

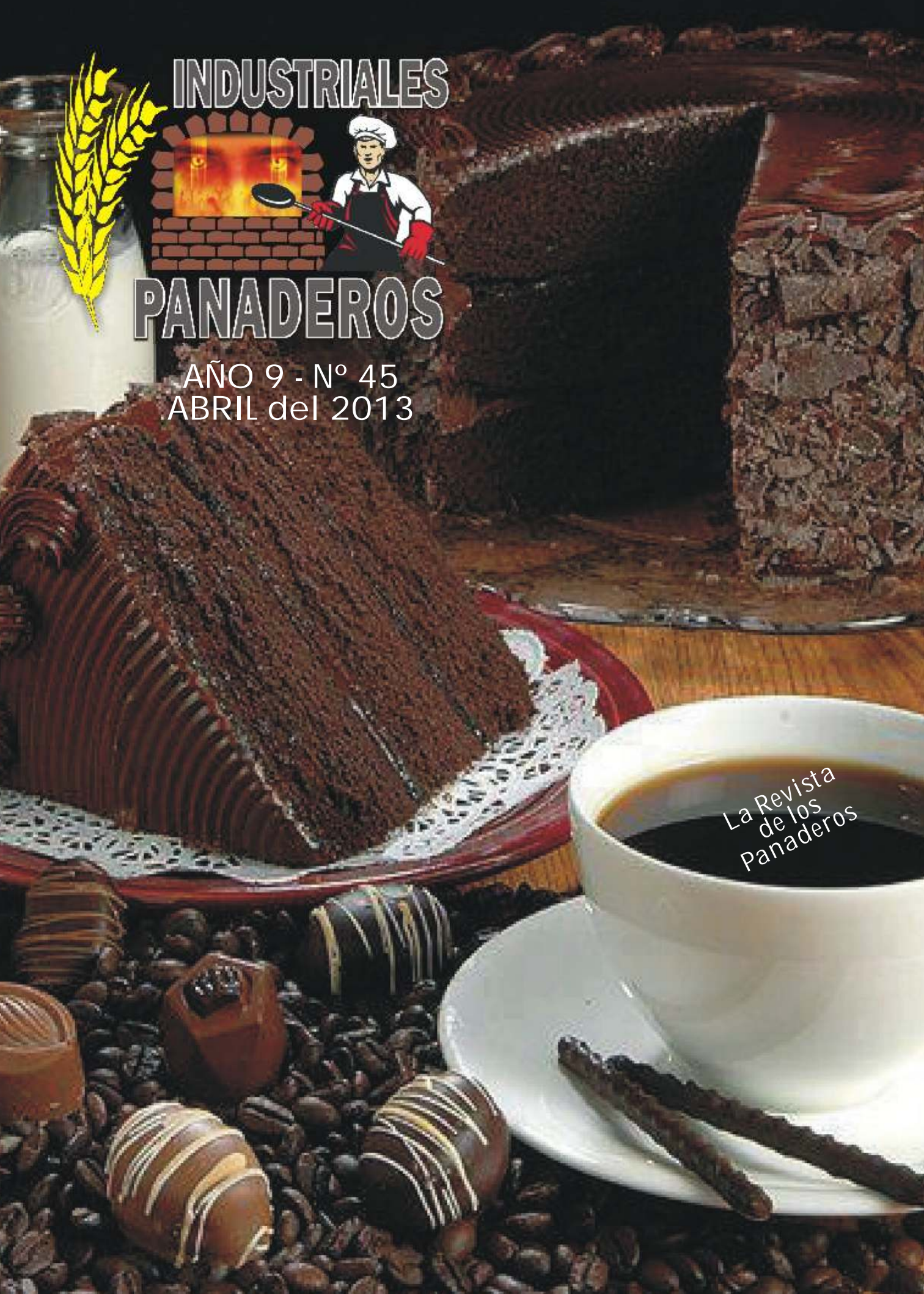
INDUSTRIALES



PANADEROS

AÑO 9 - Nº 45
ABRIL 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

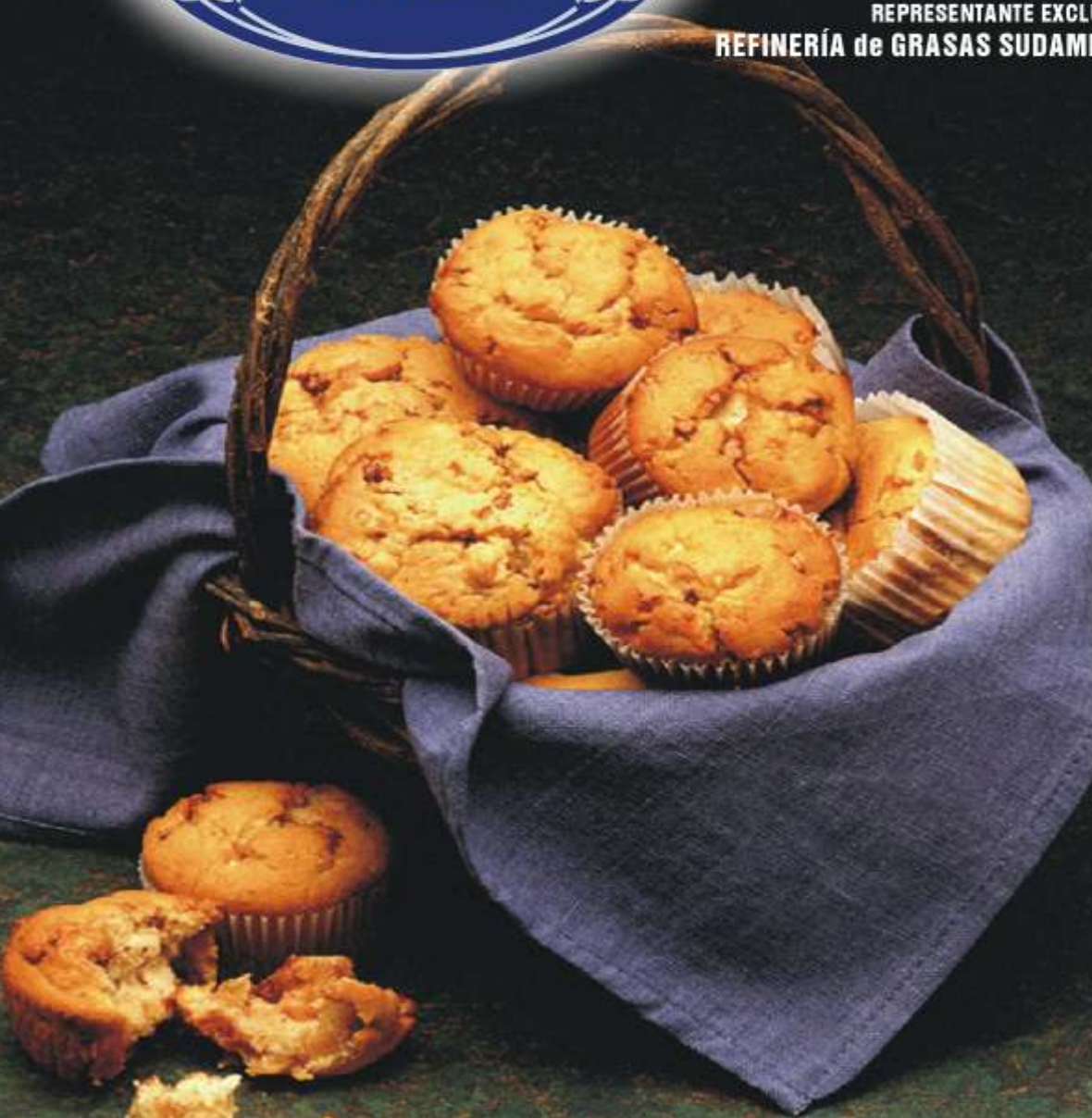
ventas@britohermanos.com.ar

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

EL PAPA ES ARGENTINO



Papa Francisco I (Jorge Mario Bergoglio) nacido en Buenos Aires el 17 de diciembre de 1936. Es el papa número 266 de la Iglesia católica y jefe de Estado de la Ciudad del Vaticano y fue elegido el 13 de marzo de 2013 por los miembros del Colegio Cardenalicio, tras la renuncia al cargo de Benedicto XVI.

Dios seguramente tiene mucho trabajo para ser argentino, pero al escoger a Jorge Bergoglio, como sucesor de Pedro, le acaba de hacer un gran favor, al menos, a buena parte de la sociedad argentina.

A esa sociedad, que atraviesa una crisis importante, le demuestra:

- * Que la decencia sirve para llegar y muy alto.
- * Que no es necesario ser corrupto para tener poder.
- * Que el amor y el diálogo sirven más que el odio y la división entre hermanos.
- * Que se debe predicar con el ejemplo.
- * Que no es honesto ser rico a costa de los pobres.
- * Que no es necesario usar a los pobres para ganar poder o querer eternizarse en él.

- * Que no se necesita ser demagogo para ser elegido y seguido de fanáticos por convicción o conveniencia.
- * Que la vida es una rueda que gira y vuelve a pasar delante de uno en algún momento.
- * Que aquel que ayer evitaste porque decía verdades que no querías oír, hoy puede acceder a un espacio por el que irremediamente deberás pasar.
- * Que la verdad, siempre vence a la mentira.
- * Que la honradez hace digna a las personas y con ese privilegio la conciencia goza.
- * Que el poder es efímero.
- * Que nadie es imprescindible.
- * Que 265 Papas han estado antes que Jorge Bergoglio y otros lo seguirán mientras se respeten las instituciones.
- * Que las leyes de Dios y de las Repúblicas fueron hechas para ser cumplidas.



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

PANADERO FUE A TRABAJAR Y LO MATARON DE UN PUNTAZO

El hecho ocurrió en la madrugada del 18 de marzo, minutos antes de las 5, en el cruce de las calles San Ignacio y General Roca, de Ciudadela, partido de Tres de Febrero.



La víctima, identificada por la policía como Sergio Gutiérrez (46), estaba a punto de ingresar a su trabajo en una panificadora de la zona cuando fue asaltada por al menos un delincuente.

Los investigadores creen que Gutiérrez se resistió al robo y por ello recibió un puntazo en el abdomen y cayó gravemente herido en la calle.

El empleado de la panificadora fue trasladado a un centro asistencial, donde estuvo internado en grave estado hasta que a las 19 de ayer falleció.

El caso es investigado por la comisaría de Ciudadela y la Jefatura Distrital de Tres de Febrero, pero hasta esta mañana no había ningún detenido ni sospechoso identificado por el caso.

Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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



A nuestros clientes, proveedores y amigos



Lesaffre Argentina da comienzo a una nueva etapa
y todos serán parte.



Mudamos nuestras oficinas a **José Antonio Cabrera 4338, C.A.B.A.**

A partir del 18 de marzo estamos en **nuestras nuevas oficinas de José Antonio Cabrera 4338**, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Estas nuevas instalaciones albergan las áreas **Comerciales, Administrativas** y el **Baking Center Regional de Sudamérica**. Esto nos permitirá concentrar toda la actividad Comercial y Administrativa, esperando lograr una mejor atención a los clientes y proveedores. Además, el Baking Center hará posible recibir a nuestros clientes, realizar pruebas y demostraciones de productos con herramientas de última generación.

Todavía estamos en plena mudanza, por lo que les pedimos sepan comprender desencuentros que este proceso pueda generar.

Estos son nuestros nuevos números de contacto:

Conmutador:
(011) 4833-8000

Administración de Ventas:
(011) 4833-8040 y 8042

Fax de Administración Comercial:
(011) 4833-8043

Cobranzas:
(011) 4833-8055 y 8056

Saf Argentina S.A.
José Antonio Cabrera 4338 (C1414BDG)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina
Tel: +54 (011) 4833-8000
www.lesaffre.com.ar / info@lesaffre.com.ar



LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

LESAFFRE



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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



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

ABEL RODRÍGUEZ, UNA ALTERNATIVA VÁLIDA PARA CONDUCIR EL GREMIO PANADERO EN BUENOS AIRES

Actualmente la Federación Panaderil de la Provincia de Buenos Aires representa a poco más de 20 centros en condiciones de votar (sobre 131 distritos) y necesita un mayor trabajo para que todos los panaderos de la provincia -como lo exige el estatuto- estén representados por un centro legítimamente constituido y con personería jurídica.

A simple vista nos damos cuenta que, actualmente -como institución- la mayoría de las autoridades políticas a nivel provincial no saben que es la FIPPBA. Si bien ha habido algunos acercamientos, de los cuales Abel Rodríguez ha sido en parte responsable, lamentablemente no fueron aprovechados al ciento por ciento.

La realidad es que cualquier funcionario político que esté al tanto de los pocos afiliados que hoy tiene la FIPPBA comienza a dudar de la representatividad real y eso dificulta cualquier ayuda a los colegas que tienen problemas.

Como todo gremio los panaderos necesitan demostrar unidad y representatividad, ante la inminencia de nuevas elecciones en el mes de octubre, Abel Rodríguez -Presidente del CIP del Pdo. De la Costa- se muestra como uno de los firmes candidatos para suceder a Emilio Majori. Al parecer, ya cuenta con el apoyo de muchos dirigentes del gremio en Buenos Aires.

Para informar a los panaderos, viajamos a Las Toninas y charlamos con Abel.

