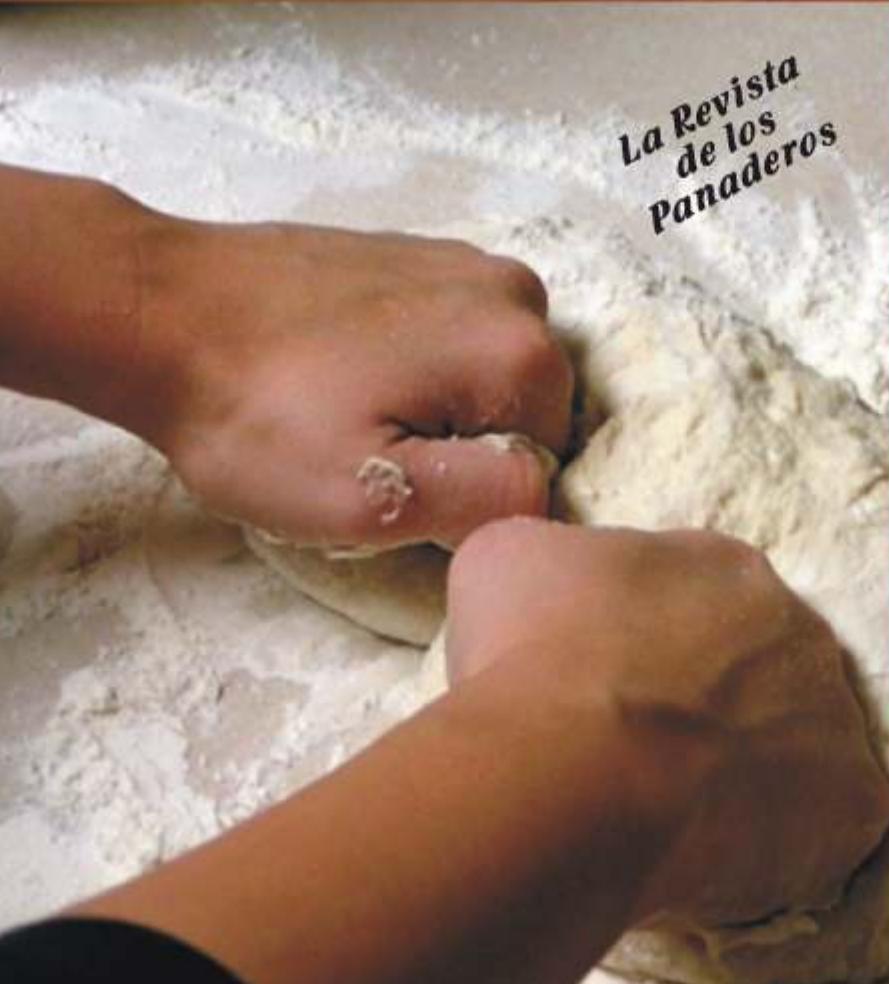
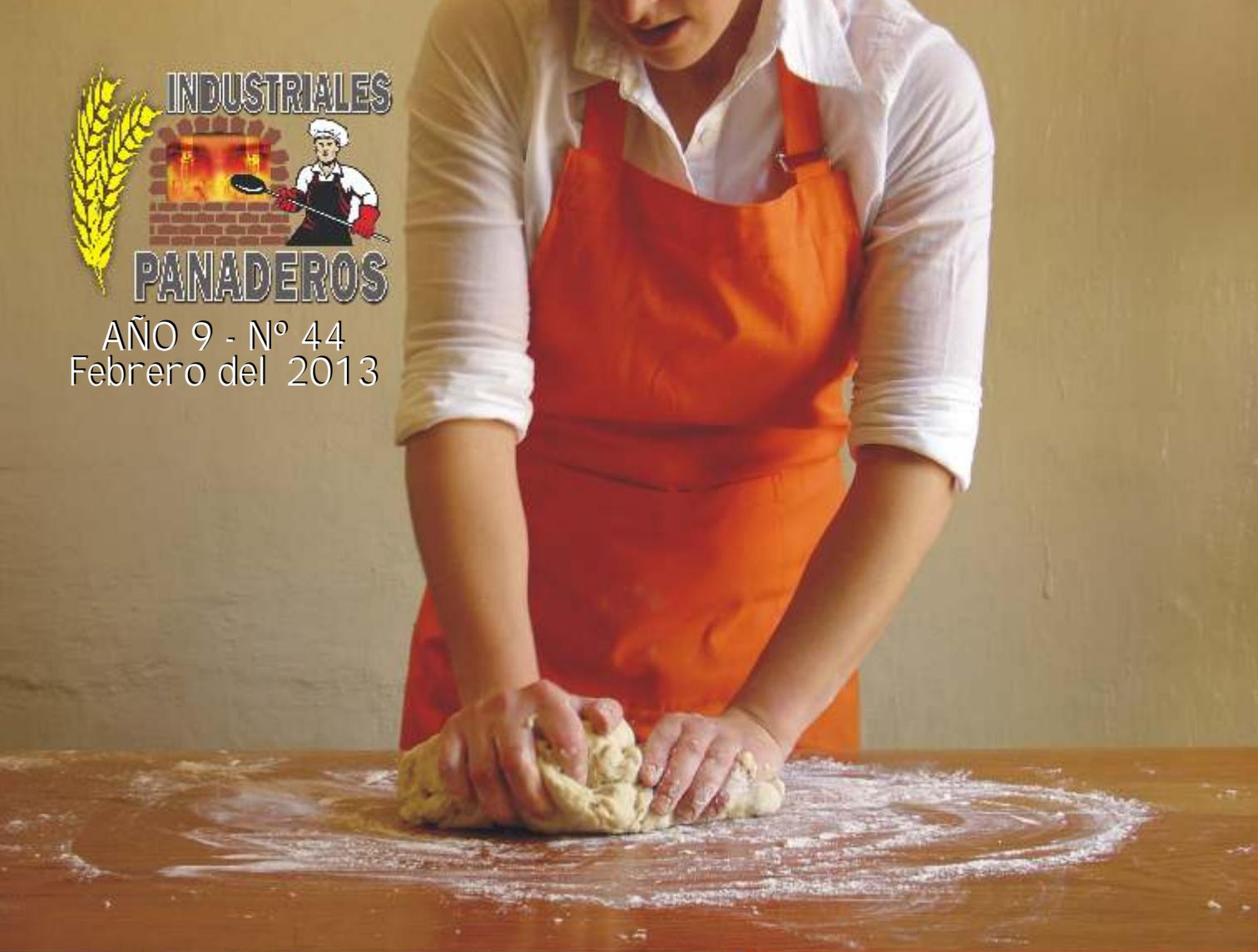




AÑO 9 - N° 44
Febrero del 2013



*La Revista
de los
Panaderos*





FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Fábrica y Salón de Ventas



Hornos y máquinas de panadería

TODO LO QUE NECESITA
EL PANADERO



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS CONVECTORES - SOBADORAS
AMASADORAS - BATIDORAS - TRINCHADORAS - CARROS y BANDEJAS



Repuestos, componentes eléctricos
Poleas y piñones ...

Promoción del mes

GRUPOS ELECTROGENOS

De 5, 10, 20, 30 y 40 Kva



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCION al CLIENTE

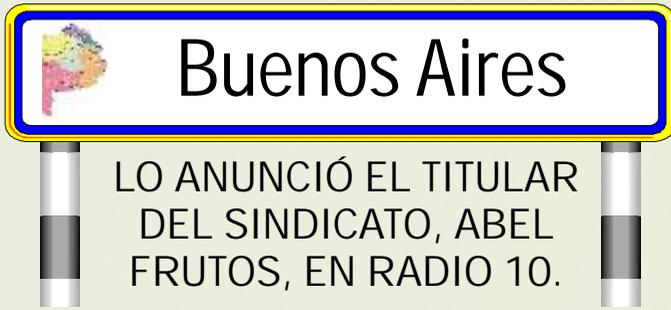
4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar



PIDEN UN 30% DE AUMENTO

Resolvieron impulsar medidas de protesta para reclamar, también, medidas contra el trabajo en negro.

El secretario general del sindicato de panaderos, Abel Frutos, adelantó que reclamarán una suba del orden del 30 por ciento en las negociaciones paritarias

"...Vamos a pedir el 30% porque es lo que corresponde.

Estamos hablando de una inflación de entre un 26 y 28%. El problema es que los incrementos salariales se dan en tramos y en el último tramo el trabajador ya no tiene la plata y está afectando su bolsillo...", expresó en declaraciones a Radio 10.

También dijo que **"...el salario promedio es de 4 mil pesos y el de un peón de panadería está en 3500 pesos, pero no alcanza. Con los mismos**



números que maneja el Gobierno no alcanza para vivir con dignidad...".

Luego de una reunión en el Consejo Directivo de la CGT Azopardo, Frutos no descartó realizar un paro en caso de no conseguir la cifra exigida.

"...Ratificamos la agenda que

venimos haciendo y en la medida que no haya una respuesta, vamos a tener que profundizar la medidas. Estamos analizando una movilización a la Cámara de Diputados o un paro...", advirtió.

Otro de los reclamos del líder de los panaderos es reducir el trabajo en negro en el país porque, según Frutos, hoy alcanzan los 5 millones y **"...es mucho..."**.



INDUSTRIALES PANADEROS

es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías, distribuidoras de materias primas y comercios vinculados al sector panadero y confitero. Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor.

