bromatología)... era el mejor lugar para empezar a trabajar y como lo hacemos de manera conjunta, el área nos informaba cuando se enfrentaba a algo muy irregular y entonces ahí actuábamos en el control estricto.”

¿Cómo lo tomaron el control los panaderos?

El área de control, no es un plano sencillo, porque no estamos acostumbrados a que nos controlen y es



**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













muy difícil cambiar la mentalidad a los argentinos...es difícil entrar y que la gente lo entienda...

Yo creo en realidad que es necesario ordenar el rubro, ya que dentro de una habilitación de panadería se explotaban también otros rútolos, y para algunos quizás era normal

que el que tuviera panadería se pusiera a vender o a producir otras cosas... creo que había demasiados rubros y que todos terminaban explotando todos...y es un trabajo deshonesto, la competencia termina siendo desleal...

El partido de La Costa tiene una particularidad y es que es muy largo... entonces decir que estamos al 100% de efectividad sería mentir y que lo podamos lograr en poco tiempo también. Lo que notamos es que los panaderos tienen ese compañerismo y esas ganas de tirar para el mismo lado, entonces que se haya logrado esa unión en el distrito nos ayuda mucho. Sería muy distinto si la zona norte, centro o sur pensarán de distinta manera, pero en realidad todos tiran para el mismo lado y se han unificado. Cuando ellos mismos se involucran en el compromiso de cumplir también se convierte en tarea más fácil... no hemos salido hacer clausuras a las panaderías, la mayoría se ha adecuando, y eso es por el compromiso de las partes.

¿Cómo se manejan con las intimaciones?

Nosotros normalmente, hacemos dos intimaciones. En esa etapa analizamos si el incumplimiento es caprichoso o por ignorar la forma... siempre se trata de dar las opciones para que se regularice... la última

instancia es la clausura y se trata de una clausura preventiva y el único que la levanta es el juez de faltas previamente a que regularice la actividad comercial, es decir que la clausura no se levanta en forma inmediata.

¿Se tomaron medidas respecto al transporte de pan?

Estamos trabajando con transporte y bromatología para que los vehículos que se utilizan sean los correctos y cumplan con las condiciones reglamentarias. Es conocido que muchos realizan los traslados en un auto particular, y eso es lo que estamos modificando, por eso tratamos que se vaya normalizando la situación y todo se adecue a la ley... La ordenanza es muy buena, pero hay que seguir trabajando para profundizarla.



Un borracho entra a un Mc Donald's repleto de gente y se sienta en una mesa.

En eso una señora que estaba en la mesa vecina, empieza a sentir un olor a mierda impresionante y le pregunta indignada:

- *Perdón señor, ¿pero usted se cagó?*

- *Si señora.*

- *¿Y porque no fue a lavarse?*

- **¡¡¡PORQUE TODAVÍA NO TERMINE!!!**

PASION DE ESPOSA

El marido entra a la cama y le susurra, suave y apasionadamente al oído a la mujer:

- *"...estoy sin calzoncillos...."*

Y la mujer le contesta:

- *Dejáme dormir, pelotudo..."mañana te lavo uno".*

FRASES CELEBRES

- *La inteligencia me persigue pero yo soy más rápido.*

- *Nacemos desnudos, húmedos y hambrientos. Después la cosa empeora.*

- *El tiempo es el mejor maestro, desgraciadamente mata a todos sus estudiantes.*

- *Hay tres tipos de personas: los que saben contar y los que no.*



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

“Más allá que lo que pueda hacer nuestro presidente, creo que es necesaria la ayuda de la Federación...”

Si tuviéramos que definir a Mario Chianesse, lo haríamos diciendo que es un hombre simple y que su continua sonrisa logró que la entrevista se convierta en una charla de amigos. “Mate de por medio” y el infaltable mazo de cartas, (ya que es fanático del truco), el dueño de HARINAS MARIO, quien es muy querido en el gremio, hace hincapié en el presente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, en la relación con la FIPPBA, en su labor como panadero y distribuidor, y en la necesidad de contar con el acompañamiento municipal en la lucha contra los clandestinos.

- Mario ¿hace cuanto tiempo se dedica al gremio panaderil?

Soy panadero hace 30 años, comencé alquilando y trabajando... pero bien de abajo. En aquellos comienzos hacia prácticamente todo solo: amasaba, cocinaba y repartía...

Hoy tengo una panadería en el centro de Esteban Echeverría, y una sucursal en Bruzone, además de la distribuidora.

- Haciendo referencia a ser panadero, aquellos tiempos, los comienzos... ¿los recuerda como mejores o peores que los actuales?

Eran diferentes, se cocinaba con horno a leña, no existía el horno rotativo, supongo que la época era mucho mejor, porque el pan dejaba otro tipo de ganancia, los costos eran distintos y la presión

tributaria era otra.

Hoy la presión es mayor, pero para aquellos que somos cabeza de partido, a los que estamos identificados por los municipios.

Pero aún así, creo que la baja ganancia no pasa sólo por las ventas clandestinas... sino por cómo se comercializa el pan.

- ¿Qué valores está manejando?

Yo no tengo reparto... así que puedo hablar del mostrador a \$6,50 y la factura \$12... hacemos 6 bolsas... con eso puedo tener a 7 personas en blanco.

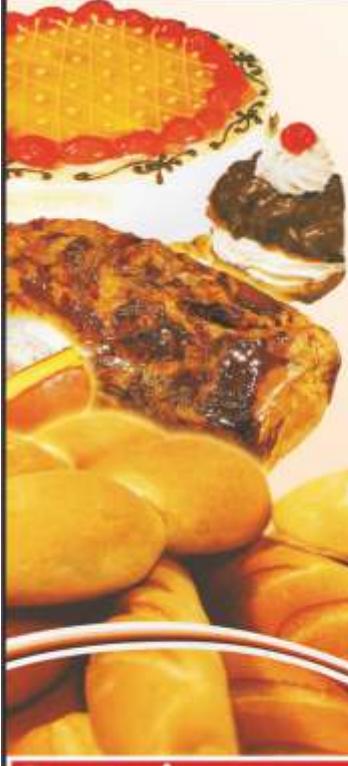
- ¿Cuál es el motivo por el cual dejó al reparto de lado?

No tengo reparto porque me molesta que el almacenero o el “bolichero” me impongan el precio del pan, es mi sacrificio y yo pongo el precio, no ellos.

- El precio se mantiene igual en el centro que en la periferia de Esteban Echeverría?

No, no es como en el partido de Ezeiza que en la periferia y en centro están en el mismo precio. En





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

Esteban Echeverría eso no es así, porque el pobre de nuestro Presidente no puede luchar contra todo...esta complicado y sólo, nadie lo acompaña...en la periferia se manejan valores como \$4 el kilo de pan y \$6 la factura...es una locura.

- Como panadero ¿cuál cree que puede ser la solución?

Mi opinión como panadero es que más allá que lo que pueda hacer nuestro presidente (José Sanabria) creo que es necesaria la ayuda de la Federación... es necesario que la institución baje, que esté con el Presidente, que esté con el panadero. Pero si Federación Provincial no apoya al Centro de Panaderos no hay manera de llegar a los políticos, me refiero al apoyo municipal, ahí la historia sería diferente, nosotros podríamos denunciar a los ilegales...

- ¿A qué motivo le atribuye que la FIPPBA no baje?, teniendo en cuenta que el Presidente del Centro local es 1° vocal de la misma.

José (Sanabria) que es mi Presidente ya no sabe más que hacer, ya le pidió muchas veces a Federación que baje, y las veces que ha venido él logró todo lo que pudo. Yo lo sigo apoyando al Presidente de Esteban Echeverría, no quiero que cambie, porque de todos los que tuvimos es el único que trabaja...

- Usted dice que Sanabria trabaja muy solo... ¿por qué piensa eso es así?

Y... es más fácil decir y pensar que "el otro lo haga por mí". Por eso digo que José está complicado, porque el apostaba al compañerismo y sólo cuenta con 5 personas y nada más... ¡ojo! Me incluyo, yo no lo ayudo en nada... y sé que es necesario colaborar con el Centro de Panaderos.

- ¿Cómo ve el futuro del gremio?

No tengo visión a futuro...creo que el gremio panadero, si no hacemos algo, va a desaparecer y va a ser monopolio... y unipersonal... o van a prevalecer las grandes panificadoras.

- ¿Cómo está la situación con el personal de su panadería?

Bien, de todos modos las últimas paritarias nos



afectaron mucho, me refiero a los aumentos... es decir...yo quiero pagarles el doble de lo que dice la paritaria, pero no se puede solventar... hoy tengo a siete personas, pero no se cuanto más se puede mantener...hay que equilibrar y es muy difícil...los clandestinos nos afectan de un gran modo.

- ¿Qué intentos se hicieron para eliminar a los clandestinos...?

No lo sé...yo hace un tiempo que no voy al Centro, por eso

digo que soy uno de los que no lo ayuda (haciendo referencia a José Sanabria), pero creo que Federación no trabaja con los centros de panaderos, y sé que mi Presidente es parte de la Federación, pero también se que una sola persona no puede mover a una Institución... Es necesario comenzar a aprender mirando a otros Centros que están funcionando bien.

De todos modos... me gustaría que Federación me nombrara cuantos Centros funcionan y tienen todo arreglado en su partido...eso no existe.

Además me pregunto... ¿Quién tiene la culpa? ¿El que vende el pan para que lo revenda otro, o el que lo revende?... y la respuesta de eso es la causa por la cual deje el reparto de lado y es porque el "bolichero" no debe manejar mi negocio... acá no hay que atacar al panadero sino al bolichero.

- ¿Por qué apostar a una distribuidora?

Hace 3 años que tengo la distribuidora, la puse porque es algo que estaba dentro del gremio... que conozco y no quiero sacrificarme más con el tema de las panaderías...

Elegimos esta zona porque me trajo un amigo, como así también el negocio de Azul, ...trato de dar siempre lo mejor y no atiendo al que es clandestino... si aparece, una caja de grasa se la vendo a \$180...porque los conozco.

En una época existió el gran proyecto para que las distribuidoras no les vendan harina a los ilegales... Es una idea que podría usar la Federación y hablar con los distribuidores de materias primas para que ellos mismos lo marquen quienes son los clandestinos...

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

15-5420-8755
03543-492296
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."