¿Cómo debe actuar un dirigente?

Principalmente debe conocer sus funciones, apoyar a sus colegas, fortalecer la solidaridad y el trabajo colectivo. Los dirigentes deben demostrar con hechos si tienen capacidad para moverse dentro de las instituciones, deben ser líderes para evitar



peleas o desacuerdos y, finalmente, deben planificar acciones pero ese accionar se debe llevar a cabo y no quedar solo en palabras.

¿Cuál es la principal falencia de un dirigente?

La poca capacidad de gestión, la débil autoridad para cumplir y hacer cumplir las normas y acuerdos, la baja capacidad de convocatoria, etc. son características de un mal

dirigente. Un mal dirigente se aprovecha de su cargo, maltrata a los socios, se compromete y no cumple. Eso hace que deje de ser creíble destruyendo su imagen propia y la de la entidad que representa.

¿Se considera un buen dirigente?

Eso lo pueden responder mis colegas, sí es seguro que tengo muchos años de panadero, fui candidato a Intendente en mi partido y actualmente tengo el 99% de las panaderías afiliadas en mi distrito. Mi experiencia en la función pública, sumada a la capacidad de diálogo y negociación, logró que sancionáramos una ordenanza que hoy ejemplo en toda la provincia.

¿Quiere dirigir la FIPPBA?

Eso va a ser decidido por el voto. Sé que me consideran una alternativa para el cambio, pero considero que debemos analizar y respetar todas las opiniones ya que nadie tiene la verdad absoluta.

No me gustan las venganzas ni las controversias, todos los panaderos tenemos que estar dentro de la institución para defender a nuestros colegas vivan en el Gran Buenos Aires o en un pequeño pueblo de 800 habitantes a 900 kilómetros de Avellaneda.

¿Cómo cambiaría la FIPPBA bajo su conducción?

Ante todo quiero aclarar que la nuestra es una alternativa de trabajo, una sumatoria. **QUIERO SER EL CANDIDATO DE LA UNIDAD Y NO DE LA DIVISIÓN...** pero el candidato puede ser cualquiera. Considero que a la FIPPBA le hace falta un cambio en el sistema de conducción, las autoridades actuales pueden creer que lo están haciendo bien pero yo lo haría de otra manera, a mi parecer la Federación debe dar soluciones reales y de inmediato.

Si bien es cierto que necesitamos terminar con la clandestinidad, también es cierto que no podemos coartar la libertad de trabajo de nadie, por eso es que no comparto que se fomenten las inspecciones a los colegas como se hace actualmente. Aquí lo que se tiene que lograr es que las municipalidades exijan que estén todos en regla para que, de esa



forma, paguen lo que tienen que pagar y compitan con calidad y no con precio.

Nuestro distrito es uno de los más largos y complicados y, así y todo, logramos una ordenanza donde trabajamos en conjunto con todo el poder político, esto no es difícil y se puede lograr en toda la provincia. Desde la FIPPBA se debe generar una ordenanza que se pueda llevar a todos los municipios para que sea amoldada a las necesidades específicas de

cada partido. Si lográramos eso, los centros y los panaderos (socios o no) estarían obligados a adecuarse a Ley que desde la FIPPBA se promulgue.

Una reflexión final...

Hay que sumar colegas para tener fuerza ante cualquier reclamo. La Federación de la Provincia debe ser la madre que protege a los centros de panaderos, en el interior hoy se los conoce muy poco y, lamentablemente, la mayoría de los centros afiliados se tiene que defender solo. **ESO HAY QUE CAMBIARLO EN FORMA URGENTE.**

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
DEL PARTIDO DE LA COSTA

“...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

LOS PASTELEROS MOSTRARON CONFORMIDAD POR LAS PARITARIAS

El secretario general del Sindicato de Pasteleros, Carlos Vaquero, se mostró conforme con los acuerdos salariales acordados durante paritarias en las distintas ramas que abarca el gremio. Tanto pasteleros, heladeros y pizzeros obtuvieron su suba salarial y resta el sector de alfajoreros que lo hará en abril.

“...Para el área reposteros obtuvimos un 23% de suba desde enero hasta agosto. En septiembre nos sentaremos a conversar como arreglamos lo que resta del año. Para pizzeros habrá un aumento salarial del 14 % de febrero a junio. Heladeros obtuvieron \$500 en enero y un 18 % de febrero a septiembre. Con estos acuerdos de 5 a 8 meses y con las futuras negociaciones superaremos el 30 % anual en cada sector...”, detalló el Secretario General del sindicato de Pasteleros.

Por otra parte, Vaquero aclaró hubo modificaciones sobre el día del trabajador pastelero. *“...El día del gremio se festejaba un domingo después de Pascuas pero en realidad el día de la institución es el 20 de agosto. Logramos que se modifiquen los convenios y ahora nuestro día será el 20 de agosto con una jornada de día feriado no laborable...”*, finalizó el referente de pasteleros.

Vaquero considera que en todos los sectores se acordará una suba del 30% en futuras negociaciones.



MANUEL AMADO «MANOLO» ANTELO, A UN MES DE SU FALLECIMIENTO

El Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda recuerda a quien fuera dueño de la Panadería La Plaza, a un mes de su fallecimiento. La Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda rinde homenaje a Manuel Amado «Manolo» Antelo quien fuera dueño de la Panadería «La Plaza», ícono de Avellaneda al cumplirse un mes de su fallecimiento. Asimismo ruegan una oración en su querida memoria.



SERVICIO TÉCNICO

ACME

* de Pablo Rau y Jorge Martínez



- * 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

ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios



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

PROHIBICIÓN DE BOLSAS PLÁSTICAS

SE PRETENDE REDUCIR EL 55% DE LAS BOLSAS ENTREGADAS EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, ES DECIR, APROXIMADAMENTE 580 MILLONES DE BOLSAS PLÁSTICAS



ECOBAGS S.R.L.

Tel.: 4353-4418

Cel.: 15-5414-8582

Nextel 681*1043

La Ley ya está reglamentada y en funcionamiento y prohíbe el uso de bolsas de plástico en decenas de rubros comerciales.

Reemplazar las bolsas de nylon y bolsas no biodegradables por biodegradables es un hecho. **ECOBAGS S.R.L.** es su opción más económica y segura de no infringir la Ley.

Las únicas excepciones a la ley se aplican a: Carnicerías, verdulerías, pescaderías, comercios de productos de granja, fiambrerías, comercios de insumos para hospitales y otros que por motivos sanitarios deban

seguir utilizando bolsas plásticas no biodegradables. Pero deberán acreditar esos fines sanitarios y deberán ajustarse a un nuevo tipo de bolsa que se usará para la transición.