Director/Propietario
Fabio R. Videla

Tel.: (011) 15-4084-1090

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

www.
panaderosargentinos.com

Sumario

Buenos Aires, Piden 30% de aumento.....	4
Plus de \$600 para trabajadores bonaerenses.....	5
Lesaffre invierte en Argentina.....	6
Pan fresco durante 60 días.....	9
BRITO HNOS.....	10
ECOBAGS SRL.....	11
HUMOR.....	12
Alfajor de 1 ½ metro.....	13
CIP de La Costa.....	14
Mundial de Pasteleros.....	16
De todo un poco.....	17
LETIZ.....	20
AGRUPACIÓN DE LANUS.....	22
Aumento en el interior del país.....	32
Panadería El Sol.....	34
COSTO PLUS.....	36
Asesinan a un panadero.....	37
CIP de Berazategui.....	38
CIP de Cuartel Noveno.....	40
Clasificados.....	46



SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.

CNEL. JOSÉ MURATURE 995 / TEL.: 4214-1980

panaderosaltebrown@gmail.com

LOS TRABAJADORES CONSEGUIMOS UN PLUS DE \$600



Después de varias reuniones privadas (tal como se aclara en el acta) con la parte patronal, los obreros conseguimos un "Plus Extraordinario" de

\$600 para los panaderos de Bs. As. Deberá ser abonado en dos cuotas (de \$300 c/u con los sueldos del mes de enero y febrero).

El acta fue firmada en la sede de la FAUPPA (Boedo 168) el día 8 de enero por Abel Frutos, Miguel Rodríguez y Rubens Castro por la parte Sindical y por la FIPPBA lo certificaron Emilio Majori, Raúl Santoandre y Alberto Alonso.

CLAUSULA 1°: Fijar el pago de un "Plus Extraordinario", de carácter no remunerativo y por única vez, que asciende a la suma de \$600 que se abonarán en dos cuotas iguales y consecutivas de \$300, la primera a liquidarse con las remuneraciones correspondientes al mes de enero del 2013 y la segunda a liquidarse con las remuneraciones correspondientes al mes de febrero del 2013.

CLAUSULA 3°: Las partes, de común acuerdo, solicitan la urgente e inmediata homologación del presente acuerdo.

Omar Rodríguez 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



EL GRUPO LESAFFRE SIGUE INVIRTIENDO EN LA ARGENTINA

La compañía de origen francés redobra su apuesta con el lanzamiento de productos innovadores en la industria de la panificación

El **Grupo Lesaffre**, la principal empresa en producción de levaduras y soluciones en panificación del mundo, anunció su decisión de ampliar sus operaciones en la Argentina con metas de largo plazo que incluyen la modernización de su planta industrial y la innovación de los procesos productivos con el lanzamiento de nuevos productos.

En línea con su compromiso con el país, la compañía ha encarado diversas iniciativas a largo plazo, como es el caso de la inversión de 1.500.000 dólares para la modernización y ampliación de la planta fabril en Virrey Del Pino (La Matanza), lo que permitió la capacitación del personal en las nuevas tecnologías, además de reducir en un 15% la utilización de cartón, lo que se traduce en un nuevo paso en el camino de un crecimiento sustentable.

La política de innovación fue una constante del **Grupo Lesaffre** desde su llegada a la Argentina en el año 1995, que se traduce en las inversiones realizadas durante más de 15 años, superando los 100 millones de dólares en ese rubro.

Las inversiones se cristalizan en lanzamientos de nuevos productos innovadores en el mercado de la panificación como lo es la **Levadura líquida PANEÓ** un producto para ama de casa, que cuenta con los últimos avances de la tecnología puestos al servicio del sector.



afrontó dificultades haciendo por momentos complicada la competitividad en la región; a pesar de ello, la empresa continuó apostando por esta Argentina...”, dijo Enrique Finochietto, responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**. Además



Sr. Enrique Finochietto

Finochietto agregó: “...Nuestro objetivo es poder seguir en el país produciendo uno de los productos esenciales para la industria de la panificación, y continuaremos realizando los esfuerzos necesarios para continuar desarrollarnos en el país como lo venimos haciendo desde hace 18 años...”.

Lesaffre Argentina mantiene la llegada de sus productos a gran parte de las panaderías argentinas, con la misma calidad que caracteriza al Grupo en todo el mundo y también continúa avanzando con el cumplimiento de sus compromisos con la mejora de las condiciones de vida de la comunidad cercana a su planta industrial ubicada en la localidad de Virrey del Pino, partido de La Matanza, en el marco de las acciones de su Programa de Responsabilidad Social Empresaria.

El **Grupo Industrial Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con **Levaduras Lesaffre**. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**”, “**LEVEX**”, “**FERMIPAN**” y “**GOLONDRINA**” y de la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:
Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera





Panadería y Confitería "Cesta-lar"
Cambió su imagen con...

VI-LU S.R.L

Ayacucho 949
San Antonio de Padua
Merlo - Bs. As.
Tel/ Fax:
(0220) 483-2168
(0220) 485-5768

Equipamientos para panaderías y confiterías y afines

Panadería y Confitería
CESTA-LAR
Av. San Juan 1840
Ciudad Autónoma de Bs. As.





PAN FRESCO DURANTE 60 DÍAS

AUNQUE LA TÉCNICA AÚN NO SE HA PATENTADO, TANTO LAS INVESTIGACIONES COMO LAS PRUEBAS COMERCIALES YA HAN SALIDO POSITIVAS; LA COMPAÑÍA ASEGURA QUE EL SISTEMA PUEDE SUSTITUIR LOS CONSERVANTES QUÍMICOS QUE SE UTILIZAN ACTUALMENTE EN NUMEROSOS PRODUCTOS Y SIN DUDA, LA RADIACIÓN DE MICROONDAS SERÍA MUCHO MÁS SALUDABLE SEGÚN TODA LA COMUNIDAD CIENTÍFICA.

Este adelanto tecnológico impactaría en la vida de todos, elaboradores y consumidores.

Una empresa de EE.UU. dedicada a la ingeniería alimenticia está desarrollando un método para mantener el pan fresco durante 60 días y como el pan es uno de los productos que se deteriora rápidamente, es uno de los más desperdiciados; lo propuesto ahora es una combinación de efectos térmicos que permiten destruir las bacterias a temperaturas muy bajas, por tanto, los elementos fríos de la pasteurización eliminan los patógenos nuevos



que pueden causar enfermedades.

Al comienzo de su ejecución la compañía MicroZap con sede en Texas, ha tratado de eliminar la salmonela en los huevos, por lo que esto no afecta a la calidad; el pan fue el siguiente paso porque había un objetivo de retrasar la formación de hongos en los

alimentos y como resultado, el laboratorio ha sido capaz de darle una vida útil a un pan de 60 días con las mismas condiciones de calidad y frescura del pan recién horneado.

El proceso implica la exposición del producto a la acción de la radiación ionizante proporcional a la cantidad de energía que requiere el alimento para ser absorbido; la irradiación de un impulso muy potente con múltiples fuentes de microondas crea una señal con una gravedad específica que permite que el producto se pasteurice sin que su calidad se vea alterada.

“...Muy cerca de su panadería, la mejor calidad...”

000
0000
SEMOLIN
PREMEZCLAS

Seguinos en



Buscanos como
molinozinfratensrl

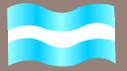


4238-6514 / 5083-1054

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 222 (1852) Parque Industrial Burzaco
harinaautentica@hotmail.com / molino_zinfraten@yahoo.com.ar



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



NO SUSPENDA SU PRODUCCIÓN !!!

BRITO HNOS. INCORPORA A SUS PRODUCTOS UNA LÍNEA DE
GRUPOS ELECTRÓGENOS DE 5, 10, 20 Y 40 KVA.

En abril del 2012 muchas panaderías tuvieron que suspender su producción por los cortes de luz ocasionados por un tornado. Desde noviembre volvemos a tener el mismo problema por la "ola de calor" que colapsa el sistema energético en nuestro país... y la historia se repite.

BRITO HNOS. tiene la solución, llámenos y asesórese sobre que **GRUPO ELECTRÓGENO** necesita su panadería o confitería y trabaje tranquilo durante todo el año.

GRUPOS ELECTRÓGENOS



Brito Hnos.

Tel.: 011-4667-6624

BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624

SERVICIO TÉCNICO

ACME

* de Pablo Rau y Jorge Martínez



ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



- * tornería propia
- * Reparación de máquinas
- * Reparación de hornos
- * Venta de repuestos
- * Fabrica de sobadoras

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com



BACALAR S.R.L.



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza



SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

FÁBRICA: CABILDO 510 / ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

Ecobags s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

INFORMA

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE



ECOBAGS S.R.L.

Tel.: 4353-4418

Cel.: 15-5414-8582

Nextel 681*1043

Concientizados y comprometidos con el medio ambiente

ECOBAGS S.R.L.

fabrica exclusivamente productos 100% biodegradables.

Desempeñando una gran labor en materia de innovación, contamos con un equipo de colaboradores que desarrolla proyectos propios en materia de bolsas oxi biodegradables para panaderías y confiterías.

Somos la única fábrica en Argentina dedicada exclusivamente a productos biodegradables, con equipamiento de última tecnología de un alto nivel internacional, unido a nuestro departamento de

calidad, garantizamos la excelencia de nuestros productos.

ECOBAGS S.R.L. es capaz de satisfacer a todos sus clientes mediante sus relaciones humanas y la gestión de la calidad, del medio ambiente y de la ética. Nuestros productos mejoran la rentabilidad de sus negocios. La mayor variedad y calidad en bolsas para panaderías y confiterías la encontrará llamando al teléfono: 4353-4418 o al 15-5414-8582.



Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868



Buenos Aires
LA PROVINCIA

Ecobags s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

Parque Industrial y Tecnológico Quilmes
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires

Tel.: 4353-4418

Cel.: 15-5414-8582 Nextel 681*1043

ecobagsrl@hotmail.com





Humor

SI EL AMOR ES CIEGO



POR QUE HAY AMOR A PRIMERA VISTA?



- ¿Qué hacen los hombres de pie, las mujeres sentadas y los perritos en tres patas?

- Saludar.

- ¿Que es lo primero que le mete el hombre a la mujer cuando se casan?

- El anillo de matrimonio.

- En las manos de las damas a veces estoy metido unas veces estirado y otras veces encogido.

- El abanico.

- El que lo hace la vende, el que lo compra no lo usa nunca y el que lo usa nunca lo ve.

- Un Ataúd.

- Entra seco y oliendo a goma, pero sale mojado y oliendo a pescado.

- El buzo.

-Cuál es la principal causa de muerte en el mundo?

- El nacimiento.



UN ALFAJOR DE UN METRO Y MEDIO DE DIÁMETRO

EN EL MARCO DEL 8° FESTIVAL GASTRONÓMICO DE MAR DEL PLATA, ALUMNOS Y PROFESORES DE UNA ESCUELA DE PASTERERÍA COCINARON LA SÚPER GOLOSINA QUE PESA 150 KILOS

El corte y la degustación del Súper Alfajor Marplatense en el escenario de la Plaza del Agua, a cargo de los alumnos de la Escuela de Pastelería de STARPyH que dirige el maestro Luis Murvay, supervisados por el maestro pastelero y heladero Ariel Segessery, fue el momento esperado por todos los asistentes al Festival.



polvo de hornear; 70 kilos de dulce de leche repostero y 10 kilos de baño repostaría (blanco y negro).

El súper alfajor tiene un diámetro de 1,50 mts. aproximadamente; una altura de 20 cm.; pesa alrededor de 150 kilos y llevó entre cuatro y cinco

El producto resultó distinto al de las ediciones anteriores, ya que en esta oportunidad fue mitad blanco glaseado y mitad de chocolate negro.

Los ingredientes utilizados fueron: 25 kilos de harina; 1.400 grs de cacao; 10 kilos de fécula; 15 kilos de óleo margarina; 15 kilos de azúcar; un kilo de miel; 180 huevos; 500 CC de esencia de vainilla; 250 CC de esencia de almendras y limón; 500 grs. de bicarbonato de amonio; 750 grs. de

días de elaboración por la maestra pastelera Gabriela Palanga, con la colaboración de Rocío Rojas; Johanna Córdoba; Vanesa Anzaldo; Linda Basciu, Yamila Iglesias y Liliana Pepe.

Además para el corte estuvieron ayudando Víctor Sagardoy y Fernando Etchegoyen, todos ellos acompañados por los alumnos del Curso de Pasteleritos y la Guardia Nacional del Mar.

Materias Primas para la Industria Alimenticia
"la mejor relación calidad-precio a su alcance"
UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD



Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida
ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

Av. Elcano 4115 - (1427) - C.A.B.A.
Tel.: 011-4554-1396 / Fax: 011-4554-1696
argenitvta@yahoo.com.ar
www.argenit-sa.com.ar

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664
email: ventas@panconpan.com.ar
web: www.panconpan.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA

CALLE 57 N° 398 - MAR DEL TUYÚ - PDO. DE LA COSTA - BS. AS.
Tel.: 02246-421909 / 02257-15532865 / pan.cippc@gmail.com

EN DESACUERDO CON ALGUNAS ACTITUDES PARCIALES DE LA FEDERACIÓN PROVINCIAL, ABEL RODRÍGUEZ SE MUESTRA COMO REFERENTE DE UN CAMBIO PRÓXIMO

En un diálogo exclusivo con nuestra revista nos comenta como ve
el manejo de las autoridades de la FIPPBA



*Abel Rodríguez junto a su amigo, el
Diputado Provincial Juan de Jesús*

*- ¿Cuál es su opinión de los \$600 del Plus
Extraordinario que otorgó la Federación
Provincial para ser abonado en dos cuotas en
los meses de enero y febrero?*

Realmente desconozco por qué decidieron
darlo. En la reunión que tuvimos los
centros hubo una rotunda negativa a
cualquier “cuota aguinaldo” ya que se dijo
que no estábamos en condiciones de
hacerlo. No obstante la mayoría de los
dueños de panaderías se lo damos a
nuestros trabajadores sin necesidad de que
los gestione nadie.

*- Abel Frutos declaró en Radio 10 que iba a
solicitar un 30% de aumento. ¿Qué opina al
respecto?*

Es una postura correcta, me parece que es
una persona que defiende lo que tiene que
defender. A lo mejor a nosotros nos falta,
en la provincia, que quien tiene que
defendernos lo haga; aparentemente no
tienen elementos o ganas. Las paritarias
no consisten en dar aumentos porque sí,
hay que evaluar que, si nuestros productos
aumentan, dejarían de venderse. Hay una
falta de consideración, los aumentos
deben ser otorgados con inteligencia para
no generar daños a la industria ni al
trabajador.

*- Me das a entender que el acta firmada por
Majori de La Matanza, Santoandre de Lanús
y Alonso de Merlo no era lo que se había
acordado en reunión...*

Creo que hay una mala interpretación de
lo que es el manejo de una Institución, no
es lo mismo manejar una Federación
Provincial que una panadería. En una
Federación hay una masa societaria y esos
socios deben designar paritarios, acá hay
una política “poco seria”. Yo creo que
cualquier persona que quiera manejar
seriamente la institución –salvo que tenga
otros motivos personales- debe manejarse
con sus asociados. No es democracia
juntarse con unos pocos miembros de

comisión directiva y que se apruebe lo que unos pocos quieran, mucho más cuando la gran mayoría esta en descuerdo.

- En el último Congreso Provincial hubo una ponencia en la cual se instalaba la posibilidad de que los panaderos del área costera tengan paritarias diferenciadas, ¿qué pasó?



Sr. Abel Rodríguez

De todos los puntos tratados en ese congreso hasta el día de hoy solo se trabajó en la reforma de los estatutos y eso me lleva a formular una pregunta: ¿para qué se hace un Congreso donde se gastan sumas siderales de plata si después no se trabaja en las ponencias? Como en congresos anteriores se siguen incumpliendo con las ponencias

- En la reforma de los estatutos se dio un plazo, que ya está caduco, para que los centros presenten los papeles de Personería Jurídica y sus delegados demuestren que son panaderos en actividad... ¿se cumplió?

Pareciera que no, hasta fin de enero no hubo ninguna información oficial al respecto, todo sigue como estaba antes. Y esto me lleva a pensar que, como casi nadie ha presentado papeles, pareciera que son “mandatos personales”.

- O sea que del Congreso lo único que se respetó fue la reforma de los estatutos, pero de esa reforma muy pocos presentaron los papeles, entonces... ¿qué se hizo?

Pensando bien quiero creer que hay falta de conocimiento, pero lo que me llama la atención es la falta de asesoramiento del abogado de la Federación, él es quién debería estar atento

a las fallas que se vienen dando en la Institución. Manejar bien una institución no solo está supeditada al dinero, hay que cumplir con lo que el Estatuto dicta y aquí –creo- hay incumplimiento de lo dictado en Asambleas, reuniones y estatutos.

- Para finalizar, si no se cumplió con lo dictado con respecto al Plus Extraordinario, si casi no trabajaron con las ponencias del Congreso... ¿todo sigue igual?

Realmente creo que lo que está caduco es el sistema de trabajo, no las personas. No cualquiera puede manejar un coche de Fórmula 1, aquí deberían dejar de lado ambiciones personales y egos... los que se sienten capacitados para seguir deberían hacerlo y los que no deberían dar un paso al costado. Creo que deberíamos estar todos juntos pero sí es necesario un cambio y hay que hacerlo. La verdad no hay que callarla.



INDUSTRIALES
PANADEROS

Publique en nuestras páginas

elgremiopanadero@yahoo.com.ar
info@panaderosargentinos.com
www.panaderosargentinos.com
(011) 15-4084-1090

AL MUNDIAL DE PASTELEROS EN HOMENAJE A FAVALORO

Los mejores reposteros argentinos participarán en Francia en la máxima competencia de la especialidad. Y lo harán con figuras que evocan al notable cardiólogo platense



Dr. René Favaloro (12/07/23 - 2-/07/2000)

Un grupo de “campeones nacionales” de Pastelería, una suerte de selección argentina de la especialidad, competirá a fin de mes por la Copa Mundial en la ciudad francesa de Lyon. Y la particularidad, es que presentarán sus postres con motivos que homenajean al cardiólogo René Favaloro.

El conjunto nacional, que tendrá rivales de 21 países surgidos de las rondas clasificatorias por regiones, está formado por los maestros pasteleros José “Pepe” D’Alonso (54 años), Jorge García (37) y Mario Abán Cruz (58), junto con Eduardo Ruiz (46), el capitán, quien en esa función integra el jurado del certamen.

Los argentinos, todos con décadas de oficio en alto nivel, llegan a este mundial con el brillante antecedente de haberse adjudicado en México en agosto último el Concurso Maya Latinoamericano de Repostería, clasificatorio para Lyon. Tras cinco meses de preparación intensiva, el equipo nacional, apoyado tanto por el sindicato como por la cámara empresaria del sector, ganó ese certamen seguido por Brasil, Colombia y México, en ese orden, todos los cuales competirán ahora en Lyon.