* BAGUETAS *
* LATAS ENLOZADAS *
* BANDEJAS DE ALUMINIO *
* PIZZERAS QUEMADAS *
* PIZZERAS ENLOZADAS *
* FUNDAS *
* ÚTILES *
* ACCESORIOS *

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



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





CENTRO INDUSTRIAL PANADEROS ESTEBAN ECHEVERRÍA

Cervetti 105 esquina Máximo Paz - Monte Grande

UN CARRITO QUE VA A DAR QUE HABLAR

El Presidente del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría, José Sanabria tuvo a bien participar de una entrevista con “Industriales Panaderos” en donde repasó el trabajo que esta realizando el Centro y el apoyo que les brindó el Municipio.

Como suele ser habitual en sus intervenciones, Sanabria se expresa con total sinceridad y de una manera muy directa y no repara en criticar el trabajo actual de la FIPPBA, y las posibles soluciones ante el flagelo de los clandestinos...

- ¿Cómo esta la relación con el Gobierno Municipal?

Hace uno días mantuve una reunión con el intendente donde le planteamos el trabajo en negro que hay en el distrito y el tema de los clandestinos que nos están avasallando y me dio todo el apoyo...

El intendente Fernando Gray destacó que esta totalmente de acuerdo en combatir lo que es el trabajo en negro y clandestino, y se puso a nuestra disposición como así también a todas las entidades municipales.

- ¿Cómo fue la intervención de Claudio Cova?

Quiero destacar que pudimos entablar un diálogo gracias a la gestión de Claudio, Presidente del



CIP de San Martín, que también nos va a dar una mano con las inspecciones al nivel provincial, me refiero a Industria y Comercio de La Plata y lo que es el Ministerio de Trabajo. Y resalto eso porque muchos se llenaron

la boca diciendo: “trabajamos en el Ministerio de Trabajo” y el único que hasta ahora trabaja es Claudio Cova, mientras otros se quieren llevar los laureles... es hora que nos saquemos las caretas y veamos quien trabaja y quien no... Creo que es necesario ser sinceros y dejar el autobombo de decir “yo arme esto y arme lo otro, armamos La Costa, Pergamino, Bragado y armamos todo” y no arman nada, porque lo único que buscan es un beneficio y nada mas...

En particular le propuse al Intendente tratar de combatir la clandestinidad, tema que también se habló en Federación, como así también la problemática de los supermercados chinos, que se encuentran comprando panaderías en toda la provincia principalmente en el distrito de Esteban Echeverría,

en el cual muchas veces se me hablo de un tal “Calvete”, con el cual el presidente de la FIPPBA tenia un supuesto diálogo, pero no sabemos ni quien es, porque nunca pudimos hablar con el... tal como dice Argentino Luna “somos todos buenos amigos, pero el poncho no aparece”.

- ¿Cómo es el tema de los supermercados chinos?

El tema de los chinos no esta solucionado... la única solución que hay es que Federación Provincial ponga lo que tenga que poner y hable lo que hay que hablar... muchos dicen que se reúnen con Scioli, y se sacan la foto pero no solucionan los problemas de la provincia... este es un problema que aqueja al gremio. Si nosotros permitimos que los chinos se adueñen de las panaderías como con los supermercados corremos peligro de extinción, por eso veo que muchos se sientan y dirigen y dirigen y ¿qué? La Federación hoy por hoy no esta trabajando como tiene que trabajar y si hago referencia a la última paritaria también dejó mucho que desear. O sea sigo “caliente” con eso y lo voy

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

“EL GRANATE”

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

PRODALSA

REFINERÍA DEL CENTRO S.A.

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

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

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

a decir toda la vida... no tenemos una secretaria administrativa como corresponde que maneje las cosas, no tenemos secretarios, ni tesorero, no tenemos prácticamente nada sino una persona que maneja la Federación y que es de sexo femenino...

- Cuéntenos acerca del "Carrito Comunitario"...

En Esteban Echeverría tenemos clandestinos que salen a vender pan a la calle, obviamente los costos de ellos no son lo mismos que los nuestros... si tengo que hacer un análisis de costos ya es de público conocimiento que rondan los \$5 y "pico" el kilo de pan y ellos lo están vendiendo a \$3,50. Nosotros hablamos con el Intendente para contar con "un carro comunitario" que tenga por objetivo poder combatir a estos ilegales, la idea es que las personas más carenciadas que están con esos planes de trabajos de \$300 o \$400 pesos les podamos vender el kilo de pan a 3 pesos y las facturas a 5 pesos...

Somos alrededor de 50 panaderos y vamos a colaborar con 10 kilos de pan cada uno y 3 docenas de facturas que nos representa un costo ínfimo, entonces ese panadero verá que nosotros podemos usar la misma herramienta que usa él. Los panaderos podemos demostrar que unidos somos fuertes y a cada clandestino que regale el producto nosotros les vamos a plantar

enfrente un "carrito de la Municipalidad y del Centro de Panaderos de Esteban Echeverría que colabora con la gente carenciada para darle una mano a quien lo necesita" - *¿Esta idea es del Centro de Panaderos?*

El tema es que hay mucha gente que no hace nada por la provincia, entonces nosotros desde Esteban Echeverría vamos a empezar a trabajar para la provincia, y digo "vamos a trabajar" en el sentido de que a los supermercados chinos le vamos a hacer exactamente lo mismo que a los clandestinos, es decir que en puerta de cada supermercado vamos a regalar el pan a \$2 y vamos a ver como lo podemos solucionar... seguro a partir de ahí van a llover soluciones mágicas, nos van a venir enseguida a decir cómo trabajar, pero la verdad es que esta idea sale del distrito de Esteban Echeverría, surge de Sanabria, no de la Federación.

Creo que es hora que se lleven los laureles quienes los merecen, y en este caso es el Centro de panaderos de Esteban Echeverría, no es a nadie en particular...

Somos un grupo de personas que nos "rompemos el lomo"... que cada vez ganamos menos, pero que hoy por hoy tenemos que tomar esa



determinación porque ya estamos cansados de plantear la situación en todas las instituciones y nadie nos escucha. Creo que nuestro accionar no es errado, porque no estamos en contra de la ley, no estamos haciendo nada malo, simplemente estamos ayudando a la gente que lo necesita y defendiendo el gremio como tenemos que hacer...

- Entonces lo del carrito es una decisión tomada...

Es necesario que los panaderos nos pongamos en vereda... que quede claro que el carrito lo vamos a poner en cada panadería que no haga las cosas como las tiene hacer y hasta que no este habilitada como corresponde y tenga a sus obreros realmente como se debe... así que lo lamento mucho muchachos pero es necesario que las cosas se hagan bien...

Si se acercan al Centro, una vez que hayan regularizado la situación, veremos en comisión que determinación se tomara y si realmente levantamos el carrito o no... que quede claro para todos los panaderos del distrito que hacen las cosas que no corresponde: si siguen así nos obligarán a denunciarlos a las autoridades correspondientes.

Y ya no vamos a agitar los



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN

CORTADORAS DE MASA

EQUIPOS COMPACTOS

TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS




NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

fantasmas de cuando nos decían en Federación “quédese tranquilo Sanabria, que esta solucionado el problema, lo vamos a manejar” ... esa era siempre la respuesta a mi inquietud, entonces yo les transmitía eso a mis pares y al Centro para que lo comunicara a los panaderos..., a los 10; 15 días los panaderos me paraban y me preguntaban “che José

que paso con lo que íbamos hacer con el tema de los chinos y con el tema del clandestinos” y no se que responder, me dejan como un idiota... por eso hoy por hoy Sanabria se va a cuidar su “quintita” y se va a dedicar a arreglar su distrito y el que precise una mano a nivel provincial no tenemos ningún tipo de problema en armar una

comisión, ayudarlos como corresponde y asesorarlos como nosotros sepamos... no estamos para quedarnos sentados, lo que pasa es que Federación Provincial promete y no cumple, entonces yo quedo mal con los integrantes de mi Centro de Panaderos.

“El camión de la realidad” (Continúa diciendo José Sanabria)

Me quedo en el tintero algo: un compañero de Federación, Bertrand y el Presidente de Tres de Febrero me dijeron: “¿Qué te pasa Sanabria?... ¿Te pasó por encima el camión de la realidad?... y la verdad que sí, porque hoy veo que algunas cosas no se hacen como corresponde, y quiero aprovechar este medio para admitir que yo estaba equivocado, y pido disculpas a estas personas que tenían razón y en realidad uno a veces se pone ciego y discute cosas que son indiscutibles... Hoy miro para atrás y veo lo que están haciendo en Federación y me doy cuenta de lo equivocado que estaba, pero de ahora en más yo les digo a estos muchachos y a los demás que cuenten conmigo... Ahora veo que el único que peleaba era el, y todos le “dábamos palos”... que equivocados que estábamos y yo incluso hasta discutí un día y estoy arrepentido de haberlo hecho. Creo que no es de cobarde sino de hombre saber reconocer los errores y pedir disculpas...

Otra persona que iba y peleaba era Juan Carlos García de Berazategui... que lo mirábamos como “sapo de otro pozo” y... OTRA VEZ NOS EQUIVOCAMOS, porque ese hombre estaba viviendo una realidad que nosotros no conocíamos. Entonces, si en algún momento tuve algún exabrupto con él, también le pido disculpas públicamente.



NUEVOS

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

CH
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

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



CENTRO INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

“...habría que tener cara de cemento...”

Queridos colegas y amigos quiero informales los acontecimientos de estos dos meses, marcando nuestra labor diaria como Industriales Panaderos, como así también todo lo que se relaciona con las paritarias.

Con respecto a las paritarias, hemos sostenido frente a la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires una postura deliberativa, en la cual su resolución fue por la mayoría de los delegados de distintos distritos determinar un porcentaje máximo **para negociar con un criterio serio y responsable.**

Pero este criterio quedo en el olvido y ciertos paritarios han dejado de asistir y cumplir con su responsabilidad, dándole poder de decisión a un grupo reducido de tres personas y un **paritario falso**, firmantes ellos de un compromiso que **nuestra industria no esta en condiciones de cumplir.** Como tampoco nos sentimos en condiciones de dar explicaciones a nuestros representados de lo inexplicable.

Uno de los colegas argumento que: “habría que tener cara de cemento” pidiendo explicaciones. En mi criterio busco motivos y los encuentro, ya que **existe un representante de la patronal que habla como dirigente obrero**, lo cual no me parece nada desacertado, pero creo que se equivocan de vereda, dado que no asumen una postura clara en el rol que fue elegido dentro de su partido como dirigente



CA-MI S.R.L.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

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












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

ESTACIONAMIENTO PROPIO
Juan Domingo Perón 3340 - Banfield





empresario.