En el sector panadero y confitero ya está en plena vigencia y los comercios deberán entregar a sus clientes bolsas biodegradables como las que provee **ECOBAGS S.R.L.**



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





Algunos hombres aman tanto a su mujer, que para no gastarla... USAN OTRA !!!



BAÑO DE UN HOTEL EN HOLANDA

ADIVINANZAS

- ¿No te entra bien? ¿Te maltrata la punta? ¿Te duele por detrás?
¿Sientes que te arde?
¿Gritas al sacarlo?
- Entonces ese zapato no es para vos...
-
- Entra a lo duro sale a lo blando y cuando sale las bolas te quedan colgando
- El aro.
-
- Lo lleva el hombre por delante, lo saca con mucho recelo, tiene cabeza y en ella no hay pelo.
¿Qué es?
- Un reloj de bolsillo.

Si tu pareja te pide espacio y tiempo...
Regale un reloj y una nave espacial para que se vaya a la mierd...

Un hombre le dice a un amigo:

- *Mi esposa está en una dieta de tres semanas...*
- *¿De verdad?*
¿Cuánto ha perdido hasta ahora?
- *Dos semanas.*



REUNION DE SUEGRAS



ESTACIONAMIENTO

ARTURO ILLIA: MURIO TRABAJANDO EN UNA PANADERÍA Y FUE EL PRESIDENTE MÁS POBRE DEL MUNDO

ARTURO UMBERTO ILLIA HABÍA NACIDO EN LA LOCALIDAD DE PERGAMINO, PROVINCIA DE BUENOS AIRES, EL 4 DE AGOSTO DE 1900 Y MURIÓ EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA EL 18 DE ENERO DE 1983



Encontré un artículo que hace justicia con la figura de este gran mandatario argentino, del Partido Unión Cívica Radical, que fuera

Presidente entre octubre de 1963 y junio de 1966, cuando un golpe militar le derrocó por hacer las cosas bien y gobernar pensando en la gente.

Demostró ser incorruptible y la historia documentada demuestra que durante su mandato se anularon los contratos petroleros firmados por Arturo Frondizi con compañías extranjeras, impidiéndoles seguir llevándose la mayor parte de la explotación del crudo, se impulsó la explotación del petróleo y los recursos estratégicos por parte del Estado, se fomentó la industria nacional, se destinó el 23% del presupuesto nacional a la educación (la mayor cifra en la historia del país), bajó la

desocupación, se disminuyó la deuda externa, se llevó adelante un plan de alfabetización y se sancionaron las leyes de Salario Mínimo, Vital y Móvil y la llamada ley de medicamentos.

Sus adeptos consideran a Illia un político ejemplar, por su honestidad y personalidad incorruptible. Tuvo una sola casa, sencilla y humilde, que fue el único bien inmueble con que se retiró como Presidente de la Nación y le fue donada por suscripción pública, con ayuda y por voluntad de los vecinos de Cruz del Eje. Además de ser el único presidente de Argentina que no aceptó la jubilación y terminó sus días trabajando como empleado en una panadería.

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





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

info@sopab.com.ar / www.sopab.com.ar

INFORMAMOS AL GREMIO FERIADOS AÑO 2013

* Los feriados son días no laborables por lo tanto, no hay obligación alguna de concurrir al trabajar.

* Quien no trabaje estos días cobrará el día normalmente.

* Quien decida trabajarlo, lo cobrará con un recargo de un día más.

* Quien no concurra a trabajar los feriados nacionales, no podrá ser sancionado, bajo ningún motivo.

* La ausencia en estos días no permitirá a los empleados el descuento de Art. 37 del CCT 231/94 (Presentismo)

DÍAS NO LABORABLES

FECHA	DÍA	CONMEMORACIÓN
25 a 27 de Marzo 31 de marzo a 2 de Abril	Lunes a Miércoles Domingo a Martes	Pascuas Judías (b) Los dos primeros días y los dos últimos días de la Pascua Judía (b)*
28 de Marzo	Jueves	Jueves Santo Festividad Cristiana
24 de Abril	Miércoles	Día de acción por la tolerancia y el respeto entre los pueblos (a)
4 de Septiembre	Miércoles	Año Nuevo Judío (b)**
13 de Septiembre	Viernes	Día del Perdón (b)***
# sin fecha		Fiesta del Sacrificio (c)
# sin fecha		Año Nuevo Islámico (c)
# sin fecha		Culminación del Ayuno (c)

a) Ley N° 26.199 dictada en conmemoración del genocidio sufrido por el pueblo armenio. Los empleados y funcionarios de organismos públicos y los alumnos de origen armenio quedan autorizados a disponer libremente de los días 24 de abril de todos los años para poder asistir y participar de las actividades que se realicen en conmemoración de la tragedia que afectó a su comunidad. Se invita a los gobiernos provinciales a adherir a las disposiciones de la presente ley.

(b) Sólo para habitantes que profesen la Religión Judía. Dispuesto por el Decreto 1584/2010. Los dos primeros días de Pesaj (Pascua) comienzan el día 25 de marzo a las 18:40 horas y finalizan el día 27 de marzo a las 19:40 horas.

Los dos últimos días de Pesaj (Pascua) comienzan el día 31 de marzo a las 18:30 horas y finalizan el 2 de abril a las 19:30 horas.

****** Los dos días de Rosh Hashana (Año Nuevo) comienzan el día 4 de septiembre a las 18:15 horas y finalizan el día 06 de septiembre a las 18:15 horas.

******* El día de Iom Kipur (Día del Perdón) comienza el día 13 de septiembre a las 18:20 horas y finaliza el día 14 de septiembre a las 19:20 horas.

c) Sólo para los habitantes que profesen la Religión Islámica. Dispuesto por el Decreto 1584/2010

(#) Fechas aproximadas. Se rigen por el calendario lunar.

FERIADOS INAMOVIBLES

FECHA	DÍA	CONMEMORACIÓN
1° de Enero	Martes	Año Nuevo
31 de Enero *	Jueves	Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813
11 y 12 de Febrero	Lunes y Martes	Carnaval
20 de Febrero **	Miércoles	Día de la Batalla de Salta
24 de Marzo	Domingo	Día Nacional de la Memoria por la Verdad y la Justicia
29 de Marzo	Viernes	Viernes Santo
1 de Abril	Lunes	Feriado Puente Turístico
2 de Abril	Martes	Día del Veterano y de los Caídos en la Guerra de Malvinas
1° de Mayo	Miércoles	Día del Trabajador
25 de Mayo	Sábado	Día de la Revolución de Mayo
20 de Junio	Jueves	Día Paso a la Inmortalidad del General Manuel Belgrano
21 de Junio	Viernes	Feriado Puente Turístico
9 de Julio	Martes	Día de la Independencia
8 de Diciembre	Domingo	Inmaculada Concepción de María
25 de Diciembre	Miércoles	Navidad

* Feriado por única vez (Ley 26840/13) / ** Feriado extraordinario (Ley 26837/13)

FERIADOS TRASLABLES

FECHA	DÍA	CONMEMORACIÓN
17 de Agosto	Lunes 19 de Agosto	Paso a la inmortalidad del Gral. José de San Martín
12 de Octubre	Lunes 14 de Octubre	Día del respeto a la Diversidad Cultural
20 de Noviembre	Lunes 25 de Noviembre	Día de la Soberanía Nacional

Feriados Nacionales se rigen por el Decreto 1584 y 1585/2010.