El capitán Ruiz explicó que el Mundial se desarrolla en dos jornadas de nueve horas diarias, el 27 y 28 de enero, y se compite en tres rubros: postres de chocolate, helados de fruta y postres al plato.

De los aspectos que se evalúan, el sabor es el de mayor puntaje, pero también cuentan la originalidad de la receta, que las porciones exhiban prolijamente sus capas sin desarmarse y que el trabajo sea realizado en el tiempo reglamentario, entre otros.

Entre las dimensiones artísticas del certamen aparece también la escultura, con obras de chocolate, caramelo y hielo de más de un metro de altura en las que se hace la presentación final del bufé.

LA “PRESENCIA” DE FAVALORO

Es justamente en esos elaborados soportes escultóricos, que deben hacerse íntegramente con elementos comestibles, donde se plasma la referencia al brillante cardiólogo platense, a quien se rinde homenaje, con formas que combinan el símbolo del corazón con la reproducción anatómica del órgano.

Pero el verdadero corazón de la presentación lo constituyen una torta de masa suave, preparada con cacao, romero, pera, avellana y limón, una capa de mousse y un baño de chocolate de rotundo sabor; un helado de dulce de leche, frutos rojos, queso y maracuyá, y un postre cremoso a base de cítricos con baño de frutilla, que incluye una porción de helado muy liviano y un toque crocante de avellanas.

“Salvo algún detalle, con esto mismo ganamos en México. Nos adaptamos a un gusto más internacional. Lo nuestro sería con más dulce de leche, pero como es dulce y graso, no va mucho para el paladar europeo”, explicó Ruiz.

Ruiz, quien conoció personalmente a Favaloro, admitió que no fue fácil definir el tema con el que se presentaría la Argentina. “El tango está muy trillado, y nos pareció que la trayectoria del cardiocirujano merece sobradamente el homenaje de que el equipo lo lleve a Lyon como emblema nacional con el lema “Un corazón para todos”.

BIMBO LANZA "BIMBO NATURAL 100% SIN CORTEZA"

Grupo Bimbo refuerza su gama de pan de molde con el lanzamiento de una nueva referencia que une las innovaciones más exitosas desarrolladas por la filial española de la multinacional mexicana en los últimos años: el pan de molde sin corteza y el elaborado de forma totalmente natural, a base de harina, agua, levadura, aceite de oliva, masa madre, vinagre y sal. La compañía indica que este nuevo 'Bimbo Natural 100% sin corteza' está pensado para ser consumido por todos los



miembros de la familia, especialmente por los más pequeños, precisamente por su elaboración natural, sin aditivos ni conservantes. La comercialización se realiza en formato único de 450 g con un PVP de 1,99 €

EMPREDIMIENTO PRODUCTIVO EN BERNAL

El Municipio de Quilmes realizó la entrega de una amasadora, un horno de pan y un freezer para una familia que produce pan en la Ribera de Bernal. Se trata de una familia que produce pan en la calle 295 y Espora de Bernal, a la cual se le entregó una amasadora, un horno de pan y un freezer.

Celestina Troncoso, la responsable del emprendimiento sostuvo que "estoy muy feliz por esta entrega de las cosas para este micro emprendimiento familiar que estaba esperando

con mucha ansiedad. Estoy muy contenta y muy agradecida a todos los que me dieron una mano en el sostenimiento de este proyecto" además de agregar que "antes, el pan casero lo hacíamos en un fuentón, amasando 10 kilos de harina a mano junto a mi esposo quien después horneaba. El calor del fuego le estaba afectando las piernas porque él es diabético, por eso me contacte con la gente del área para ver de que manera podía mejorar el trabajo y la manera en que hacíamos el pan".

INCENDIARON LA CAMIONETA DEL DUEÑO DE UNA PANADERÍA

CONCORDIA. Pertenecía a la panadería de razón social "La 10", los primeros trabajos periciales, localizaron parte de una botella con combustible (tipo bomba molotov), lo que indicaría que este suceso habría sido intencional.

Ayer, hoy y siempre, **Argental.** Una pasión bien argentina.


STOCK PERMANENTE
Y DISPONIBILIDAD DE
REPUESTOS Y ACCESORIOS


SERVICIO TÉCNICO LOCAL
CON MÁS DE 30 TÉCNICOS
OFICIALES EN EL PAÍS


STÁNDARES DE CALIDAD,
HIGIENE Y SEGURIDAD
INTERNACIONALES


ALTO VALOR DE
REVENTA DE
HORNO Y EQUIPOS


9,2 PUNTOS SOBRE 10
DE SATISFACCIÓN GENERAL
DE NUESTROS USUARIOS*



Estuvimos, estamos y siempre vamos a estar, porque Argental es una empresa argentina y porque desde hace más de 60 años trabajamos codo a codo con panaderos y pasteleros, escuchamos sus necesidades y les brindamos soluciones confiables para elaborar los mejores productos.

Nuestros equipos se han convertido en verdaderos "clásicos" de la panadería y la pastelería, que ayudan a simplificar el trabajo, optimizar la mano de obra y cuidar la seguridad e higiene, de acuerdo a las más exigentes normas internacionales.

Entre Usted y Argental no hay barreras, porque compartimos la misma pasión y hablamos el mismo idioma.

60
AÑOS

Atención Directa desde MDQ
Tel. (0223) 155 223 349
www.argental.com.ar

Planta Industrial Granadero Baigorria
Tel. (0341) 471-2020
ventas@argental.com.ar

 **Argental**

(*) Encuestas realizadas en Argentina sobre el producto adquirido, entre marzo de 2011 y marzo de 2012.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

REPRESENTANTE
DIRECTO DE



NEXTEL **605*3378**
CEL: **011-1549-929-421**



Sr. Roberto Politti

Roberto Politti es un conocido panadero de La Matanza y durante este último tiempo renovó maquinaria de su panadería. El responsable de proveerlo fue Sergio Kaliniuk quien le entregó cuatro hornos rotativos (dos dobles), dos trinchadoras y dos sobadoras. Más que conforme recomienda la maquinaria INDUPAN.

"... Son máquinas muy rendidoras y con un excelente servicio post-venta. A Sergio Kaliniuk lo conozco desde hace más de cinco años, es una persona muy buena... más que un proveedor es un amigo..." (Roberto Politti)

complicado momento económico actual, pese a enfrentarse a factores adversos como el encarecimiento de las materias primas. José Manuel González Guzmán, Presidente y Director General de Bimbo Iberia,



anunció la puesta en marcha de esta iniciativa de ayuda al consumidor y afirmó que: "... Hemos estado 48 años con el consumidor español y hoy, que es cuando más nos necesita, seguimos estando con él. Queremos que todas las familias españolas puedan disfrutar de la calidad y la ternura de Bimbo y por eso durante todo 2013 tendremos un pan Bimbo a 1 euro. En momentos como éste, el consumidor necesita que le ayuden..."

NO LOS DEJAN VENDER PAN DESPUÉS DE LAS 22 HORAS

MEXICO. Muchas panaderías están sufriendo esta decisión y se consideran discriminadas. Los vendedores ambulantes si tienen permiso para vender hasta la medianoche. Para poder hacerlo, los negocios deberán pagar un plus de más de 50 pesos mejicanos la hora.

INDUSTRIALES PANADEROS
Síguenos en facebook
Ingresa a www.facebook.com y búscanos como El Gremio Panadero
PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS
011-15-4084-1090

De Todo un poco

UNA MUJER MURIÓ AL ESTALLAR HORNO DE PANADERÍA



HONDURAS. Tres más resultaron heridas al explotar el horno, el incidente se registró a eso de las 3:30 de la tarde del domingo en la Panadería Nani, ubicada en la 6 avenida. La víctima mortal fue identificada como Blanca Lidia Galdámez, de aproximadamente 45 años de

edad y su cadáver quedó en el área de producción de la panadería ya que la tragedia se produjo cuando la mujer intentó abrir la compuerta del horno para introducir y cocinar el pan. Más atrás de ella se encontraban las otras mujeres que también trabajaban en la panadería y fueron alcanzadas por las llamas que se desprendieron del horno industrial.

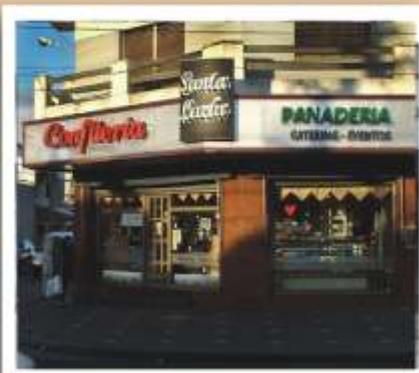
BIMBO VENDERÁ PAN A 1 € DURANTE TODO 2013

ESPAÑA. Bajo el lema "Bimbo, Contigo", la compañía ha adquirido con sus consumidores el compromiso de vender durante todo el año 2013 pan de molde a un precio especial de 1 euro con el fin de ayudar a las familias españolas a afrontar el



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR

4653-2148 III 4480-0660

E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



REPARACIÓN
Y VENTA



"SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO"
SERVICIO TÉCNICO A DOMICILIO

NCR JARDIN MAGNETI SYSTEL SAN SALVADOR KRETZ + Trinidad

4298-5445 / 15-4935-2572
Monteverde 4158 Rotonda de Burzaco

Burner®



HORNOS
CONVECTORES
Y TUNELES
CONTINUOS

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

Tel.: 4911-2302 / 4911-1675

OTRA PANADERÍA CON MUEBLES LETIZ



Sr. Daniel Paz

Propiedad de Daniel Paz desde el año 2001, renovó todos sus muebles con **LETIZ AMOBLAMIENTOS**.