Pienso que por falta de dirigentes genuinos les han dado un cargo de importancia a personas con estos pensamientos errados dentro de nuestra federación, en la cual **he visto que tres dirigentes con un razonamiento responsable presentaron su renuncia.**

A mis queridos colegas dirigentes les comento que mi mayor preocupación se centra en que representantes de importancia manejan cierto lenguaje sindical y nunca los he escuchado realizar una acción en defensa de nuestras pequeñas Pymes por lo cual han sido elegidos y han tenido dialogo como paritario en representación empresaria.

Frente a esta situación del dirigente **queriendo ser mas obrero que los propios obreros**, creo que se rompió un dialogo negociable, dialogo que tanto falta nos hace en nuestra industria destacando siempre mi respetos a todos los dirigentes sindicales (en su sindicatos).

En referencia al sistema de cobro de Fondo Convencional con la implementación de la nueva modalidad de código de barras, **es un descaro que a un año de querer implementarlo al día de hoy no tengamos un respuesta concisa** y certera teniendo la cuenta suspendida, bien esta el dicho que a río revuelto los que perdemos somos los contribuyentes.

Por estos motivos **estamos teniendo un desastre de dirigentes**, con una imagen muy difícil de soportar. Pero es muy importante reconocer nuestros errores y tener en claro siempre que **EL COSTO POLÍTICO SE TIENE QUE PAGAR.**

Dejándoles como siempre un saludo a todos mis colegas.

Juan Carlos García
PRESIDENTE
CIP de BERAZATEGUI



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

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
FABRICA DE ENVASES DE CARTÓN 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 PLÁSTICO Y OTROS MATERIALES.

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

ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE ABRIL 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

Categoría Laboral	abr-10	Horas diarias	Valor h/normal	Valor h/50%	Valor h/100%	
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.468,00	7 horas	\$ 14,10	\$ 21,15	\$ 28,21	
MEDIO OFICIAL	\$ 2.291,00	7 horas	\$ 13,09	\$ 19,64	\$ 26,18	
AYUDANTE	\$ 2.231,00	7 horas	\$ 12,75	\$ 19,12	\$ 25,50	
DEPENDIENTE	\$ 2.231,00	8 horas	\$ 11,16	\$ 16,73	\$ 22,31	
CAJERA	\$ 2.351,00	8 horas	\$ 11,76	\$ 17,63	\$ 23,51	
REPARTIDOR	\$ 2.231,00	8 horas	\$ 11,16	\$ 16,73	\$ 22,31	
PEON	\$ 2.157,00	8 horas	\$ 10,79	\$ 16,18	\$ 21,57	
CALCULO HORARIO.		7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.468,00	\$ 2.996,86	\$ 3.702,00	\$ 4.054,57	\$ 4.583,43	
MEDIO OFICIAL	\$ 2.291,00	\$ 2.781,93	\$ 2.945,57	\$ 3.763,79	\$ 4.254,71	
AYUDANTE	\$ 2.231,00	\$ 2.709,07	\$ 3.187,14	\$ 3.665,21	\$ 4.143,29	
DEPENDIENTE		\$ 2.231,00	\$ 2.649,31	\$ 3.067,63	\$ 3.904,25	
CAJERA		\$ 2.351,00	\$ 2.791,81	\$ 3.232,63	\$ 4.114,25	
REPARTIDOR		\$ 2.231,00	\$ 2.649,31	\$ 3.067,63	\$ 3.904,25	
PEON		\$ 2.157,00	\$ 2.561,44	\$ 2.965,88	\$ 3.774,75	
JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)						
OFICIAL MAESTRO	\$ 987,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO				
MEDIO OFICIAL	\$ 916,40	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO				
AYUDANTE	\$ 892,40	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO				
PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg						
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.234,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico				
MEDIO OFICIAL	\$ 1.145,50	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico				
AYUDANTE	\$ 1.115,50	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico				
PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg						
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.468,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico				
MEDIO OFICIAL	\$ 2.291,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico				
AYUDANTE	\$ 2.231,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico				

¡¡¡AHORRE COSTOS!!!**SUPLE-GRAS**

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para Pastelerías, Pan Francés, Pibetés,

- Sustituye la grasa
- Más económico en el tiempo
- Más consistente
- Bajo en colesterol

LECITEC

Sucursal 2516

2516 Camino del Mirador
Buenos Aires - Argentina
Tel. (011) 4699-4434
www.lectec.com.arTECNOLOGÍA DE LECITINA DE SOJA
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIONPeso Neto
10 kg.**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@lectec.com.ar / www.lectec.com.ar

Tel.: (011) **4699-4434**

ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE OCTUBRE 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

Categoría Laboral	oct-10	Horas diarias	Valor hnormal	Valor h150%	Valor h100%
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	7 horas	\$ 15,66	\$ 23,49	\$ 31,31
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	7 horas	\$ 14,53	\$ 21,80	\$ 29,06
AYUDANTE	\$ 2.476,00	7 horas	\$ 14,15	\$ 21,22	\$ 28,30
DEPENDIENTE	\$ 2.476,00	8 horas	\$ 12,38	\$ 18,57	\$ 24,76
CAJERA	\$ 2.610,00	8 horas	\$ 13,05	\$ 19,58	\$ 26,10
REPARTIDOR	\$ 2.476,00	8 horas	\$ 12,38	\$ 18,57	\$ 24,76
PEON	\$ 2.394,00	8 horas	\$ 11,97	\$ 17,96	\$ 23,94
CALCULO HORARIO.	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	\$ 3.327,14	\$ 4.110,00	\$ 4.501,43	\$ 5.088,57
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	\$ 3.087,93	\$ 3.269,57	\$ 4.177,79	\$ 4.722,71
AYUDANTE	\$ 2.476,00	\$ 3.006,57	\$ 3.537,14	\$ 4.067,71	\$ 4.598,29
DEPENDIENTE		\$ 2.476,00	\$ 2.940,25	\$ 3.404,50	\$ 4.333,00
CAJERA		\$ 2.610,00	\$ 3.099,38	\$ 3.588,75	\$ 4.567,50
REPARTIDOR		\$ 2.476,00	\$ 2.940,25	\$ 3.404,50	\$ 4.333,00
PEON		\$ 2.394,00	\$ 2.842,88	\$ 3.291,75	\$ 4.189,50
JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.096,00	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.017,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
AYUDANTE	\$ 990,40	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.370,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.271,50	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 1.238,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 2.740,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 2.543,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 2.476,00	Màs de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			

Walter Dacal

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

**Mas de 40 Años al Servicio
del Industrial Panadero**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:

calsa*



Av. Meeks 520 - Temperley - Telefax: 4244-2404 / 4244-1411

Sucursal Temperley: Av. H. Yrigoyen 10746. Tel: 4231-3538

Sucursal Longchamps: Av. H. Yrigoyen 19101. Tel: 4233-4933

ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE DICIEMBRE 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

Categoría Laboral	dic-10	Horas diarias	Valor h/normal	Valor h/50%	Valor h/100%
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.069,00	7 horas	\$ 17,54	\$ 26,31	\$ 35,07
MEDIO OFICIAL	\$ 2.848,00	7 horas	\$ 16,27	\$ 24,41	\$ 32,55
AYUDANTE	\$ 2.773,00	7 horas	\$ 15,85	\$ 23,77	\$ 31,69
DEPENDIENTE	\$ 2.773,00	8 horas	\$ 13,87	\$ 20,80	\$ 27,73
CAJERA	\$ 2.923,00	8 horas	\$ 14,62	\$ 21,92	\$ 29,23
REPARTIDOR	\$ 2.773,00	8 horas	\$ 13,87	\$ 20,80	\$ 27,73
PEON	\$ 2.681,00	8 horas	\$ 13,41	\$ 20,11	\$ 26,81
CALCULO HORARIO.					
	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.069,00	\$ 3.726,64	\$ 4.603,50	\$ 5.041,93	\$ 5.699,57
MEDIO OFICIAL	\$ 2.848,00	\$ 3.458,29	\$ 3.661,71	\$ 4.678,86	\$ 5.289,14
AYUDANTE	\$ 2.773,00	\$ 3.367,21	\$ 3.961,43	\$ 4.555,64	\$ 5.149,86
DEPENDIENTE		\$ 2.773,00	\$ 3.292,94	\$ 3.812,88	\$ 4.852,75
CAJERA		\$ 2.923,00	\$ 3.471,06	\$ 4.019,13	\$ 5.115,25
REPARTIDOR		\$ 2.773,00	\$ 3.292,94	\$ 3.812,88	\$ 4.852,75
PEON		\$ 2.681,00	\$ 3.183,69	\$ 3.686,38	\$ 4.691,75
JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.227,60	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.139,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
AYUDANTE	\$ 1.109,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO			
PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 1.534,50	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 1.424,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 1.386,50	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg					
OFICIAL MAESTRO	\$ 3.069,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
MEDIO OFICIAL	\$ 2.848,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			
AYUDANTE	\$ 2.773,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico			





HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS

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

distribuidora
conypan

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

Toda la línea de productos de empresas líderes




calsa* **Emeth** **GHELCO** **FENIX**

taxonera

SANTOS VACALIN

ARCOR




Ventas por menor y mayor a todo el país

(011) 4523-4793 // 9250
Avalos 869 - C. A. B. A.
www.conypan.com

“PAN Y CIRCO ARGENTINO SIGLO XXI”

“LOS INDUSTRIALES PANADEROS TIENEN MUCHO QUE PERDER”

La principal causa de pérdida en nuestra industria corresponde al sector trabajador en relación a la falta de inscripción o alta temprana. Para con sus trabajadores, seguido de las nuevas tendencias como jornadas reducidas que no existen, destacándose las impresionantes cantidades de horas extras cumplidas y no abonadas por algunos empleadores inescrupulosos quienes llegan a forzar horarios de más de doce horas, a sus trabajadores.



He aquí donde las entidades civiles, el estado, distintos organismos municipales y privados ingresan a favorecerse del Beneficio que otorga la industria en relación a “FALTAS GRAVES” cometidas, para la cual voy a detallar parte de los benefactores que comienzan a lidiar una vez detectada la misma.

Directamente la industria es benefactora directa de la sociedad, el estado “REGALANDO” en más de un cincuenta por ciento el principal producto de la canasta básica, “EL PAN”, y por ende el más “ECONOMICO” a causa de la competencia desleal ejercida a diario entre empresarios, quienes en su afán competitivo ni siquiera llegan a generar las ganancias mínimas “impositivas” correspondientes. Mucho menos abonarlas, a raíz del bajo costo final del producto, mano de obra no declarada, evasión de impuestos e incluso evasión de servicios en algunos casos.