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L.

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

CARTA ABIERTA



Sr. Jorge Boronat

Mi nombre es Jorge Boronat y hace 8 años que soy el Presidente del Centro de Panaderos de Ezeiza, un centro que funciona perfectamente en una localidad en la cual se vende el pan a muy buen precio y en donde casi no entra pan de extramuro.

Para que no se genere una "mala interpretación" debo aclarar que el hecho de que el editor de esta prestigiosa revista publique mi forma de pensar no significa que él ni su equipo de trabajo piensen lo mismo que a continuación expreso.

También debo dejar asentado que "me hago cargo totalmente de lo que a continuación se publique" para que no quede duda alguna que "son palabras mías" ya que tengo todo el derecho que me otorga la democracia en la que vivimos para expresarme libremente.

Y por eso me pregunto, ¿Cuándo los panaderos nos vamos a hacer cargo de la decadencia de nuestras industrias? Porque por lo que leo y escucho, Emilio Majori (Presidente de la FIPPBA) habla de unión, fiestas espectaculares, compañerismo y de muchas otras cosas que en realidad a nosotros no nos soluciona nada dado que está a la vista de cualquier colega el deterioro de nuestra industria con solo levantar la cabeza y mirar alrededor.

Nuestro gremio sigue en decadencia y, en los últimos 5 años, el pequeño progreso que tuvimos fue por mérito de cada uno de los panaderos que lo integramos... no tuvo nada que ver la famosa "Gestión Majori" que intentan publicitar.

Es más, él fue acusado en diversos medios de La Matanza por tener obreros "en negro"(al igual que tu tesorero Juan Bellizzi) y, a pesar de ello, intentan aferrarse al poder sin dar -al día de hoy- verdaderas soluciones a los problemas que aquejan a los panaderos de la provincia. Solo hablan de la plata que le entra a la Federación y ¿saben qué señores? Esa plata es de los panaderos y debe ser devuelta a los panaderos en beneficio tal como lo dicta el Convenio Colectivo de Trabajo. ¿Para qué pagamos Fondo Convencional? La respuesta pareciera ser simple: para pagar fiestas, costosos congresos en los cuales no se cumple lo hablado, viajes que no suman nada positivo a los que trabajamos honradamente en nuestras panaderías y cientos de miles de pesos en "gastos varios" que son aprobados en balances poco claros. Resumiendo: a la "Gestión Majori" no se le ocurre ninguna idea o, tal vez, no tiene la capacidad de arreglar las falencias de nuestro gremio.

¿Por qué llegamos a esto? La respuesta pareciera ser simple: "todos somos culpables de nuestras miserias". A Majori y a su "mesa chica" da la impresión de que fueron poseídos por "la sensualidad y la ceguera del poder"... Pero es un "poder mentiroso" ya que continuamos con poco más de 20 centros sobre 131 distritos bonaerenses. ¿Por qué no se dejan de joder con jugar a ser Dios y decir a este si o a este no? Señores Majori, Santoandré y Bellizzi... NO TIENEN PODER, ya que ustedes se

votan entre ustedes mismos. ¿No se dan cuenta de que si no escuchan los truenos el agua los va a tapar? ¿Hasta cuándo van a usar el sistema que utilizan? Napoleón decía "una mentira dicha mil veces tiene más peso que una verdad" y esa pareciera ser la forma en que Ustedes dirigen una institución madre como es la Federación. Es totalmente inaceptable y canalla, hay muchos que piensan como yo pero claro, si lo expresan la Federación los desafilia con diferentes excusas. Señores dirigentes de la Federación a mí me cansaron, me cansó que Majori le haga los servicios a la Federación y se los facture, a lo mejor no es ilegal pero seguro que no es ético para nada y me canso el chismerío que arma -digno de un hipócrita-.

Lamentablemente es común escuchar que "si estás con la Federación y pensás como ellos sos una persona decente, buena y honrada", pero si no comulgas con sus ideologías "sos una porquería se dedica a hablar mal de todos los que no piensan como ellos o no están con ellos". Un ejemplo que valida lo que digo es el caso de Abel Rodríguez del CIP de la costa quien era según ustedes una excelente persona, mientras estaba allí, pero ahora es mala persona porque piensa diferente. Ustedes les mintieron a ese hombre, ¿por qué no cuentan la verdad?, lo mismo sucedió con Daniel Insúa (Cip del Oeste), Rubén Salvio (Quilmes), Antonio Di Costanzo (Fcio. Varela), Hugo Natale (La Plata), Rubén Álvarez (Campana), Juan C. García (Berazategui), Jorge Rinaldi (M. del Plata), Pascual Corapi (Necochea), Manuel Alcaine (Vte. López), Guillermo Gozalbo (San Martín), con la gente de Azul y muchos más que no alcanzaría ni "El Libro Gordo de Petete" para escribir.

Otro ejemplo fue el que sufrí

en “carne propia”, me han acusado en “reuniones” de haberme quedado con plata de la Federación cuando colaboré en el armado del CIP del Pdo. De la Costa... y los desafío a que lo demuestren o que se retracten. La verdad que causa gracia tal desfachatez. Cuando se concretó la formación de ese centro solo se publicaron sus nombres desvirtuando el trabajo que yo había realizado, recuerden que ese momento no lo conocían, no sabían lo que era una “lista de procedencia” y nunca tuvieron la capacidad para mantener una charla seria con ningún funcionario provincial.

Mi impresión es utilizan la falsedad, la hipocresía, el egoísmo y la difamación como forma de adueñarse del futuro de los panaderos... dividen para poder seguir en el poder. ¿Por qué no abren la puerta de la Federación para que todos los panaderos puedan votar a ver si quieren que ustedes nos sigan representando? Yo reto a que lo

hagan y si la mayoría los quieren por que los consideran aptos seguirán, si no se tienen que ir. A mí en lo personal y a muchos con los que hablo nos tienen “reprodrados” porque, reitero, parecieran enfermos de poder y aniquilan a los que se arriman o a los que se quieren arrimar a la Federación.