Más que satisfecho, el propietario del local manifestó: "...Los recomiendo, el trato que recibí fue excelente, Marcos nos asesoró y atendió muy bien. Todo lo que acordamos **LETIZ** lo cumplió en tiempo y forma. Los clientes valoran el cambio de imagen y ahora se vende mucho más porque se luce la mercadería..."



Panadería y Confeitería
EL SOL

Calle 113 N° 1205
Berazategui - Bs. As.

LETIZ

Buenos Aires 1666 / Burzaco

www.letiz.com.ar
info@letiz.com.ar

Tel.: **4299-2475**





HumoR

- ¿Qué es una cosa larga, ancha y que los hombres traen colgando cuando lo miramos de frente?

- **La corbata.**

- ¿Dónde tienen las mujeres el pelo más enrulado?

- **En África**

- ¿Cual es la parte mas sensible del cuerpo de una mujer? Tiene seis letras y acaba en "ina".

- **La retina.**

ENCONTRARÉ
LA CURA PARA LA INCONTINENCIA
URINARIA

**Y MEARÉ
FAMOSO**



- *¿Qué es lo que a la mujer le viene una vez al mes y le dura de 5 a 6 días?*

- ***El sueldo del marido.***

GelBrix

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

JALEA DE FANTASÍA



**Laboratorio
de Panificación**

Atención al Consumidor:

4699-4865

gelbrix@live.com.ar



GelBrix



Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio

LA DESPEDIDA DE AÑO

COMO YA ES COSTUMBRE, LA QUINTANA SE VISTIÓ CON LOS COLORES DE LA AGRUPACIÓN PARA DESPEDIR EL AÑO. CON UNA CONCURRENCIA QUE SUPERÓ LOS 500 INVITADOS, LOS PANADEROS DE LANÚS DESPIDIERON UN AÑO COLMADO DE LOGROS Y RECONOCIMIENTOS



La convocatoria fue otro éxito, hasta tuvieron que remodelar La Quintana para que puedan entrar todos los invitados. El hecho es que, el 9 de diciembre, fue el día elegido para despedir el año y la fiesta fue todo un éxito, los “muchachos” y las “chicas” de la Agrupación trabajaron con esmero y dedicación para que todos se sientan a gusto.

Bastó solo con ver los centros de mesa –verdaderas artesanías hechas por las mujeres- para darse cuenta que esta era “La fiesta de los panaderos”.

Como dijimos anteriormente estuvieron presentes casi todos los panaderos del distrito. Además, en señal de reconocimiento a la labor que vienen realizando, estuvieron presentes: Gabriel Ruiz (Sec. Gral. Del Sindicato de Panaderos), Rubén Salvio (Pte. de la Fed. Argentina de la Industria del Pan), el CIP de Berazategui, el CIP de San Martín, el CIP de Quilmes, el CIPAN (Panaderos del Norte), APACA (Capital), la Asoc. Panaderos de Rosario (Jorge Vitantonio), el CIP de Corrientes, el CIP de La Plata, el CIP de Fcio. Varela, el CIP de Cuartel Noveno y panaderos de La Matanza.

Se contó también con la presencia del Intendente Darío Díaz Pérez; los

Concejales Carlos Barbagallo, Daniel Piccolo y Jorge Montero; el Pte. del Tribunal



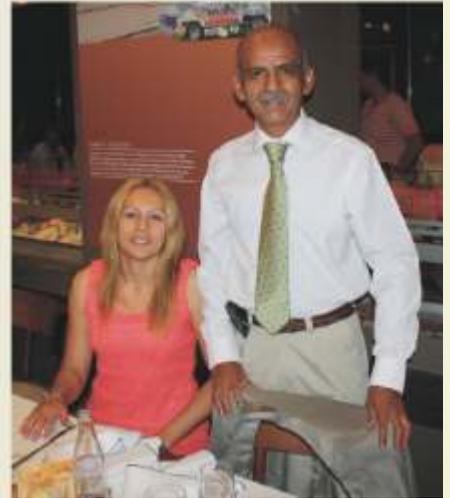
de Faltas Dr. Norberto Luciani; los Jueces del Tribunal de Faltas Dres. Roberto Vidal y Néstor Nicoletti; el Director de Inspección General Dr. Alejandro Galoppo y el Director de Deportes Gerónimo Velardo. Vale la pena destacar que ese día también se conmemoraba el Día de la Democracia, y por ese motivo se recibieron cartas de otros funcionarios disculpándose por no poder asistir al estar previamente comprometidos con esos festejos.

Previo a la degustación de la cena el Presidente de la Agrupación, Norberto Labaén, pidió un aplauso para reconocer la denodada labor de la “**mujer panadera**”, para luego destacar que: **“...nosotros no tuvimos que regalar entradas para llenar**



el salón, el panadero vino porque quiso y pagó su

(Continúa en la página siguiente)





Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.





Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com



entrada. Agradezco, en nombre de la Comisión, el trabajo del Sr. Montero (por sus artesanías propias para la cena de los panaderos)...” También destacó que en el transcurso del año se trabajó con ideas para mejorar el ingreso en las panaderías, como el caso del descuento del 20% de los días miércoles y el Mes del Pan Dulce **“...desde julio lo estamos vendiendo y logramos que en las casas se consuma pan artesanal... queremos que el del año que viene sea declarado de Interés Municipal...”** dijo.

Un párrafo aparte mereció el reconocimiento a la propuesta del Intendente Díaz Pérez del **PAN SOLIDARIO**, medida que ayuda a que los más necesitados puedan tener el pan de cada día en su mesa.

Labaén culminó su alocución diciendo: **“...El gremio está sin saber que hacer, la evolución llega, tenemos que decidir si somos artesanales o industriales. Los dirigentes no nos podemos dar el lujo de estar divididos, tenemos que lograr la unidad para conseguir las soluciones que necesitamos....”**

Por su parte Rubén Salvio expresó que: **“...En esta Agrupación tengo muchos amigos. Labaén es un**

(Continúa en la página 26)



EMOCIÓN EN LA ENTREGA DE PLACAS RECONOCIENDO LA LABOR DE PANADEROS DE LA AGRUPACIÓN





Imbriano - Gualati

Representantes exclusivos en
zona sur de las marcas



Imbriano Juan Pedro
Tel.: 11-6959-5657



Gualati
Tel.: 11-6396-9264

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - rotcarr@rotcarr.com.ar

Av. B. Pérez Galdós 9529 - Pablo Podestá - 3 de Febrero - Buenos Aires





dirigente de mucha trayectoria que ha sabido conducir y armar este grupo, que es enorme y muy unido. Son pocos los centros que convocan esta cantidad de gente. Por suerte están acompañados por un gran grupo de mujeres que cuidan sus casas y los acompañan..."



La Agrupación agradece la colaboración de las siguientes empresas:

**SAYOS INSTALACIONES
COMERCIALES
MOLINOS ZINFRATEN
CALSA - AMASÁ S.A.
LESAFFRE - TAXONERA
JOSÉ L. CARDIN
DANICA- G. S. LASER
DISTR. CA-MI S.R.L.
PAPELERA ZEBALLOS
MOLINO EL SEMBRADOR
DISTRIBUIDORA NOELIA
DISTR. SERGIO SALEH
IMPRENTA CHACO
FIAMBRES JOSÉ LUIS
EL SOL DE GALICIA
ECOBAGS S.R.L.
WALTER CÓPOLA
(CABODI)**



PANING

Ingeniería en Panificación



Genesis

Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS

NUEVO DISEÑO



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.



ACCESORIOS

BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO

Tel./fax 0341-4642170 (rot.)

ventas@paning.com.ar

www.paning.com.ar



PANING

Ingeniería en Panificación

**PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA**



El último de los oradores fue el Intendente Díaz Pérez (ver recuadro). Finalizadas las palabras de las autoridades fue el turno de darle una gran sorpresa a un grupo de "panaderos viejos" entregándoles plaquetas.

Después de disfrutar de una excelente cena tuvimos la oportunidad de presenciar los shows de reconocidos artistas y la entrega de premios para los presentes.

Vale la pena resaltar la gran predisposición de los invitados para bailar y disfrutar de esta tan merecida despedida de año. El ambiente de armonía y alegría con el que se desarrolló la fiesta demuestra la unidad de este grupo que viene trabajando por realizar un verdadero cambio en Lanús.

La presencia del Intendente Díaz Pérez

A pesar de haber estado hasta altas horas en un acto de la Pte. Cristina Fernández en Plaza de Mayo, el Intendente no quiso faltar a la fiesta. Compartió la mesa principal y, en sus palabras a los presentes dejó muchas frases dignas de destacar:



** "...Te felicito Labaén, se que Ustedes están defendiendo al gremio, la fuente de trabajo y la continuidad. El pan que elaboran lo tienen que tener todos los argentinos..."*

** "...Después de la crisis del 2001 lo que volvió es la voluntad de creer en las industrias y de defenderlas. Lo que hacen es un gran aporte que alimenta a 500.000 vecinos..."*

** "...Le agradezco a toda la comisión compartir durante este año eventos que han sido determinantes, emblemáticos, ingeniosos y primeros..."*

** "...Cuando me plantearon la posibilidad de trabajar en la Campaña Menos Sal + Vida, tan importante para cuidar la salud de la población, es muy bienvenido y ya vamos a hacer el lanzamiento..."*

** "...La Semana del Pan dulce me permitió ver como miles y miles de vecinos se impactaban viendo la promoción, los felicito nuevamente..."*

** "...El Pan Solidario fue una decisión que ayuda a que los vecinos que tienen más dificultades, puedan acceder al pan que se merecen. El mismo pan que comemos todos, sin discriminaciones..."*



También estuvieron presentes en la despedida de año de la Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús por el cambio...