“El estado no es ingenuo” y no pelea con el sector, sería claramente un dolor mas de cabeza, si lo sumamos a los sectores, lecheros, ganaderos y/o fruti hortícolas, es por ello que, inteligentemente, subsidia harinas y otros productos para la elaboración por un lado. Quedando más que clara la teoría “PAN Y CIRCO” aplicada al siglo XXI.

HISTORIA APLICADA

La frase fue creada en el siglo I por el poeta romano Juvenal y se encuentra en su Sátira X (81). En su origen describía la costumbre de los emperadores romanos de regalar trigo y entradas para los juegos circenses (carreras de carretas, luchas y otros) como forma de mantener al pueblo

distráido de la política.

Julio César mandaba distribuir el trigo gratuitamente, o venderlo muy barato, a los más pobres, unos 200.000 beneficiarios. Tres siglos más tarde, Aureliano continuaría la costumbre repartiendo a 300.000 personas dos panes gratuitos por día.

Roma cuenta con más de 300 panaderías dirigidas por profesionales cualificados griegos; en estas los procesos de elaboración y cocción eran realizados por diferentes profesionales; el precio

estaba perfectamente regulado por los magistrados y en el año 100, en época del emperador Trajano, se constituye una primera asociación de panaderos: el Colegio Oficial de Panaderos de carácter privilegiado (exención de impuestos) y se reglamentaba estrictamente la profesión: era heredada obligatoriamente de padres a hijos.

Ironía o realidad, veinte siglos después aquí en Argentina “copiamos mal y para mal todo”. Hoy **NO ES EL GOBIERNO QUIEN REGALA EL PAN, son algunos empresarios quienes les hacen el favor “gratuitamente”** en su afán por la competencia desleal entre sí. Allí queda el estado beneficiado y **es el empresariado castigado claramente por el mismo estado gracias a su “DESORGANIZACION”** la cual atrocemente termina implicando a sus trabajadores. En fin, regalan junto con el producto esencial el futuro de Los Trabajadores del Sector de la industria del pan en todas sus formas.

Miguel Ángel Rodríguez
Secretario General Adjunto



**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 más linda de la cuadra.

Nueva Línea de Plata, de Calsa.

PASTELERÍA



Con el objetivo de brindar una solución integral a tus necesidades Calsa creó Línea de Plata:

la línea más completa de productos para Panadería, Pastelería y Chocolatería,

con una presentación absolutamente renovada que le dará nuevos aires a tu

negocio. Una prueba más de nuestro espíritu innovador, el mismo que nos llevó a convertirnos en la empresa

líder en levaduras y hoy nos mantiene como el mayor

proveedor de insumos del mercado, en todos los rubros.

PANADERÍA



CHOCOLATERÍA



Línea de Plata

www.lineadeplata.com.ar

Entrevista a Camerota (Almirante Brown): **“...mi panadería parecía Plaza Constitución...”**

SIGUIENDO EL CAMINO CORRECTO

Alberto Camerota es panadero desde 1995, comenzó en la “Panadería Ideal” y con el tiempo compro la “Panadería La Rosa” que hoy cumple 10 años. En diálogo con “Industriales Panaderos”, Camerota repasa sus comienzos y se declara como un “antiguo rematador” del pan, que reconoce sus errores y hoy se apoya en el Centro de Panaderos y en sus compañeros del gremio.



- ¿Cómo eran las cosas hace 10 años?

Sin duda había más respeto, pero se fueron perdiendo con el tiempo algunas cuestiones importantes, como el tema de cerrar los lunes

- Muchos se refirieron a usted como una especie de “rematador” del pan...

Sí, y no te mintieron, yo era el rematador N°1... creo que no me ganaba nadie...

- ¿Qué te llevó a tomar esa postura incorrecta?

Y no se... la desesperación de pagar la cuota de la propiedad, de poder pagar la estancia que estaba recontra podrida... Recuerdo que cuando empecé no tenía nada, y comencé a rematar

el pan, además no conocía a ningún panadero de la zona, entonces al no conocer a nadie, creo que se prestó más para que haga todos esos líos que hice...

- Y después te arrimaste al Centro...

Después vino Mascaro y me fue acercando al Centro... Ahí me encontré con Álvarez, Nora López, Votale, hasta que entre en el curso de la vida como entran todos... pero la verdad es que llegue a hacer 40 bolsas... prácticamente, remataba pan como loco...

Cuando entras al circuito se sobre entiende que vas a producir menos bolsas y vas a ganar la misma plata, y ese era el tema: yo también aspiraba a lograr eso, pero tenía miedo y me costaba mucho. Un día me levante “torcido” y dije: “esto no va más”, porque sinceramente era un lío, mi panadería parecía Plaza Constitución.

Así que decidí aumentar el pan y baje la cantidad de bolsas, pero aumente mi ganancia. Quizás ahí entendí que eso era hacer lo correcto, pero se que tuve que mal vender el pan para poder pagar la cuota de la propiedad, porque mi panadería estaba muy quemada y

el mostrador casi no se movía.

- ¿Cómo te miraba el resto de los panaderos?

Los panaderos de la zona me miraban con recelo pero nunca me dijeron nada, todos se conocían menos yo y después cuando me arrimo al Centro y entro al carretel, no me quedo otra que cambiar la actitud, porque yo los veía a los muchachos y pensar en sacarles un cliente ya no iba para mí... al estar todo el día en el Centro comencé a respetar a mis compañeros...

Eso es fundamental, hoy en día creo que me llevo muy bien con todos y nos ayudamos mutuamente, sea con plata, bolsas de harina, reparto y no tenemos problemas.

- ¿Cómo esta la situación en San José?

Es complicado, nos estamos apoyando entre todos. En realidad, tenemos serios problemas con la llegada de pan los días lunes, que provienen de Lomas, de Lanús, de Quilmes, de Varela, de muchos lados... Acá no abre nadie, y tampoco hacíamos reparto, pero eso nos llevo a que nos ganaran los de afuera, es

CONSTRUCCION DE HORNO DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Lorena 1721 - UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
ESTEZA
REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4232-3793

Atención Personalizada

Julio Gallardo
HORNERO

Fabrica de Materias Primas para:

Analba

- PANADERIAS
- CONFETERIAS
- COTILLON
- REPOSTERIAS
- ATENCION 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.: 4502-6693/4840-1122
Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analbasa@yahoo.com.ar

nos ganaran los de afuera, es decir, empezamos cerrando los días lunes, después quizás yo tenía una cliente de 40 kilos y como no le llevaba el pan el lunes, le compraba a un panadero de Lomas y ese panadero le pedía "si yo te vendo el día lunes, me tenés que comprar los días de semana" y entonces de 40 kilos que le entregábamos nosotros, pasamos a llevarle 20.

- ¿Y con los precios?

Encima el precio del pan en los mostradores lo tenemos acomodado en \$6, pero la venta tampoco es muy buena porque estamos llenos de "ventanas de kiosco" que están vendiendo el pan a \$3 y a \$2 que es una locura, y esto está documentado con fotos. El Centro de Panaderos de Almirante Brown lo sabe y dicen haber tomado medidas, pero yo veo que los mismos tipos siguen vendiendo pan.

- ¿Cómo es la relación con los obreros?

Se que hubo un acuerdo salarial muy bueno para los empleados, pero también me gustaría saber

cómo hago para mantener las cargas sociales ya que con los costos que se manejan es imposible sostener a muchos empleados.

- Uno de los paritarios fue Luis Gómez, Presidente del CIPAB...

Sí, el sabrá porque lo hizo, el es Presidente del Centro y supongo que sabe lo que hace...

- ¿Cómo ve el gremio en el futuro?

Lo veo mal, porque no tenemos respuesta de nada, nosotros estamos en la calle y hablamos con los panaderos. El Centro nos dio unas listas y las entregamos, en ellas se indica el precio a \$6,80, pero la verdad es que no nos prestan mucha atención...

Pensá que esas "ventanas" que se abren en algunas casas venden a \$3 y ¿cómo hacemos para competir con eso?

- ¿No se había promulgado una ordenanza que regulaba los metros entre las despensas de pan?

Ese es otro problema que el



Centro está conversando con la municipalidad, porque le habilitan a cualquiera.

- ¿Cuál sería la solución?

La verdad no lo sé... la ordenanza me parece bárbara, pero debe ser cumplida... el problema está en la calle, porque el panadero no lo cumple... al principio se acató en un 90%, pero después había problemas porque algunas confiterías abrían los lunes en Adrogué, entonces el panadero se preguntaba por qué algunas podían abrir y otras no, y se desvirtuó todo... Pienso que hay que buscar una solución, tenemos que trabajar todos juntos, unirnos para hacer el gremio

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

GelBrix

JALEA DE FANTASÍA

Laboratorio
de Panificación

Atención al Consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar

suerte y si no podemos pedir ayuda a la FIPPBA, es difícil...

Yo al Centro de Panaderos lo quiero mucho, porque todo se lo debo a la Institución, por eso trato de colaborar en lo que pueda, y creo que si no podemos debemos acudir a la Federación, pero tampoco sabemos quienes son porque mucho no los conozco... A veces me gustaría hablar con

alguien a ver que se puede hacer, no por mi panadería, sino por todas las panaderías.

Hay 400 panaderías y todos tenemos problemas, ojala la ordenanza se cumpla y estemos todos contentos.

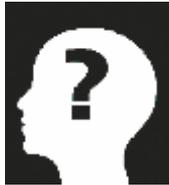
- La pregunta sería ¿Cómo vender a \$6 si hay panaderos que venden a \$2?

Ahora hablan de una lista de

\$8,40 en el mostrador, cuando alrededor lo tengo a 3 mangos, hasta en algunos lugares a \$1,80 y eso esta documentado... El Centro lo sabe pero no tenemos respuesta, el Presidente vino hace un año y después no vino más, el que viene es el Secretario, pero del Presidente no tenemos respuesta.



HUMOR



Respuestas inteligente para estúpidas...

Cuando terminás de levantarte y vienen a preguntarte:

- ¿Te despertaste?

- NO... SOY SONAMBULO!!!

Tu amigo te llama a tu casa y pregunta:

- ¿Donde estás?

- EN EL POLO NORTE!!!!... UN TORNADO ME LLEVÓ LA CASA PARA ALLÁ!!!

Terminás de tomar un baño y no falta quien te diga:

- ¿Te bañaste?

- NOOO... ESTOY HACIENDO CAZA SUBMARINA EN EL INODORO!!!