Los panaderos de la provincia deben saber que la mayoría de los dirigentes no estamos de acuerdo con el manejo de la “Gestión Majori”. Muchas veces fuimos acusados de ser un “gremio mafioso” y esa mafia no está precisamente en nuestros mostradores ni en nuestras cuadras de trabajo.

Los verdaderos industriales panaderos debemos ser los protagonistas de un cambio y no podemos seguir siendo usados, manipulados ni atropellados por este señor que es el verdadero culpable de no saber llevar adelante al gremio. Él, sus decisiones, si incapacidad y su ineptitud son los únicos

responsables de no saber transmitir a nuestros gobernantes cuán duro y sacrificado es nuestro trabajo ni cuales son nuestras necesidades.

Es hora de que todos se saquen la careta y, si no están preparados para dirigir el gremio, den un paso al costado para que nos conduzca un verdadero líder que nos una y no nos haga perder dinero. Señores, no sean egoístas y llamen a elecciones ya... SU TIEMPO TERMINÓ.

¡Si me necesitan saben dónde ubicarme, yo no me mudo, no me escondo, ni les tengo miedo! Lo que sí creo es que les llegó la hora de la verdad así que vayan pensando en dejarle la llave a alguien que de verdad le importe el gremio. Los saludo atentamente con un dicho que dice así: “siéntate en la puerta de tu casa y veras pasar el cadáver de tu enemigo”.

Jorge Luis Boronat



Aumentá tus ganancias con Cuisil
Muchas panaderías están haciéndolo.

Planchas, Moldes y trinchas para distintos panes y bollería, pizzeras, bagueteras.

Reemplaza el uso de materias grasas y aceites.
Evita roturas y desperdicios.

Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
Vida útil de 3000 exposiciones.

PRECIOS ESPECIALES A DISTRIBUIDORES

Cuisil
Plancha siliconada antiadherente

Asesoramiento a medida:
0800-444-CUISIL (2847)
www.cuisil.com.ar | info@cuisil.com.ar

PERU: DECOMISAN PAN CON ENGRUDO DE HARINA Y COLORANTE

Veinte bolsas de pan con engrudo de harina y colorante, en vez de mermelada, fueron decomisados en veinte puestos de comida del Terminal Terrestre de la ciudad de Arequipa. El decomiso se efectuó al ser el producto no apto para el consumo humano y no tener registro sanitario, poniéndose en riesgo la salud de los consumidores.

JUNÍN: FESTIVAL DEL JAMÓN Y EL PAN CASERO



Durante las noches del sábado 23 y domingo 24 de febrero, se vivió el festejo de la XI edición del Festival donde el baile y la música dijeron presentes para seguir alegrando las noches del pueblo de Rodríguez Peña, en el departamento de Junín. Allí no sólo se pudo disfrutar de diversos espectáculos, sino también de patios de comidas y exposiciones de artesanías.

INTERSICOP 2014 SE CELEBRARÁ EN OCTUBRE

El Salón Internacional de Panadería, Confitería e Industrias Afines, INTERSICOP 2014, ha iniciado los preparativos para celebrar su décima edición entre el miércoles 1 al domingo 5 de



octubre. La organizadora del salón volverá a contar con el respaldo de AFESPAN (Asociación Española de Fabricantes y Exportadores de Maquinaria, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Similares), de CEOPAN (Confederación Española de Organizaciones de Panadería) y de la CEAAP (Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería). En la anterior edición, celebrada en 2011, se contó con un total de 690 firmas representadas y 225 empresas participantes.

BOLIVIA: DECOMISAN 3.180 BOLSAS DE HARINA DE CONTRABANDO EN BOYUIBE

Durante la última semana de febrero decomisaron tres camiones de harina de contrabando en el sector de Boyuibe (Santa Cruz). Aprovechando la noche, los contrabandistas intentaban trasladar el producto de

procedencia Argentina a Santa Cruz de la Sierra. Como resultado inicial de la revisión se pudo determinar que la harina es de las marcas Guadalupe, San Gabriel, Bajo Undo, Tebecina y La Gran 3, en una cantidad aproximada de 3.180 bolsas con un valor también aproximado de 572.400 bolivianos equivalente a 82.241 dólares americanos.

FRUTOS ASUMIÓ UN NUEVO PERIODO EN FEDERACION DE PANADEROS



El titular de la Federación Nacional de Panaderos, Abel Frutos, asumió durante la primer semana de marzo por un nuevo período de cuatro años la secretaría general de la organización.

El acto de asunción fue acompañado por un encuentro gastronómico en el recreo que el gremio del plástico tiene en el Camino de Cintura al 4700. Asistieron casi la totalidad del consejo directivo de la CGT Azopardo, que lidera el dirigente camionero Hugo Moyano. Frutos es secretario Gremial de la CGT Azopardo, cargo que asumió en el Congreso Extraordinario realizado en el micro estadio del Club Ferrocarril Oeste el 12 de julio último.

INDUSTRIALES PANADEROS ENSEÑARÁN EL OFICIO

DICTARÁN CAPACITACIONES GRATUITAS PARA AYUDANTE DE PANADERÍA Y ATENCIÓN AL PÚBLICO



La Asociación de Industriales Panaderos de Corrientes, en el marco de un acuerdo suscrito con el Ministerio de Trabajo de la Nación, dictará cursos de capacitación de manera gratuita en esta capital.

Las instrucciones están destinadas a personas que nunca hayan trabajado en el

rubro de los panificados. Los cursos serán: “Ayudante de Panadero” y “Dependiente de Panadería” (despacho y atención al público).

Se entregarán certificados avalados por la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines. La inscripción y el dictado es gratuito y durará tres meses.

“...Esta es una iniciativa realizada en conjunto con la cartera laboral y hay un cupo fijado...”, expresó a época a Juan Vamvakianos, titular de la delegación local de industriales panaderos. El

objetivo de estas actividades es brindar un aporte más a la oferta de formación existente, con la finalidad de mejorar el perfil laboral de las personas interesadas, como así también de aquellas que tengan interés en adquirir el oficio.

“...Las personas que culminen de manera satisfactoria el dictado podrán presentarse en las panaderías de la ciudad, donde siempre se necesita mano de obra. Es una buena oportunidad para ingresar al oficio...”, culminó el industrial panadero.