ECOBAGS S.R.L.: Noelia y Gerardo



ECOBAGS S.R.L.: Noelia y Gerardo

Distribuidora CA-MI: Sebastian y Luis



MOLINO ZINFRATEN: Jorge y su hija



Distribuidora NOELIA: Fabio y Gladys

SAYOS: Alfredo y Señora



SAYOS: Franco y Señora



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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





Humor

MATEMATICA DEL ROMANCE

- * Hombre inteligente + mujer inteligente = Romance
- * Hombre inteligente + mujer tonta = Aventura
- * Hombre tonto + mujer inteligente = Matrimonio
- * Hombre tonto + mujer tonta = Embarazo

FELICIDAD

- * Para ser feliz con un hombre, tienes que entenderlo mucho y quererlo un poquito.
- * Para ser feliz con una mujer, tienes que quererla un montón y no intentar entenderla.

TECNICAS DE DISCUSIÓN

- * Una mujer tiene siempre la última palabra en una discusión.
- * Cualquier cosa que el hombre diga después de eso es el comienzo de una nueva discusión.



DEPOSITOS DE HARINAS
CA-MI S.R.L.

**DISTRIBUIDORA
MAYORISTA
Y MINORISTA**

4273-2172
**J. D. PERON 3340
BANFIELD**

STOCK PERMANENTE Y ENTREGAS EN EL DÍA EN TODA LA ZONA SUR...



SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS





DULCES, PULPAS y MERMELADAS...



FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA
INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

AUMENTO DE SUELDO PARA LOS TRABAJADORES PANADEROS DEL INTERIOR DEL PAÍS ADHERIDOS AL C.C.T. 478/2006

EL AUMENTO OTORGADO POR LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES (F.A.I.P.A.) SE CERRÓ EL 23 DE DICIEMBRE Y DEJA ABIERTA LA PUERTA A GRANDES DIFERENCIAS ENTRE LOS SUELDOS DE LOS TRABAJADORES DEL INTERIOR DEL PAÍS CON LOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

En los últimos días del 2012 se cerraron las paritarias a nivel nacional que tendrán vigencia hasta el 31 de octubre inclusive. En el recuadro que les mostramos más abajo quedan plasmadas las escalas salariales para los trabajadores del interior del país.

En el mes de marzo se tendrían que cerrar los acuerdos salariales para los panaderos de la Provincia de Buenos Aires -estamos en condiciones de informar que desde el mes de diciembre ya hay reuniones informales con el sector obrero bonaerense- y esas negociaciones abrirían una brecha importante entre lo que gana un trabajador del interior con uno que trabaje en Buenos Aires.

En el recuadro más pequeño les

mostramos el sueldo de los obreros comprendidos en el CCT de la Pcia. de Buenos Aires y se observa a simple vista que -sin aumento y al mes de enero de este año- ya está casi equiparado a un sueldo del mes de octubre a nivel nacional. Si tomamos en cuenta que las expectativas de aumento superarían el 20%, un trabajador bonaerense ganaría cerca de \$1.000 más que uno del interior.

Vale la pena aclarar que el sector obrero a nivel nacional logró un plus adicional (de carácter no remunerativo) de \$300 que debería ser abonado por única vez con el sueldo del mes de enero del 2012.

Seguiremos informando...

ESCALA SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES ADHERIDOS AL CCT 478/2006

CATEGORÍA	NOVIEMBRE 2012	DICIEMBRE 2012	ENERO a ABRIL 2013	MAYO a AGOSTO 2013	SEPTIEMBRE OCTUBRE 2013
OFICIAL	\$ 3.833,00	\$ 3.933,00	\$ 4.233,00	\$ 4.533,00	\$ 4.833,00
MEDIO OFICIAL	\$ 3.508,00	\$ 3.608,00	\$ 3.908,00	\$ 4.208,00	\$ 4.508,00
AYUDANTE	\$ 3.465,00	\$ 3.565,00	\$ 3.865,00	\$ 4.165,00	\$ 4.465,00
PEON	\$ 3.411,00	\$ 3.511,00	\$ 3.811,00	\$ 4.111,00	\$ 4.411,00
CAJERO/A	\$ 3.508,00	\$ 3.608,00	\$ 3.908,00	\$ 4.208,00	\$ 4.508,00
DEPENDIENTE	\$ 3.435,00	\$ 3.535,00	\$ 3.835,00	\$ 4.135,00	\$ 4.435,00
REPARTIDOR	\$ 3.508,00	\$ 3.608,00	\$ 3.908,00	\$ 4.208,00	\$ 4.508,00

ESCALA SALARIAL
PARA LOS
TRABAJADORES DE
LA PROVINCIA
DE BUENOS AIRES
VIGENTE AL 31
DE ENERO DEL 2013

CATEGORÍA	ENERO 2013
MAESTRO	\$ 4.769,00
MEDIO OFICIAL	\$ 4.548,00
AYUDANTE	\$ 4.473,00
PEON	\$ 4.381,00
CAJERO/A	\$ 4.623,00
DEPENDIENTE	\$ 4.473,00
REPARTIDOR	\$ 4.473,00



HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
EN LANÚS DE:



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

DISTRIBUIDOR DE:

GoldBrix

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

MANTECA

"LOBOS"

PRODUCTO
100%
NATURAL



Fábrica
02227-422854

Celular
02227-15-532287

M. Caminos 120 - LOBOS



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@uolsinetfs.com.ar

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

Juan Ángel Lucero

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

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO

Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

DEWEY



REFINERÍA
DEL CENTRO S.A.

calsa*

LESAFFRE
ARGENTINA

BARI



Levaduras Paraleva

Emeth

Dánica

"ARANZAMA"

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742



KOR-DAL S.H.



- * MÁQUINAS PARA PANADERÍA
- * AMASADORAS
- * VENTA DE REPUESTOS Y PAÑOS
- * COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes
de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:30 HS.
Sábados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax:

4203-5706

MADARIAGA 1411/19 - AVELLANEDA

E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar



PANADERÍA Y CONFITERÍA EL SOL

El establecimiento de Daniel Paz está ubicado en calle 113 N° 1205 (Berazategui) y es famoso por la calidad de su mercadería y su gran reparto. La familia Paz se hace cargo del negocio desde el año 1995



La familia de Daniel Paz en el mostrador del local

En tiempos donde el pan que se vende es igual en todos lados y con un sabor que apenas se diferencia aunque se cambie de establecimiento, es grato encontrar panaderías que elaboran con materias primas de primera calidad. Panadería y Confitería "El Sol" es un claro ejemplo de cómo se puede crecer sin desmerecer el precio ni la calidad de los productos panificados.

Después de un largo proceso de aprendizaje, Daniel comenzó con su propio reparto hasta que en el año 2001 logró instalar su local de venta al público y elaboración. **"...Fue la peor época pero de ahí en adelante comenzó el gran crecimiento. A pesar de que esta cuadra era de tierra atrajimos a los clientes con productos de excelente calidad elaborados con las mejores materias primas..."** comenta Daniel.

Como todos los trabajadores del gremio, tuvo que sacrificarse mucho, comenta que hasta hace un par de años su jornada laboral era de 15 horas diarias los 365 días del año. **"...Pero ahora colabora toda la familia y eso nos benefició en calidad de vida, cuento con el apoyo de mi hijo Federico, mis hermanos Ramón y Lorena, mi señora Ángela y de Alex y Máximo que apoyan desde casa..."** agrega.

Pero el sacrificio valió la pena, hace pocos meses renovó su local de venta y actualmente está refaccionando la cuadra de elaboración. Y eso no es todo, su

reparto es uno de los más grandes de la zona sur, comienza en Hudson y termina en Avellaneda. **"... Las máquinas que tengo son de primera línea, los hornos no paran nunca..."** dice orgulloso Daniel.



Paz tiene, actualmente, 6 camionetas propias para el reparto y 30 personas dependen del trabajo de esa panificadora, además integra desde hace varios años la Comisión Directiva del CIP de Berazategui.

"...El precio del pan se pelea, hay muchos clandestinos y cuesta competir..."

Finalmente comenta que **"...Por suerte todo lo que nos propusimos lo fuimos logrando, ahora hay que sostenerlo, tratamos de**

hacer nuestro mayor esfuerzo para mantener el reconocimiento de nuestros clientes..."



Hornero

Julio C. Gallardo

**Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confitería - Pizzería
Reparación en el día
Venta de Herrajes y Baldosas**

Cel.: 15-6705-9954 / Tel.: 4386-0539
Los Sauces 1725 - Sol de Oro - V. Ferroviario

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
TECNICO
OFICIAL
AUTORIZADO



NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421

NO DETENGA SU PRODUCCIÓN

ALQUILER DE MAQUINARIA DE ALTA PRODUCCIÓN

NO PIERDA CLIENTES NI MERCADERÍA



*Su producción no puede detenerse
ante un problema mecánico*



Cel: **15-6092-8707**

Nextel: **167*240**



Publique en nuestras páginas

elgremiopanadero@yahoo.com.ar
info@panaderosargentinos.com
www.panaderosargentinos.com
(011) 15-4084-1090

¡AUMENTEMOS NUESTRAS GANANCIAS AHORRANDO Y ANALIZANDO!