Estás frente al ascensor de tu casa, con una caja que te dobla por el peso, colorado como huevo de ciclista, llega uno y te pregunta:

- ¿Vas a subir?

- NO, NO, ESTOY ESPERANDO QUE BAJE EL DEPARTAMENTO!!!

El hombre llega a la casa de su novia con un fabuloso ramo de flores y ella le dice:

- ¿Flores ?

- NO, NO...SON ZANAHORIAS!!!

Estás en el baño, alguien golpea la puerta y pregunta:

- ¿¿¿Hay alguien???

- NO.... SOY EL SORETE QUE APRENDÍ A HABLAR!!!!!!

Un tipo agarra una lapicera y un talonario de cheques.

- ¿Va a pagar con cheque?

- NO, VOY A ESCRIBIR UN POEMA EN ESTA HOJITA.

Caña de pescar en la mano, línea en el agua, sentado.

- ¿Acá se pesca?

- NO!!! ... acá hay vizcachas, peludos, liebres y perdices... LOS PESCADOS ACOSTUMBRAN SALIR EN EL MONTE !!!

Cuando te ven acostado, con los ojos cerrados en tu cama, la luz apagada y te preguntan:

- ¿Estás durmiendo?

- NO! ESTOY ENTRENANDO PARA CUANDO ME MUERA!!!

Cuando llevamos un aparato electrónico para reparar y preguntan:

- ¿Esta con algún problema?

- NO, EL APARATO ESTABA CANSADO DE ESTAR EN CASA Y LO SAQUÉ A PASEAR UN RATO!!!

Cuando está lloviendo y se dan cuenta que vas a salir en medio del agua y preguntan:

- ¿Vas a salir con esta lluvia?

- NO, VOY A SALIR EN LA PRÓXIMA !!!

Y HABLANDO DE SALARIOS...

Un solicitante pidiendo trabajo en una panadería:

- ¿Y cuánto me va usted a pagar?

- Depende de lo que trabaje.

- Uh..., ¿Tan poquito?



Un borracho tiene una discusion con una señora y a lo ultimo el tipo le dice a la señora:

- ¡Vieja fea!

Y la mujer le responde:

- ¡Borracho!

Y este le contesta:

- ¡Pero mire que a mi mañana se me pasa!



Una prostituta es una señora que al desvestirse queda en **ROPA DE TRABAJO**.

Algunos matrimonios acaban bien... **OTROS DURAN TODA LA VIDA**.

Estoy en una situación tan delicada que si mi mujer se va con otro...
YO ME VOY CON ELLOS.

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 Grisneras

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**

3ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2009-2012**Ponete el delantal y encontremos la Selección Argentina para las Eliminatorias del Mundial de Panaderos**

Entre el 7 y el 11 de junio panaderos de todo el país competirán por un lugar en la selección argentina. Bollería, baguette y artística son las distintas especialidades que se evaluarán durante las cinco jornadas de la Tercera Edición de la "**Copa Louis Lesaffre, Selección**

Nacional". El equipo seleccionado representará a nuestro país en las Eliminatorias Americanas que se desarrollarán en Las Vegas, Estados Unidos.

La Tercera Edición de la "**Copa Louis Lesaffre, Selección Nacional**", que se desarrollará en la Escuela de Panadería del Centro de Industriales Panaderos de Quilmes, entre el 7 y 11 de junio, reunirá a los mejores panaderos del país. De éste certamen saldrá el equipo nacional que representará a la Argentina en las Eliminatorias para el Mundial de Francia.

La competencia evaluará a los participantes en tres especialidades: artística, bollería y baguette. El ganador de cada una de ellas conformará el Seleccionado Nacional que representará al país en el próximo mes de septiembre en las Eliminatorias Americanas que se llevarán a cabo en la

Exposición Internacional de la Industria de Panificación (IBIE) en Las Vegas, Estados Unidos. Allí, se elegirá un equipo representativo de América del Sur y otro que represente a América del Norte, y el equipo ganador viajará a Francia en Marzo de 2012 en donde se disputará la final de la Copa Mundial de Panadería.

En las últimas Eliminatorias Americanas el seleccionado argentino logró el primer puesto, secundado por Perú.

Creada con la finalidad de respaldar y desarrollar la calidad de la panadería en el mundo, difundir la excelencia de la profesión y descubrir los talentos del mañana, la Copa Mundial de la Panadería que se realiza desde el año 2003 en el salón Europain, en París, Francia, es el certamen de mayor prestigio a nivel internacional.

La Copa Luis Lesaffre. Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Louis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 3 años. En total, más de 45 países competirán durante el año 2006 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del mundo: Europa del Oeste, Europa del Este, Asia, América del Sur, Europa Central y África/oriente Medio.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, "**LEVINA**", "**LEVASAF**", "**NEVADA**", "**SAF INSTANT**" y "**LEVEX**" y de la Línea de mejoradores para Panificación "**MAGIMIX**", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.

LESAFFRE
ARGENTINA



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



COUPE *Louis* LESAFFRE

SELECCIONES INTERNACIONALES
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADEROS

En este momento se está definiendo nuestro equipo.

Entre los días **7 y 11 de Junio** se estará desarrollando la 3ra Edición de la "**Copa Louis Lesaffre, Selección Nacional**", donde se definirá la Selección Argentina de Panadería que competirá en la eliminatoria americana, para la Copa Mundial de Panadería "Europain 2012".

Veni a conocer cómo estará integrada nuestra Selección Nacional de Panaderos (habrá un representante de cada categoría de competencia: artística, bollería y baguette).
Veni al Centro de Industriales Panaderos de Quilmes: Tel/fax: 011-4253-9647

Camino a "Europain 2012":

Los 3 ganadores viajarán a Las Vegas (EE UU), entre el 26 y 29 de Septiembre de 2010, para la eliminación americana.



www.coupelouislesaffre.es



Entrevista con el Secretario General del Sindicato de Almirante Brown

Carlos Moreno nació dentro de una familia panadera, es por eso que conoce muy bien el gremio. Entre otras cosas, durante 31 años estuvo al frente de la Panadería "LA FRAGATA DE ADROGUE". En la actualidad se desempeña como Secretario General del Sindicato de Panaderos de Almirante Brown, cargo que ocupa desde el año 1998, cuando comenzó su labor.

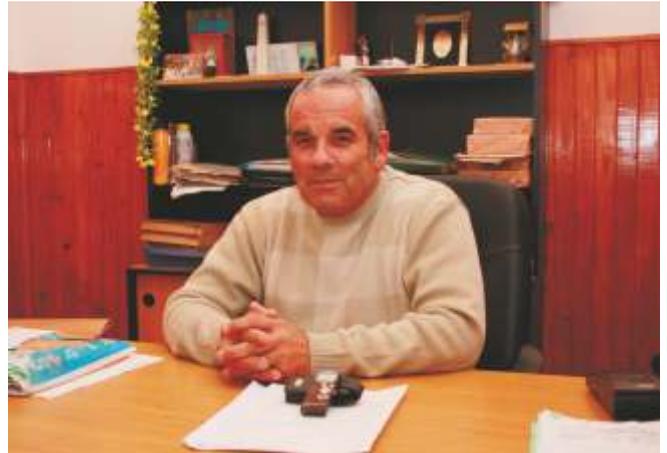
Moreno hace hincapié en que la relación que debe mantener la parte patronal con la obrera debe ser muy cercana ya que *"la panadería tiene que ser una familia, patrón y obrero deben trabajar en conjunto"*.

Haciendo referencia a la relación del Sindicato con el Centro de Panaderos, el Secretario General insiste en que *"ambas instituciones deben trabajar en conjunto para mejorar el gremio panaderil, si al patrón le va bien, se ve beneficiado también el trabajador"*.

"El Sindicato mantiene una buena relación con el Centro de Panaderos local, por supuesto nosotros defendemos siempre a nuestros afiliados, pero tenemos muy buena relación con el Centro, ya que logramos pulir cualquier problema... lo importante es trabajar para mejorar el Gremio Panadero y esa es responsabilidad de las dos partes", aseveró Moreno.

Y refiriéndose a los ilegales destacó que *"nosotros tenemos que tratar de luchar contra la clandestinidad que nos afecta a las dos partes... tanto a la parte obrera que son explotados como al Centro de Panaderos..."*

- ¿Cómo es el tema del código de barras, en Almirante Brown?



corresponde al Centro se lo llevamos.

- ¿Por qué cree que algunos trabajadores optan por la clandestinidad?

Se esta notando hay panaderos u obreros sin trabajo que comenzaron a fabricar pan en el fondo de su casa... quizás haciendo facturas, después bolsas de pan y después ya se compran la camioneta y comienzan a repartir... esto es malo, es dañino, pero en una casa de familia los sueldos bajos que se están manejando no son suficientes, y ese es uno de motivos por el que los trabajadores a veces optan por trabajar en el fondo de sus casa que bajo un patrón

- Nos comentaron que han desaparecido dos panaderías...

Sí, para colocar dos supermercados chinos. Ellos las adquirieron por el tamaño del local, se trata de dos panaderías una Glew y una en Burzaco.

- ¿Cómo es la relación con el Gobierno Municipal?

Nosotros en conjunto con el Centro de Panaderos hemos pedido audiencia con el intendente. Se esta trabajando en conjunto con Bromatología, donde vimos que se ha clausurado una panadería, eso demuestra que se esta trabajando.

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

COMUNICADO

Según el Convenio Colectivo de Trabajo N° 231/94, Art. 16 dice que el Lunes es el día de descanso para el obrero panadero y que las Panaderías no pueden elaborar ni comercializar pan los días Lunes, por eso nosotros no estamos en condiciones de regalar ninguna conquista.

La Sociedad de Obreros Panaderos no avala que nuestros trabajadores trabajen ese día de la semana.

“Abel Frutos, y le dio un vuelco a todo el tema de la Obra Social”

Arturo Moreno se desempeña actualmente como Secretario General Adjunto del Sindicato de Obreros Panaderos de Almirante Brown. Cuando Carlos Moreno sucede a Cipriano Rodríguez tras su fallecimiento, en agosto del 1998 y hasta el fin del mandato, sobrevienen las elecciones y es ahí cuando Arturo Moreno comienza su gestión.

Al respecto de los comienzos de su mandato, Moreno asegura que *“cuando comenzamos estaba todo mal, no había nada, ni servicios. Teníamos una clínica, pero en Quilmes... hasta el momento que asume en la FAUPPA Abel Frutos, y le dio un vuelco a todo el tema de la obra social. Hoy tenemos servicios en toda la Argentina, y clínicas en todo Buenos Aires...con Abel la obra social cambio un 100%...”*

Moreno hizo hincapié en que *“lo más importante es que el Sindicato esta abierto todos los días, siempre siguiendo las indicaciones de Abel, que nos baja línea y gracias a Dios le hemos abierto la puerta al obrero y yo creo que con mucho éxito”*.