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



Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines

RUBEN SALVIO EN WASHINGTON

Rubén Salvio, participó especialmente invitado de una serie de disertaciones que se realizaron en la Sede del Banco Mundial en Washington con motivo de explicar la experiencia Institucional en el Plan Menos Sal + Vida



De la izquierda hasta la derecha, están en la foto:

1) Dr. Sebastián Laspiur, Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, Ministerio de Salud de la Nación. 2) Fernando Lavadenz, Especialista Senior en Salud, Oficina Regional para América Latina y el Caribe. 3) Keith Hansen, Director, Departamento de Desarrollo Humano, Oficina Regional para América Latina y el Caribe. 4) Sr. Ruben N. Salvio, Presidente de la Federación Argentina de la Industria de Pan y Afines. 5) Joana Godinho, Gerente del Banco Mundial para el Sector de Salud, Oficina Regional para América Latina y el Caribe. 6) Dr. Carlos Cairo, Coordinador General del Proyecto de Funciones Esenciales y Programas de Salud Pública II (Fesp-II), Ministerio de Salud de la Nación. 7) Cdr. José Priegue, Coordinador General de la Unidad de Financiamiento Internacional de la Salud (UFI-S), Ministerio de Salud de la Nación

“...La industria Panadera es un aliado esencial para la reducción del consumo de sal...”

Así lo Manifestó Sebastián Laspiur, Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles del Ministerio de Salud de la Nación, en la sede del Banco Mundial, en Washington.

Representantes del ministerio de salud de la nación participaron junto al presidente de FAIPA, de una jornada de convocada por el

Banco Mundial en la ciudad de Washington, los días 5 y 6 de Febrero, donde compartieron la experiencia de las iniciativas para la reducción de sodio.

Además de Laspiur, participaron Carlos Cairo, director del programa de Funciones Esenciales en Salud Pública (FESP) y el presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), Rubén Salvio, quienes disertaron en una mesa de debate sobre Salud Urbana. Durante la jornada, se

presento la experiencia argentina en relación a las acciones de promoción de la salud en general y en particular las políticas e intervenciones en la reducción del contenido de sodio en los alimentos.

“...Esta fue una buena oportunidad para compartir las diferentes iniciativas que venimos desarrollando para disminuir factores de riesgo de las enfermedades crónicas, y en este caso el consumo de sal, que es un factor directamente relacionado a la hipertensión y las enfermedades cardiovasculares...”

En este sentido, el funcionario agregó que **“...el trabajo que venimos realizando en conjunto con FAIPA, con una gran participación en todas las provincias, es un claro ejemplo del enfoque intersectorial que precisa esta problemática...”**

La mesa estuvo presidida por el Dr. Fernando Lavadenz, Especialista en Salud Pública, del Banco Mundial, quien destacó la experiencia argentina y expreso el deseo de que **“...se multiplique en otros países de América. Rubén Salvio, presidente de la FAIPA, presento el trabajo que se viene desarrollando en el marco**

de la Iniciativa Menos Sal Mas Vida, con las asociaciones de panaderos de todo el país para reducir un 25% la cantidad de sal en la elaboración artesanal.

Salvio destacó el esfuerzo que se realiza en todas las provincias para promover que todos los comercios se adhieran al plan y comiencen a elaborar productos con menor cantidad de sodio.

El consumo de sodio promedio en nuestro país es de aproximadamente 12 gramos y lo que representa más del doble de lo recomendado por la OMS, que son 5 gramos diarios por persona. Gran parte del aporte de sodio se encuentra en los alimentos procesados y este tipo de acuerdos con la industria, se configuran en una estrategia fundamental para evitar enfermedades

cardiovasculares.

Refiriendo especialmente a su presencia en Washington Salvio manifestó su inmensa alegría y el orgullo de representar al esfuerzo de la FAIPA y de los panaderos argentinos en esa Sede de las Naciones Unidas, en lo que representa un hecho inédito en la Historia de la Entidad y de una importancia sin precedentes.

“...No cabe duda que realizar un trabajo con seriedad tiene su trascendencia, aunque nunca imaginé que iba a llegar hasta el máximo Organismo Mundial, que es precisamente el encargado de apoyar a los países en grado de desarrollo...” (dijo) También manifestó que su deseo es continuar con este programa y llevarlo a la mesa de Trabajo de la

Confederación Interamericana y la UIB, para que la experiencia argentina llegue a todo el mundo. Asimismo destacó que este año se desarrollará en la Argentina una incentivación de la Campaña con importantes novedades.

El Banco Mundial es uno de los organismos especializados de las Naciones Unidas, que se define como una fuente de asistencia financiera y técnica para los llamados países en desarrollo. Su propósito declarado es reducir la pobreza mediante préstamos de bajo interés, créditos sin intereses a nivel bancario y apoyos económicos a las naciones en desarrollo. Está integrado por 186 países miembros. Fue creado en 1944 y tiene su sede en la ciudad de Washington, Estados Unidos.

Logre la mejor

Ghantilly

cremas

"ARANZANA"



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

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



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



SAYOS MARCA LA TENDENCIA... EN FITHEP 2011 PRESENTÓ SU LÍNEA BLANCA Y EN FITHEP 2013 PRESENTARÁ LA NUEVA TENDENCIA EN MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS.
Los invitamos a que visite nuestro Stand, el N° 219, durante los días 10 al 14 de junio en el predio de Costa Salguero de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.





Su elección no es solo de un color...

- Prestigiosa Marca.
- Garantía de Calidad.
- Garantía de Entrega acordada en tiempo y forma.
- La mejor relación Costo-Calidad-Vida útil.
- Trato directo con sus dueños, sin pasar por Revendedores.
- Respaldo Post-venta.
- Empresa que más experiencia posee en instalaciones comerciales.
- Unica , Innovadora y Constante. Año tras año las tendencias las marca Sayos.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar



HumoR HumoR

- *Hola linda, ¿por qué estás tan sola?*
- *Es que me vine a tirar un pedo...*



- ¿Hay alguien que se oponga a este matrimonio? Hable ahora o calle para siempre...
- ¡Yo Padre!
- ¡CÁLLESE, USTED ES EL NOVIO!



Cada mujer es un mundo.
Moraleja: haz turismo.



Un hombre va a un pueblo y le dice a otro hombre:

- ¿En este pueblo tienen algún animal negro?

- No.

- Hay !!!... entonces atropelle al cura



- Te desnudarás ante mí y lo disfrutarás, te comenzarás a tocar excitadamente y cuando me manipules me regaré sobre ti.

¿Qué es?

- La ducha.



En el año 1890 Drácula se alimentaba de vírgenes... en el año 2013 se murió de hambre!!!



Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires



Teléfonos:

(011) 4227-8522 / (011) 4207-8500

EN EL PARTIDO DE LA COSTA

DISTRIBUIDORA NOELIA continúa desarrollando un plan de crecimiento y fidelización de sus clientes a partir de una atención personalizada y honesta, abasteciendo con camiones propios una gran cantidad de clientes en la zona sur, entre ellos a panaderías de renombre ubicadas en el Partido de la Costa. En la imagen podemos ver al titular de la firma, Sr. Fabio Curcio, acompañado del Secretario del CIP de la Costa, Sr. Marcelo Rodríguez.