MUCHAS VECES CREEMOS QUE LA ÚNICA MANERA DE GANAR MÁS ES VENDIENDO MÁS, LA REALIDAD NO ES TAN ASÍ Y ES ENGAÑARNOS A NOSOTROS MISMOS



La clave en estos días es saber administrar nuestras panaderías de manera ordenada, sabiendo nuestros costos y detalles de gastos y de esta manera gastar en proporción a nuestra facturación, como así también saber elaborar la mercadería correcta para el día y bajar el nivel de desperdicios, este es nuestro verdadero incremento en la ganancia.

También es importante que nuestros vendedores sepan que vender; por ejemplo vender 250 grs. de chipa y 1 Kg. de pan es la misma facturación, pero el margen de ganancia es mayor en el chipa y así también la facilidad de producción.

¿Quién no se lleva una bolsita de chipa en el momento de pagar si se la ofrecen? Se imaginan vender por día 25 bolsitas a \$17 equivalen a \$11.050 más de facturación por mes.

Si nuestro costo es del 25% hablamos de \$8.287 más de ganancia mensual. Esta es una de las maneras de generar más ganancia en nuestras panaderías.

Si nuestros gastos en mercadería son de \$50.000 por mes y nos enfocamos en buscar mejores precios, bajar la merma, mejorar las recetas y bajamos un 10% de nuestros gastos equivale a \$5.000 de ahorro. ¡Sumando la venta de chipa y los ahorros de gastos ya hemos incrementado \$13.287 nuestras ganancias en sólo un mes!

Estos son casos verdaderos de panaderías colegas y

grandes cadenas hoteleras. La empresa PLUS Asesoría Gastronómica lo ayuda a llegar a estos ahorros con su asesoramiento y herramientas simples de control.

Los tips PLUS de este mes:

¡15 minutos diarios en la administración le genera más dinero que dos horas con las manos en la masa! Analice lo que vende con las planillas de control para saber lo que sus clientes compran y planear la producción.

¡Busque su producto de mayor ganancia y ofrézcalo a todos sus clientes!

MATAN A PANADERO DURANTE INTENTO DE ROBO EN QUILMES

Un panadero de 77 años fue asesinado de un balazo en el pecho, durante un intento de robo por dos motochorros en su comercio de la localidad bonaerense de Quilmes Oeste



Se trata de Agustín Rodríguez, quien fue asaltado en su local ubicado en la intersección de las calles Triunvirato y Azcuénaga, de dicho partido del sur del Gran Buenos Aires.

Don Agustín se encontraba en la panadería La Alborada cuando los delincuentes llegaron a bordo de una moto y uno de ellos descendió en la puerta del negocio. El asaltante armado ingresó a la panadería con fines de robo y, al parecer, Agustín Rodríguez se resistió.

El ladrón efectuó un disparo que impactó en el tórax de Rodríguez, quien murió casi en el acto como consecuencia de las lesiones sufridas.

Efectivos de la comisaría 3ra. de Quilmes fueron alertados del homicidio y recabaron información mediante algunos testigos ocasionales, por lo que los delincuentes están siendo buscados intensamente. Además, los investigadores

intentaban determinar si los ladrones llegaron a consumir el robo.

Menor detenido

Tiene 16 años, es de la Villa El Monte y en la zona lo conocen como "El Alemán". Fuentes policiales informaron que de acuerdo a lo investigado se sospecha que es el autor material del crimen del panadero.

Oficiales de la comisaría tercera realizaron sendos allanamientos en la casa de los padres del presunto criminal y en la de su novia.

Los agentes capturaron la moto en la que el joven escapó.

En tanto los vecinos continúan manifestando su repudio a la decisión del intendente Francisco Gutiérrez por aumentar las tasas y no generar mejores condiciones de seguridad en el distrito.



FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
tmamoblamientos@gmail.com

Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172 / ID: 632*44





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

FESTEJARON LOS 60 AÑOS DE LA INSTITUCIÓN

LA INSTITUCIÓN, QUE AGRUPA A 140 PANADERÍAS, REALIZÓ UNA VELADA PARA CONMEMORAR LOS 60 AÑOS DE VIDA. PARTICIPÓ EL INTENDENTE MUNICIPAL, DR. JUAN PATRICIO MUSSI



Previamente a la cena, el Jefe comunal, junto a las autoridades del Centro de Panaderos, llevó adelante el descubrimiento de una placa que registra el aniversario.

Seguidamente el Presidente Juan Carlos García declaró: "...Con el Municipio trabajamos en conjunto en controles de higiene, verificando los productos de dudosa procedencia y siempre velando porque se cumpla con lo legal, sobre todo a partir de la Ordenanza que se basa en la Ley 13.006...". Cabe destacar que esta Organización apoya y favorece al Programa Nacional MENOS SAL, MÁS VIDA.

Asimismo, García indicó el balance y los logros obtenidos en la Institución: "...Uno de los proyectos finalizados, que estamos celebrando, es la construcción de la cocina y la finalización del salón de nuestra sede, además de haber conseguido el mobiliario necesario. En un futuro, pensamos iniciar la Escuela de

Panaderos, donde los jóvenes puedan aprender un oficio..."

En otro orden, indicó el titular del Centro que "...apostamos al crecimiento de Berazategui, en forma armoniosa. Nuestros clientes son nuestros vecinos, por eso nos sentimos tan identificados con esta comunidad...". Adelantó que "...tenemos un proyecto de reforma de ordenanza que está muy avanzado, que supera en la provincia de Buenos Aires a los demás partidos, con un criterio muy localista y teniendo en cuenta la salud de la población local, también en resguardo de la mano de obra del distrito, con un respaldo muy grande para el que invierte en esta ciudad. Estamos de acuerdo en que haya reglas de juego claras sin sacarse ventajas como alguna vez manifestó Juan José Mussi y hoy ratifica el intendente Juan Patricio Mussi..."

(Continúa en la página siguiente)



De izquierda a derecha: Osvaldo Fernández, Juan Patricio Mussi y Juan Carlos García

Asimismo, García indicó el balance y los logros obtenidos en la Institución: "...uno de los proyectos finalizados, que estamos celebrando, es la construcción de la cocina y la finalización del salón de nuestra sede, además de haber conseguido el mobiliario necesario. En un futuro, pensamos iniciar la Escuela de Panaderos, donde los jóvenes puedan aprender un oficio...". Por su parte, el tesorero de la entidad, Osvaldo Fernández, agregó que "...estamos para hacer más, por eso vamos cumpliendo con todo lo que prometimos de la mano del presidente de nuestra institución que transmite su experiencia y sabe guiarnos...". Al mismo tiempo adelantó que "...para el año próximo vamos a seguir con la obra del salón de fiestas y de la Escuela de Panaderos, así vamos cumpliendo con los proyectos que le presentamos a los integrantes de nuestra institución...".

Luego, Juan Patricio Mussi manifestó: "...No podía dejar de estar presente en esta cena, junto a todos ustedes, porque los panaderos son personas muy trabajadoras que siempre demostraron mucho afecto, tanto conmigo, como con mi padre. Siempre apoyaron a Berzategui y ayudaron en el crecimiento de la Ciudad..."

"...Sabemos que el oficio de panadero es muy sacrificado, porque se trabaja mucho y va a contramano del resto del mundo. Pero, desde el Municipio, siempre hemos defendido el mercado local; tratamos de atender sus necesidades y pedidos. Por eso, consideramos que están muy agradecidos y satisfechos de trabajar en Berzategui...", finalizó el Intendente.



INDUSTRIALES PANADEROS

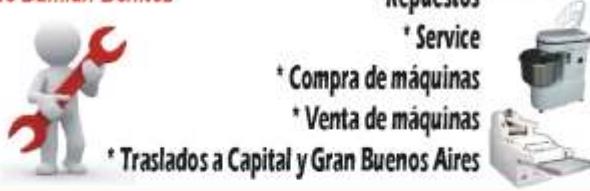
Seguinos en  **facebook**

Ingresa a www.facebook.com y buscanos como... **El Gremio Panadero**

METALÚRGICA C.R.B.
* de Damián Benítez

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

PRESUPUESTOS SIN CARGO
Tel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240



INDUSTRIAS Zunino *Fabrica de Hornos e Implementos para panadería*



Medialunera



Amasadora Rápida



Hornos Rotativos



Estampadora

www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.
Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.
Tel: (011) 45831063 - contactos@tmpmaquinariaso.com.ar

30 AÑOS A SU SERVICIO

COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!

NO PIERDA \$\$\$

Sr. Carlos 4651-9145

ATENDEMOS TAMBIÉN EN LA COSTA ATLANTICA





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

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

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

16 DE DICIEMBRE: DESPEDIDA DE AÑO E INAUGURACIÓN DEL SALÓN DE FIESTAS

Ya es una sana costumbre, Cuartel Noveno despide el año en familia y con buena comida. Pero esta vez nos asombró con la refacción y la nueva iluminación del salón de la calle Amberes

El Centro está conformado por 80 panaderías que trabajan en forma ininterrumpida para seguir creciendo y ayudar a los vecinos que, por diferentes circunstancias, carecen de muchas de las necesidades básicas.

La Comisión Directiva del Centro de Panaderos se ocupa de ayudar a que el distrito mejore, dándole trabajo a cientos de familias y procurando otorgar la mejor calidad en los productos que elaboran.

Y la despedida del año fue la muestra de que el trabajo que vienen realizando es reconocido, más de 450 personas asistieron y disfrutaron de la fiesta.