El dirigente sindical comentó que el horario de atención es de lunes a viernes de 8 a 18hs, y que el Sindicato antes *“era un rancho, pero pudimos revertir eso, y tiene que ver con un proyecto que le presentamos a Abel (Frutos) vinculado con muchas panaderías que estaban en mora con la obra social...”* *“Lo que le propusimos es poner a un contador con jerarquía de inspector de obra social y así*

paulatinamente se fue regularizando a todas las empresas y eso sumado a la recaudación logró el progreso de la Institución, junto también al gran trabajo de Abel Frutos”, distinguió Arturo Moreno.



- ¿Qué problemas enfrentó el Sindicato, en los comienzos de esta gestión?

Para comenzar, el obrero no tenía servicios, no había un control de nada... el 99% de los recibos de sueldos estaban mal liquidados, era un desastre... había mucho descreimiento, por eso nos costo que los trabajadores vuelvan a creer en la Institución.

- ¿Qué servicios fue incorporando el Sindicato de Obreros Panaderos?

Tenemos una farmacia propia e incorporamos

DISTRIBUIDOR DE:









**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS,
CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS**

El shopping
del



TODO PARA EL PANADERO

**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

profesionales tales como psicólogos, un clínico, un contador, abogados, una fonoaudióloga que atiende acá en el sindicato... es decir, más allá de las clínicas que operan por obra social.

- ¿De qué se queja el trabajador panadero?

En referencia al tema gremial nos comentan los contadores que muchos hacen los recibos de sueldos con media jornada y la media jornada no existe, según el Convenio Colectivo de Trabajo... sí existe la jornada reducida... Esa mala computación de la jornada genera que no entre el dinero que tiene que entrar a la Institución y perjudican al obrero, porque con un recibo a media jornada quizás no puede acceder a créditos... o al fondo de desempleo. O para ser más preciso, si un trabajador panadero que le computan media jornada llega a tener algún accidente y fallece, su esposa quedaría sólo con una jubilación mínima.

- ¿En ese caso, los trabajadores pueden realizar juicios a sus patrones?

Sí, realizar mal los recibos de sueldo es un arma de doble filo. Ayer vinieron dos obreros para regularizar la situación y es una posibilidad que estos muchachos quieran iniciar un juicio a sus patrones por la otra mitad...

- ¿Cuál es su función como Secretario Adjunto?

Entre otras cosas, asesoro al Secretario General, no tengo una oficina física, pero asesoro a la gente y organizo las inspecciones.

- ¿Cómo se realiza una inspección?

El trabajo lo realizan los inspectores y nosotros verificamos que se pida por ejemplo, los libros correspondientes. Cuando caemos en una panadería se pide la documentación, y se fiscaliza que le den los útiles para el trabajo, la ropa, vemos los baños, y todo lo que marca el Convenio Colectivo de Trabajo que



debe ser cumplido.

- ¿Se trata de multas muy altas?

Las multas son altas, de alrededor de \$3000, si se impide la labor del Sindicato o el Ministerio se labran actas de infracción o en caso de que escondan al personal, se cobra una multa importante, y eso esta muy bien porque ocurre muy seguido...

- ¿Cuál es tu perspectiva?

Los que están en blanco tienen todos los beneficios de la obra social, pero también tenemos al socio adherente que se basa más en lo que sería la familia del obrero, logramos que los profesionales nuestros le cobren más barato,

simplemente es un beneficio para los familiares...

- ¿Qué pasa con la ordenanza que fue promulgada en el distrito?

La ordenanza establece una serie de pautas que deben ser respetadas, por ejemplo, que no se puede vender pan los días lunes, por eso también salimos a visitar a los supermercados, y muchos nos preguntaron que tenían que ver ellos con ese tema.

Sucede que el municipio de Almirante Brown, junto con el Sindicato y el Centro de Panaderos lanzaron la ordenanza que regula la venta de pan en el distrito, pero cuando comenzamos con las inspecciones descubrimos que en muchos supermercados se vende el pan en estados deplorables, por eso le pasamos al Centro de Panaderos un CD de fotos, con el estado de los obreros, la carga horaria que están llevando de 12 o 13 horas por día, sin franco, y todo por \$600...

- ¿Y con los días lunes?

Esta ordenanza también establece que la panadería un día debe estar cerrada para desinfectar, para baldear y para la limpieza... Nosotros íbamos los lunes a inspeccionar para darle una mano al industrial también, porque no podíamos ver que mientras ellos cerraban, el supermercado no lo hacia, eso lograba que el industrial no cierre para poder competir y el obrero no tampoco tenga un franco, como le corresponde y como lo merece. De esa forma saliendo a inspeccionar logramos que el industrial pueda descansar y el obrero también.

- ¿Qué pasa con las panaderías que abren los lunes?

Bueno, ellos tendrán que abstenerse en el futuro a que vaya la municipalidad y le haga una denuncia por un costo de \$20.000 o una clausura de 60 días... tenemos casi 50 inspecciones que hemos pedido al Ministerio de Nación para empezar a salir este año, para controlar el tema de los lunes y las panaderías clandestinas que funcionan en las casas en galpones.

CARLITOS 35 de experiencia
Años

Compra y Venta
de máquinas
de panadería

MANTENIMIENTO
VENTA · REPARACION

15-5400-1282 / 15-4404-5292

INDUSTRIALES PANADEROS POR PRIMERA VEZ JUNTO A JOSE ALVAREZ, DEL CENTRO DE PANADEROS DE CAPITAL

El Presidente del Centro de Panaderos de Capital Federal José Álvarez afirmó, en entrevista con “INDUSTRIALES PANADEROS” que para algunos “es más fácil cuando no se esta de acuerdo con algunas cosas abrir una asociación paralela que tratar de solucionar los problemas”.

Entre otras cuestiones repasa su gestión, se refiere a APACA, a la FAIPA y nos da su visión de la actualidad de los panaderos del país.

¿Por qué hay dos Cámaras de Panaderos en Capital?

En realidad hay tres: el Centro de Panaderos de toda la vida, la Cámara de Industriales y APACA que se forma después que sus integrantes perdieran tres elecciones consecutivas.

¿Hagamos una cronología del Centro de Panaderos?

El Centro de Panaderos nació en 1879. Años más tarde, alrededor de 1957 se hizo mutual en parte para evitar los impuestos, desde esa fecha hasta ahora

siempre fue mutual y gremial.

¿Qué pasa con el Convenio de Pasteleros?

El convenio de pasteleros aún hoy esta firmado por nosotros y data de 1996. El tema es que el sindicato es el que maneja la cosa, y ahora pusieron a provincia y a APACA para recibir los aportes y firman escalas salariales. Básicamente, para que se entienda, nos sacaron a nosotros y ese tema hoy esta en juicio, porque además de que todos aumentos están mal dados, el signatario del convenio es el Centro de Industriales Panaderos de Bs. As.

¿Y por qué esta decisión de APACA de constituir una nueva asociación?

APACA se abre, como hacen todo los



que no están de acuerdo con alguna cuestión, entonces eligen el camino de constituir una cámara nueva ... somos 500 para defender a la industria y así estamos ... todos divididos.



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 REVENDADORES 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.

estamos ... todos divididos.

Según tengo entendido hay en el medio un tema con los antiguos abogados...

Sí, el Centro de Panaderos sigue siendo el signatario del Convenio de Panaderos y Pasteleros, pero por algún arreglo que habrán hecho con el Sindicato de Pasteleros y la Cámara de Confiteros, esta cobrando APACA y provincia, lo cual el Centro firmaba por los dos, para provincia y para Capital...

Los abogados que estaban antes en el Centro de Panaderos al no estar más son los que insisten para que se forme otra asociación y así tratar de derrumbar al Centro de Panaderos. Pero, lo cierto es que perdieron tres elecciones, la última conmigo, y entonces van por el camino más fácil, que es salir a la calle como lo están haciendo, para difamarnos...

¿Qué porcentaje representa la Contribución Patronal?

El convenio lo cambie yo, en el 1992 se firmo una contribución por el 2% para cada lado, en 1995 cuando cambio el convenio a tasa horaria, le bajo el porcentaje del 2% al 1%.

En el 2003/4 sale en un periódico que los panaderos van a poder aportar la Contribución Patronal desde ese momento a APACA y nosotros hacemos la denuncia en el Ministerio de Trabajo ... con los papeles que se habían firmado y malintencionadamente inducen a algunos panaderos desinformados a aportar ahí. El



Ministerio de Trabajo saca una resolución que establece que en el único lugar donde se puede aportar la contribución patronal es en el Centro de Panaderos, como dice en el Convenio, en la sucursal Monserrat del Banco Nación.

Y entonces ...

Pasan los años, creo en la buena voluntad de estos representantes de APACA, pero me entero que siguen cobrando ellos. Si puntualizamos en un caso, podría ser el de un ex industrial de la calle Viamonte a quien APACA le sugiere no pagar los últimos 8 meses, después de 10 años que venia aportando. Se trata una panadería con quien a fuimos a juicio en el 2006, la resolución estableció que tenia que pagarle al Centro de Panaderos, ellos apelaron y en el 2010 quedó la sentencia definitiva a favor nuestra. Esto no solo sienta un precedente sino que afirma lo que el Ministerio de Trabajo había resuelto en el 2003.

¿Qué actitud toma el Centro de Panaderos con las panaderías que aportan a APACA?

Tenemos detectados a 50 panaderos que aportan al sindicato y a nosotros no, pero por más que le paguen al sindicato solo, la cuenta divide la mitad de los pagos para cada institución (50% Centro y el otro 50% al Sindicato) es decir que nosotros seguimos recibiendo el aporte igual.

De todos modos, quiero aclarar que voy contra el que nos debe el dinero, y

serán ellos quienes tendrán que ir contra el que se los sacó. Nosotros vamos a llamar al panadero amigablemente, les vamos a mostrar las resoluciones de la justicia, del Ministerio y tendrán que reclamarle ellos a APACA que les devuelva la plata para que puedan aportar donde tienen que hacerlo, que es el Centro.

UN TEMA COMPLICADO

Hace algún tiempo, muchos decían que Álvarez se había enriquecido con la venta de una propiedad... En muchos lados hasta hablar de José Álvarez estaba mal visto... ¿De donde surgen estas versiones?

Hace mucho tiempo atrás hubo un problema con una casa que habían comprado unos panaderos de la Comisión Directiva de aquel entonces, era una propiedad que se situaba en la calle Membrillar. Se trataba de los panaderos de Flores que habían comprado una casa para reunirse ahí y no ir hasta Sarmiento ... pero como es común que pase ellos dejan de ir a las reuniones, porque se empiezan a pelear, y ponen un casero que con el correr de los años hace la posesión veintañal pagando los impuestos y se quedó con la propiedad, que debe estar valuada en un millón de dólares ...

Entonces, esas mismas personas le van a pedir a Carlos Bello que salga en defensa de los panaderos por la macana de esta gente, Bello que para mi fue el mejor presidente que tuvimos los panaderos, con esa sangre caliente va a juicio con el doctor Prado padre, pero la casa se perdió.

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

www.panaderosargentinos.com

Publique en nuestras páginas



4696-8277

15-4084-1090

15- 6098-1721

565*5174

justo ganamos nosotros las elecciones, a la viuda le iban a rematar la casa por una deuda que contraía el Centro de Panaderos por ese juicio, es así que cuando entramos, tuvimos que afrontar ese tema, sumado a que en la Institución no había ni libros, había deudas de impuestos del campo de punta chica ... y muchos otros problemas ... lo primero que hicimos fue evitar que a la señora le remataran la casa, después se nos vino encima lo del campo de deportes de Punta chica. Yo era Secretario en ese entonces, el Presidente era Benito, es decir que él conoce muy bien eso, empezamos a levantar el predio pero los panaderos no iban, entonces el que hoy es intendente en San Fernando en aquel momento era concejal y fue quien puso todas las luces cuando yo se las pedí, pero no me podían perdonar la deuda, y en esa época el Centro solo vivía de la cuota de los socios y era difícil resistir, entonces los fin de semana nosotros abríamos las puertas a todo el que quisiera entrar para juntar fondos y los panaderos no querían eso. En el año 1996 ya casi no resistíamos más y tuvimos que venderlo, se armó una

asamblea para contar el asunto y exponer las deudas y se voto que se vendieran, en esa etapa el Presidente ya era yo ...

Las soluciones nunca aparecieron entonces en esa asamblea extraordinaria se decide vender, con esa plata se pagan muchas deudas y se hace la escuela en Sarmiento, pero el edificio se caía a pedazos. Fueron pasando los años, los panaderos cada vez pagaban menos, nosotros fuimos agregando servicios, como asistencia médica, hicimos las mejores fiestas, teníamos empleados de muchos años, pero el edificio iba quedando obsoleto ... por eso según la decisión de la Comisión Directiva se vende el edificio, llamando primero a licitación. Nunca me llene los bolsillos como decían, la Asamblea aprobó la venta por 2 millones de pesos. Se hizo todo por asamblea, y los papeles están todos a disposición de quien quiera ...

¿Tuviste alguna denuncia?

No tuve denuncias, y sigo en la misma esquina que desde hace 20 años, lo que tengo me lo dejaron mis viejos, no tengo cuentas en el extranjero ni nunca las



tuve, no tengo ni un colchón más de cuando entre al Centro ... este gremio, esta gente que hablaba mal se basaba en **"miente, miente, miente que algo quedará"**, y el objetivo de ellos siempre fue que el Centro desapareciera y como no pudieron ganar democráticamente quisieron entrar por la ventana ... la estafa la están haciendo ellos, porque cobrarle a un panadero lo que no corresponde es estafa ...

Yo nunca hable mal de ningún panadero, ni de ningún dirigente ... creo que cuando tuve que ayudar al panadero lo ayude, con el problema de la harina, cuando hicimos el molino ... hicimos las mejores fiestas del país, y las deje de hacer porque me parecía que era más

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confeiterías



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

hacer porque me parecía que era más conveniente pactar beneficios, servicios y descuentos para el panadero que pedirles colaboración a las empresas para las fiestas.

Lo importante es que no se dejen robar la plata, las instituciones son fuertes cuando las bases son fuertes ... Si algún panadero tiene alguna duda puede comunicarse **4331-6008** que es el Centro de Panaderos, siempre a disposición

¿Integraste mucho tiempo la Federación Nacional?

Si, desde chiquito ... soy el dirigente con más antigüedad y más joven de la Federación Nacional.

¿Cómo ves a los panaderos del país?

La dirigencia del país esta muy sola, la Federación Nacional si bien dice tener muchos afiliados, somos muchos también los que estamos afuera, caso Córdoba, Mendoza, Capital, y varias provincias grandes. Veo que hay un malestar más allá de que hagan bien o mal las cosas, y creo que el gremio esta así porque no estamos unidos, a muchos de los que integran la comisión de la FAIPA jamás los vi peleando por el panadero, es más ... no se si tienen poder en sus propias provincias. Creo que no consultan a nadie, sino sólo entre ellos, hay un estatuto que prohíbe que haya dos representantes de una misma

provincia, pero a la vez utilizan eso a conveniencia ... como por ejemplo en Santa Fe-Rosario, FIPPBA-CIPAN, etc.

El país esta mal, tendríamos que estar más adentro ... no afuera, las divisiones no suman. Me preocupa la Federación Nacional, yo lo ayude a Salvio en muchas cosas y lo ayudo desde afuera, pero no se por qué no desde adentro no ...

En la última trimestral dijeron que presentáramos el pedido de afiliación, pero que nuestro tema lo tenían que consultar, entonces pienso ... que quizás pasa más por un tema personal, que por estatutos ...



Cámara de Industriales Panaderos de la Ciudad de Buenos Aires
I.G.J. N° 1168 Asoc. Gremial N° 643



Centro de Industriales Panaderos de Buenos Aires

ESCALAS SALARIALES RAMA PANADERA

A PARTIR DE ABRIL del 2010		
CATEGORÍA	BASICO	SUMA NO REMUNERATIVA
OFICIAL	\$ 2.119.-	\$ 212.-
MEDIO OFICIAL	\$ 2.051.-	\$ 200.-
AYUDANTE	\$ 2.014.-	\$ 200.-
PEÓN o MANTENIM.	\$ 1.864.-	\$ 200.-
CAJEROS	\$ 1.999.-	\$ 200.-
DEPENDIENTE/A	\$ 1.984.-	\$ 200.-
ADMINISTRATIVOS	\$ 1.946.-	\$ 200.-
ENCARGADO/A	\$ 2.119.-	\$ 200.-
REPARTIDOR	\$ 1.946.-	\$ 200.-
AYUDANTE REPARTID.	\$ 1.856.-	\$ 200.-
APRENDIZ	\$ 1.766.-	\$ 120.-

A PARTIR DE JULIO del 2010		
CATEGORÍA	BASICO	SUMA NO REMUNERATIVA
OFICIAL	\$ 2.331.-	\$ 212.-
MEDIO OFICIAL	\$ 2.251.-	\$ 200.-
AYUDANTE	\$ 2.214.-	\$ 200.-
PEÓN o MANTENIM.	\$ 2.064.-	\$ 200.-
CAJEROS	\$ 2.199.-	\$ 200.-
DEPENDIENTE/A	\$ 2.184.-	\$ 200.-
ADMINISTRATIVOS	\$ 2.146.-	\$ 200.-
ENCARGADO/A	\$ 2.319.-	\$ 200.-
REPARTIDOR	\$ 2.146.-	\$ 200.-
AYUDANTE REPARTID.	\$ 2.056.-	\$ 200.-
APRENDIZ	\$ 1.886.-	\$ 120.-

www.panaderosargentinos.com



Visite nuestra página web...



A PARTIR DE OCTUBRE del 2010

CATEGORÍA	BASICO	SUMA NO REMUNERATIVA
OFICIAL	\$ 2.543.-	\$ 212.-
MEDIO OFICIAL	\$ 2.451.-	\$ 200.-
AYUDANTE	\$ 2.414.-	\$ 200.-
PEÓN o MANTENIM.	\$ 2.264.-	\$ 200.-
CAJEROS	\$ 2.399.-	\$ 200.-
DEPENDIENTE/A	\$ 2.384.-	\$ 200.-
ADMINISTRATIVOS	\$ 2.346.-	\$ 200.-
ENCARGADO/A	\$ 2.519.-	\$ 200.-
REPARTIDOR	\$ 2.346.-	\$ 200.-
AYUDANTE REPARTID.	\$ 2.256.-	\$ 200.-
APRENDIZ	\$ 2.006.-	\$ 120.-

A PARTIR DE MARZO del 2011

CATEGORÍA	BASICO
OFICIAL	\$ 2.885.-
MEDIO OFICIAL	\$ 2.781.-
AYUDANTE	\$ 2.744.-
PEÓN o MANTENIM.	\$ 2.594.-
CAJEROS	\$ 2.729.-
DEPENDIENTE/A	\$ 2.714.-
ADMINISTRATIVOS	\$ 2.676.-
ENCARGADO/A	\$ 2.849.-
REPARTIDOR	\$ 2.676.-
AYUDANTE REPARTID.	\$ 2.586.-
APRENDIZ	\$ 2.256.-

A PARTIR DE ENERO del 2011

CATEGORÍA	BASICO	SUMA NO REMUNERATIVA
OFICIAL	\$ 2.755.-	\$ 65.-
MEDIO OFICIAL	\$ 2.651.-	\$ 65.-
AYUDANTE	\$ 2.614.-	\$ 65.-
PEÓN o MANTENIM.	\$ 2.464.-	\$ 65.-
CAJEROS	\$ 2.599.-	\$ 65.-
DEPENDIENTE/A	\$ 2.584.-	\$ 65.-
ADMINISTRATIVOS	\$ 2.546.-	\$ 65.-
ENCARGADO/A	\$ 2.719.-	\$ 65.-
REPARTIDOR	\$ 2.546.-	\$ 65.-
AYUDANTE REPARTID.	\$ 2.456.-	\$ 65.-
APRENDIZ	\$ 2.126.-	\$ 65.-

SE RECUERDA QUE SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ART. N° 29 DEL CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO N° 269/95, LA CONTRIBUCIÓN DEL 1% Y EL APOORTE DEL 1% SON OBLIGATORIOS Y DEBEN DEPOSITARSE EN LA CUENTA DEL BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA - SUC. MONTSERRAT A NOMBRE DE CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BUENOS AIRES Y UNIÓN PERSONAL DE PANADERÍAS Y AFINES

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

LA TARANTELA

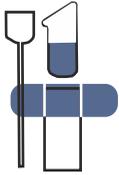
FÁBRICA: CABILDO 510
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDICOOP

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

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

www.industriaszunino.