Los ganadores del cuatriciclo

El salón estuvo colmado y se contó con la presencia de funcionarios municipales como: el Pte. del Concejo Deliberante Alberto Carasatorre, el Director Gral. Del Municipio

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRÍA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095



Enrique Greco, la Directora de Inspección General Dra. Silvia Villordo, el Director y el sub. Director de Bromatología Rodolfo González y Patricia Presta, Sergio De la Mora (Bromatología), los Concejales "Tati" Humere, Ana Tranfo y Cecilia Tavano, el Deleg. Municipal de Villa Albertina Lucas Modarelli, el Director de Cultura Matías Gasparrini y el Director de Tránsito.

Además se encontraban presentes: el Presidente de la F.A.I.P.A. Rubén Salvio, un nutrido grupo de la Agrupación de Panaderos de Lanús por el Cambio, Antonio Di Costanzo (CIP de Fcio. Varela) y Enrique Baudino (CIPAN).

(Continúa en la página siguiente)

Alberto Carasatorre (Pte. del Concejo Deliberante de Lomas de Zamora):



"...Martín Insaurralde cambió el destino de L. de Zamora, es muy querido por la gente, cumplió su promesas y todavía tiene mucho para darnos. Como hombre reconocido de política se ha ganado la posibilidad de ocupar cargos a nivel provincial y, los que los queremos, sabemos que es un crecimiento para él y no podemos impedirselo..."
"...La evolución de este Centro es increíble. Hacemos muchas reuniones en esta sede y notamos los progresos día a día, hacen un gran trabajo que beneficia a los panaderos de Cuartel Noveno y a la sociedad, de hecho han colaborado desinteresadamente para que podamos entregar -en esta sede- DNI, asignaciones familiares y trámites del ANSESS, así como realizar operativos sanitarios. Estamos viendo la posibilidad de que en el 2013 se pueda ofrecer a la comunidad un Pan Social. Los muchachos son un grupo muy unido con los que nos llevamos muy bien..."



El CIP de Cuartel Noveno agradece la colaboración de las siguientes empresas

DISTRIBUIDORA LUCERO – MOLINO ZINFRATEN – DISTRIBUIDORA CA-MI – SAYOS – LEDEVIT – TAXONERA – HARINAS SELEPAN – MOLINO CAMPODÓNICO – WALTER ARCARO

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

SI Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho:
 Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
 Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
 E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar



Aumenta la GANANCIA de tu panadería

Asesoría PLUS brinda herramientas para administrar mejor tu panadería, bajando costos y aumentando tus margenes de ganancia

Visita nuestra web o llamanos para mas información

www.costoplus.com.ar
 Cel: 11-15-313-46500
 Email: info@costoplus.com.ar







El mensaje a los presentes

Después de la bienvenida que les dió Miguel Spaziante fue el turno de escuchar un mensaje de la Comisión a los presentes:

Nuestro Presidente, Miguel Spaziante, ha puesto "garra" y empeño para cumplir los objetivos. Sabemos que, como en toda gestión, hay personas que disienten con buenas intenciones y hay otras que solo se dedican a "poner palos en la rueda". Pero a pesar de todo consideramos que no hemos defraudado a los que, a través de estos años, han apoyado y colaborado con nuestra comisión.

En el 2012 hemos realizado nuestro mayor esfuerzo para colaborar socialmente con el barrio y, con mucho esfuerzo, logramos ampliar nuestro salón, cambiamos la iluminación e inauguramos las oficinas del primer piso... todo gracias al apoyo de nuestros colegas.

Uno de nuestros mayores logros fue el

(Continúa en la página siguiente)

Miguel Spaziante (Presidente del CIP de Cuartel Noveno):



"...Me genera mucha satisfacción que nuestra sede sea la anfitriona de los festejos de fin de año de cerca de 500 personas. Este fue un año muy positivo para nuestro Centro, crecimos social y económicamente. Estamos cumpliendo nuestros proyectos y para el año que viene queremos un mega salón donde se conecten el primer y segundo piso..."

CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

03543-492296

EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- PANADERIAS
- HOTELERIA
- 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



Fabián Calo



Servicio técnico de hornos rotativos, amasadoras rápidas y para toda la línea de panificados y afines

COMPRA y VENTA



15-3109-4733 / ID 737*4784

apoyo de nuestro Intendente, Martín Insaurralde, quien acompaña e interpreta los proyectos de esta Comisión Directiva. Para el 2013 VAMOS POR MÁS y, juntos, seguimos mirando el mismo horizonte sintiéndonos orgullosos de ser de CUARTEL NOVENO.

QUE LA LUZ DEL NUEVO AÑO ILUMINE NUESTROS SUEÑOS Y LOS HAGA REALIDAD.

Luego fue el turno de disfrutar la comida, shows musicales, sorteos de electrodomésticos y un premio especial del Molino Zinfraten que fue un cuatriciclo.

Carnaval carioca, brindis para despedir el año y –ya entrada la madrugada- cada uno regresó a su hogar con la satisfacción de haber compartido la despedida de año entre amigos comprometiéndose a redoblar los esfuerzos para este 2013.



Rubén Salvio (Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines)



“...Agradezco la invitación de Miguel Spaziante. Es admirable el trabajo social, la presencia que tienen ante al municipio y el cuidado que tienen en la comercialización del pan. Se merecen el acompañamiento y apoyo que tienen...”

APOYO DE LA F.I.P.P.B.A.



A pesar de coincidir con la fiesta los panaderos de La Matanza y en un claro apoyo a la gestión de Miguel Spaziante, se contó con la presencia del Presidente, los Vicepresidentes 1º y 2º y el Secretario de la Federación Provincial.





El CIP de Cuartel Noveno agradece a las panaderías "LOS DOS HERMANOS", "LA RODRÍGUEZ", "EL SOL" y "LAS VIOLETAS" quienes colaboraron en la despedida de año, preparando los productos que se degustaron bajo la dirección del maestro MIGUEL CARRANZA.



Humor



MARIDO Y MUJER

- Te estás gastando toda la plata en alcohol.
- Y vos en maquillaje.
- Pero yo lo hago para que me veas linda.
- Y yo lo tomo para verte linda!!!

AMIGOS

- Tuve relaciones sexuales con tu novia.
¿Me perdonás?...
- ¿Seguimos siendo amigos?
- NO !!!
- ¿Somos enemigos?
- NO !!!
- ¿Y entonces?
- Estamos a mano...!!!

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

AVISOS CLASIFICADOS



PANING
Ingeniería en Panificación

**VENDO: HORNO ROTATIVO
70X90 MARCA PANING
USADO. \$48.000.
CON GARANTÍA.
TEL.: 0341-156-633890.**

* **VENDO** Amasadora Batiplane 40 Kg. (reacondicionada a nuevo), Sobadora Indupan mediana (cilindros 500x120, reacondicionada a nueva) Tel.: 15-4185-3740

* **VENDO.** Amasadora Siam Acoplada. Batea 2.30 mts, funcionando, M/buena. Tel.: 15-4185-3740. Sr. Jorge.

* **Vendo:** exhibidora de 2 mts. x 0.75 de ancho, con 2 estantes y vidrio curvo. \$3500. Vendo exhibidora de 1 metro x 0.75 con 2 estantes y vidrio curvo. \$1500, las 2 reacondionadas a nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panaderia La Nueva Moderna. Tel.: 4754-6213.

* **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-3740

* **VENDO** laminadora vaivén semiautomática Indupan, 60cm de ancho, seminueva, sobadora pastelera de pie 60cm de ancho, amasadora de 30 Kg. semirapida con tachó de acero inoxidable y con mando, impecable. Tel.: 4653-5411 / 15-6160-4584

¿TE QUERÉS IR A ROSARIO?

Vendo Fondo de comercio. Cuadra: 100m2, equipada con maquinaria Argental: 2 hornos rotativos, equipo volumétrico, descansador y gau 45/70, enlatador, amasadora rápida de dos bolsas con batea extraíble, equipo enfriador y dosificador de agua, sobadora blindada, batidora, amasadora de una bolsa, sobadora, griserina, moldes de pan de miga, cortadora, peladora de pan de miga, dos cámaras de frío y un generador 40 WKV.



Salón de venta: 60m2, con muebles Vica de menos de un año de uso, panera de mármol. Detrás del despacho: casa completa con tres habitaciones en perfectas condiciones, Estructura: Ingreso por dos calles en forma de (L), garaje.

Además: gran capacidad ociosa, dos despachos propios extra y reparto a otros., Llamar al 0341-155-016884.

C.R.B.



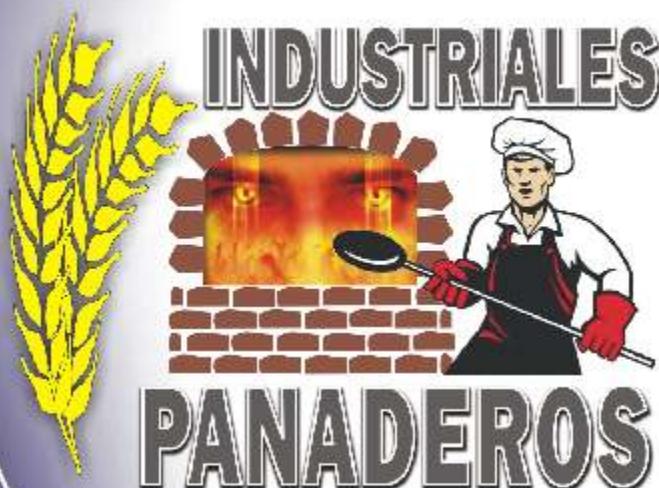
Damián Benítez
cel.: 156-0920-8707
ID 167*240

VENDE



**SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...**

La Revista
de los
Panaderos



**PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS
APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO...**

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

Seguinos en



Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
El Gremio Panadero

Publique en nuestras páginas

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



(011) 15-4084-1090

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