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

UN CENTRO QUE CUIDA A SUS QUERIDOS COLEGAS PANADEROS

El Centro de Panaderos de Cuartel Noveno informó que días atrás participó como sede de capacitación para más de 100 personas por día, en trabajo conjunto con la IMPTCE, (Instituto Municipal de Producción, el Trabajo y el Comercio Exterior) dependiente del Gobierno Municipal de Lomas. El objetivo de los encuentros fue asistir mediante una capacitación a las personas interesadas en la reinserción laboral. Dicha actividad se prolongó durante 15 días.

Por otro lado, el Centro cedió las instalaciones para el desarrollo del Congreso de la Mujer del partido peronista donde también participó el Jefe Comunal Martín Insurrealde y el diputado nacional Chino Navarro, entre destacadas autoridades.

Entre otras cuestiones, el Presidente del Centro local Miguel Spaziante, aseguró que *“estamos trabajando muy bien con la municipalidad y bromatología... cuidamos lo nuestro y tratando de espantar a los que vienen de otros distritos con precios irascibles”*.

Respecto al precio del pan, el Centro advirtió que lanzó una lista orientativa de \$7,80 el kilo de



pan y \$12 la factura y otra lista paralela de precios sugeridos para la reventa en sucursales a \$6,20 y \$10,50 son precios para que tenga noción el panadero de lo que tiene que cobrar para cubrir los costos.

“Estamos tratando de incursionar para poder establecer una escuela de panadería en el Centro, ya tuvimos la reunión con la Secretaría de Gobierno Municipal. La idea es que los interesados salgan con salida laboral. Va a funcionar en el Centro, ya que tenemos un amplio galpón en desuso”, aseguró Spaziante.

Y agregó: *“pronto estaremos comenzando con el comedor para 200 chicos... Estamos bien, con mucho sacrificio... por eso les pido a los panaderos que se respeten, y que si entran de afuera que lo hagan con los precios en orden, porque el trabajo es importante para todos, y detrás de cada panadero hay una familia. Tenemos buena relación, con los distritos vecinos, es por eso que salimos los tres (Esteban Echeverría, Lanús, Lomas de Zamora), con precios iguales.”*

JUAN ANGEL LUCERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

Emeth DEWEY Dánica



REFINERÍA
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

SAN HONORATO Y UN FESTEJO EN SAN MARTIN

SAN HONORATO, PATRÓN DE LOS PANADEROS, FUE OBISPO DE LA LOCALIDAD FRANCESA DE AMIENS ALLÁ POR EL SIGLO VI. NACIÓ EN PORT-LE GRAND, EN POTHIEU Y MURIÓ EN LA MISMA LOCALIDAD UN 16 DE MAYO EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO VII (ALREDEDOR DEL 650).

Por eso, cada año y en conmemoración a la fecha de su muerte, los panaderos se reúnen para rendir homenaje a su patrono, con una celebración que congrega a panaderos de todas las localidades. En esta oportunidad, los festejos estuvieron a cargo de la Cámara Empresaria Panaderil de San Martín, que brilló con un salón renovado, en una jornada emotiva para el gremio.

Los panaderos celebraron el San Honorato, el pasado 16 de mayo en la localidad de San Martín. Para comenzar, diversos dirigentes, miembros de la comisión directiva, socios y vecinos del distrito participaron de una misa conmemorativa en la Catedral de San Martín. Durante la



celebración, el párroco aseveró que actualmente la gente tiene “hambre de valores” y por supuesto recordó a San Honorato, a quien destacó por “el amor, la entrega y el servicio al prójimo”

Cabe destacar que cuando finalizó la misa se bendijo el pan donado por Daniel Marichich, que superaba los cuatro metros, en la puerta de la catedral.

Tras la celebración litúrgica, más de 200 personas se acercaron al salón totalmente renovado de la Cámara panaderil local.

Junto al Presidente de la Cámara Claudio Cova, participaron del encuentro, el Presidente de FAIPA Rubén Salvio, algunos miembros de la FIPPBA, autoridades del Gobierno Municipal de San Martín y Alfredo Buglione, funcionario del Gob. de la Pcia. de Bs. As, entre otras.

Para comenzar, las autoridades del Centro local excusaron al Intendente del Partido de San Martín Ricardo Ivoskus, quien no pudo asistir por “compromisos ineludibles”.

Entre los invitados destacados, se encontraba Ángel Distéfano quien **“ha trabajado fuertemente para**



que hoy podamos celebrar el San Honorato”, destacó Cova, mientras invitó al Presidente de la FAIPA, Rubén Salvio a entregar una plaqueta recordatoria.

“Que gratificante poder homenajear a este hombre

que lucho intensamente y con mucho amor para que nosotros tengamos un santo patrono. Quizás alguno no tenga muy presente lo que es el Santo Patrono para nosotros, pero realmente nos brinda la posibilidad de juntarnos para poder pedirle a él y a Dios que nos ayude en este trabajo que realizamos todos los días”, destacó Salvio.

Mientras que Ángel Distéfano, lleno de emoción insistió estar **“muy contento porque los panaderos siempre tienen el corazón abierto”**

Por su parte, Claudio Cova subrayó la labor intensa de la comisión directiva para lograr el éxito de la jornada, y afirmó que **“en el primer piso nos estamos preparando para poder inaugurar la Escuela de Panaderos, esto se hace con compromiso, con esfuerzo y somos muchas las personas que estamos trabajando. Es un orgullo para nosotros saber que somos 12 personas que**

trabajan con unión y esfuerzo”

Asimismo destacó que **“es importante trabajar unidos con un mismo fin, para poder lograr muchas cosas como pasan en San Martín y como lo debemos lograr en todos los ámbitos”.**

A continuación el representante del Club Ballester, hizo entrega de un reconocimiento al Presidente de la Cámara Panaderil local para **“agradecerle todos lo que hace por los chicos que juegan en las divisiones inferiores del Club”.**

Finalmente, se hizo entrega de un reconocimiento a Roggero, quien fuera Presidente de la Cámara durante años anteriores. En esta oportunidad, este experimentado dirigente, recordó a **“aquellos que fueron un día, desde 1920 hasta la fecha, presidentes de la Institución. Uno de los grandes defectos que tiene la humanidad es olvidarse de los que fueron, y ahora me vienen a mi alma nostalgias**

infinitas que inundan los recuerdos de aquellos que se fueron, por eso esta placa que me dan se la dedico a todos aquellos que pasaron por esta institución”.

Y agregó **“que siga así la Comisión que ha logrado entusiasarme, que siga como las estrellas: sin prisa pero sin pausa. Adelante muchachos, para que San Martín este otra vez en el pedestal que le corresponde.”**



RECETA**calsa***

Cup Cake

Ingredientes

- * Premezcla de Muffins de Chocolate CALSA 1000 g
- * Margarina Premium Masas y Batidos 0% Trans 252 g
- * Agua 260 cc
- * Huevos 350 g

Decoración

- * Premezcla Chantilly Premium CALSA 200 g
- * Leche 300 g
- * Cereales Bañados CALSA

Procedimiento

- Colocar en la batidora todos los ingredientes juntos.
- Batir 1 minuto en velocidad baja hasta homogeneizar los ingredientes.
- Luego batir 2 minutos en velocidad media.
- Colocar en manga y dosificar.
- Se recomienda rellenar $\frac{3}{4}$ partes del pirotín utilizado.
- Hornear a 200° C durante 25 minutos aproximadamente.



Decoración

- Mezclar la Crema Chantilly Premium con la leche y batir hasta obtener el punto deseado.
- Colocar en manga con pico rizado o liso y realizar las decoraciones sobre los cup cakes.
- Por último decorar con los Cereales Bañados CALSA.

Nota:

- Se podrá reemplazar hasta el 50% de la margarina por aceite.
- Se puede realizar también con la Premezcla de Muffins de Vainilla CALSA



**Publique en
nuestras páginas**

www.panaderosargentinos.com

4696-8277 / 15-4084-1090

15- 6098-1721 / 565*5174

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



- **¿Por que al Increible Hulk se le rompe siempre toda la ropa excepto los pantalones?**
- **¿Son elastizados?**

- *¿Cómo es posible que por un par de anteojos nadie se da cuenta que Clark Kent es Superman?*

- *¿Los ciudadanos de Metrópolis son todos pelotudos?*

Hoy, llego del trabajo y veo a mi hijo que se miraba el dedito.. Le digo:

- *“Me lo voy a comer...”*

Y me lo meto en la boca. El se quedó viendo el dedito y me pregunta:

- *“¿Y mi moquito donde está?”*

Un misionero repentinamente se encuentra delante de un león casi muerto de hambre. El misionero se pone de rodillas, y reza:

- *Padre, infunde a este pobre león sentimientos cristianos.*

Hay un silencio, y el león se pone de rodillas y dice:

- *Padre, bendice estos alimentos que voy a recibir...*

- Mamá, ya tengo catorce años. ¿Ya puedo usar corpiño y tanga?
- No.
- Pero, mamá.....
- Nooo, Marcos... Nooo!

CLASIFICADOS

* **VEJO VERDE** busca jovencita ecologista.

* **DIVORCIOS 24 HORAS.** Satisfacción garantizada o le devolvemos a su cónyuge.

* **VEJITO** con mal de Parkinson se ofrece para tocar maracas en conjunto musical cubano.

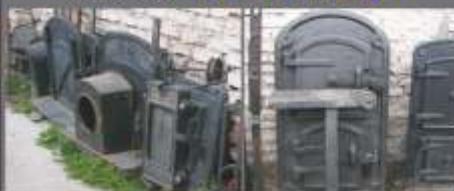
* **Por diabetes vendo mi flauta dulce.**

* **Cambio lindo perro Doberman por**



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

VENDO HERRAJES PARA HORNOS DE MAMPOSTERÍA
Sr. Juan: **4693-0555**



VENDO Horno Convector con fermentadora.
Impeccable. Rotar.
\$16.800
//////////
Heladera
Mostrador
2 puertas
impeccable.
\$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

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

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

CINTAS TRANSPORTADORAS
Eduardo e Hijos

ALQUILO:
Panadería con vivienda, horno panadero, harinera, deposito y otras dependencias
Ubicado Gervasio Mendez 2029, Florida Oeste,
Vicente Lopez
Tel: 4761-8367 (Silvia)
benvenuto007@gmail.com

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

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

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

"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

"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

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

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.: 0343-430-1027/26/19

"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

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

"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 TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

"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

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-4084-1090

15- 6098-1721 / 565*5174

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



La revista
de los panaderos

www.panaderosargentinos.com



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