Sres. Marcelo Rodríguez y Fabio Curcio

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





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

De Colega a Colega:

Queridos colegas, la intención de este escrito es tratar de informar el cronograma de trabajo para este año que ha comenzado y parte del que finalizó.

Ante todo hacemos llegar nuestras condolencias por el fallecimiento de la Sra. Celia Melgarejo de Benítez, esposa de un querido colega.

Fueron meses de muchas presiones tributarias y controles de inspección, encontrándonos demasiados confiados, no conveniente en ningún tipo de actividad.

Este año nuestra mayor preocupación, son los aumentos que están sufriendo las materias primas, elementales para nuestra producción (que no es poca cosa). En su oportunidad se le ha hecho llegar estudios de costo y, en muchos casos, no se han aplicado por una competencia muy agresiva, con cantidad de establecimientos ilegales y bocas de expendio no habilitadas para su funcionamiento, como así también vehículos no autorizados para su transporte, bicicletas a la vista (de los que quieren ver) y -sumado a todo esto- este mes comienzan a tratarse las paritarias.

Estimado Panadero, todo lo comentado está reglamentado en nuestra Ordenanza, en la cual se dice todo lo que se debería dar cumplimiento para tener nuestra actividad desarrollada para un mayor ordenamiento, en distancias, en controles de higiene, transporte, procedencia de la mercadería, código alimenticio y seguridad laboral.

Estamos realmente seguros que estamos fallando en la NO PARTICIPACION en nuestros controles e informarnos a quienes no la cumplan, de esta forma se está dando lugar a los ilegales, que no tienen ningún registro en su actividad, perjudicando a los que con mucho sacrificio y responsabilidad trabajan dando cumplimiento, al cuidado de la salud de nuestros vecinos.

Queridos colegas, recapacite y participe, ayúdenos y ayúdese, a mejorar esta noble actividad. Los esperamos en nuestro centro, Calle 17 N° 5233 e/152 y Mitre en nuestras reuniones de Comisión Directiva, los días miércoles a partir de las 20.30, o telefónicamente al 4216-0591 de lunes a viernes de 9 a 13 horas.

Lo saludamos cordialmente.



*CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE BERAZATEGUI*



JUAN MANUEL (AUTÉNTICA)



Juan Manuel, representante de Molino Auténtica, continúa fortaleciendo la imagen y representatividad de la empresa harinera.

En las imágenes lo podemos ver acompañado por el Secretario General de la CGT (Hugo Moyano), con el periodista Víctor Hugo Morales y con Abel Frutos, recientemente reelecto como Secretario General de la Federación Argentina y Unión de Personal de Panaderías y Afines (F.A.U.P.P.A.)





PANING
Ingeniería en Panificación



Genesis
Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm

NUEVO



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

VIENDO LAS COSAS DESDE OTRO PUNTO DE VISTA



La mayoría o digamos el 80% de las panaderías a lo largo y ancho de la República Argentina, son empresas de tipo familiar, como expandirse es una pregunta que suele surgir (¿¿abrimos otra panadería??)

Hablando con empresas familiares de distintos rubros, las cuales han logrado buenos resultados en su transición a convertirse medianas y grandes empresas, todos coinciden en ciertos puntos:

- Presupuestar la inversión.
- Planificar como haremos la expansión, como por ejemplo empleados, producción, alquiler, zona, etc.
- Planificar la reducción de costos al concentrar la administración de varias sucursales.
- Reglas claras para los integrantes de la empresa, con responsabilidades escritas y detalladas.

- Honorarios o sueldos estipulados para aquellos que ejercen tareas dentro de la empresa.
- Vacaciones y días francos claros, igual que en cualquier otra empresa.
- Perfeccionamiento y estudio de las diferentes áreas y Recursos Humanos de la empresa, esto debe ser tomado como lo que es, una inversión a mejoras futuras.
- Tener una Misión y Visión. ESTO, POR ÚLTIMO, ES SIMPLEMENTE TENER CLAROS LOS OBJETIVOS A CORTO, MEDIANO Y LARGO PLAZO.

Desde **COSTO PLUS** nos dedicamos, entre otras cosas, a realizar una completa descripción de tareas: presupuestos, planificación de aperturas y expansión, organigramas, horarios, Visión, Misión, etc.

Tip del Mes

Los negocios familiares pueden crecer sin límites siempre y cuando se mantengan reglas claras y siempre planifiquemos y presupuestemos correctamente.

Es importante, como

emprendedor, tomar la decisión de que uno quiere crecer y pasar de ser el dueño de una panadería para convertirse en empresario, lo cual requiere no solo de los conocimientos del oficio sino que también de toda la parte administrativa y gerencial, en este punto de la transición es donde más cuesta generar un cambio de mentalidad.

En **COSTO PLUS** lo ayudamos a organizar la administración analizar los costos y hacer una planificación de los mismos que requiera su próximo desafío.

DURANTE UNA EXPANSIÓN CAMINE, NO CORRA, USTED QUIERE LLEGAR ENTERO Y CON AIRE, NO IMPORTA EL TIEMPO QUE TARDE EN LLEGAR.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



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

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

LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

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

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

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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

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

AMENAZARON A MIGUEL SPAZIANTE

EL PRESIDENTE FUE AMENAZADO PARA QUE DEJE DE TRABAJAR EN POS DEL BIENESTAR DE LOS PANADEROS DE CUARTEL NOVENO



Sr. Miguel Spaziante

¿Te amenazaron?

El 5 o 6 de marzo me comenta Rolo -un colega de La Salada- que fue interceptado por varias personas a las que no conoce y le mandaron a decirme “que se deje de joder, que no siga con lo que está haciendo, el sistema no sirve” y que si continuó trabajando así me van a matar. Ya hice una denuncia a la Fiscalía de Lomas de Zamora.

¿De qué sistema supones que hablan?

Supongo que es el sistema de vender el pan al precio que corresponde. Desde este centro no compartimos que regalen nuestros productos en desmedro de la calidad, que lo elaboren en establecimientos clandestinos ni que denigren al trabajador teniéndolo en negro y sin aportes. Hoy nosotros tenemos un precio de venta sugerido que es de \$16 el kilo de pan, y es barato... en COTO lo están vendiendo a \$18 y las especialidades a \$24. Los que pagamos todo y cumplimos con la Ordenanza sabemos que la mercadería no se

puede regalar.

¿Tenés idea de quién o quienes pueden ser los autores de las amenazas?

Lamentablemente hay muchos que se sienten afectados por el accionar del Centro, toma en cuenta que nuestra institución solo es veedora del accionar municipal. Nuestro trabajo es simple, recibimos la denuncia de nuestros colegas, lo volcamos en expedientes, los llevamos al municipio y los inspectores se encargan de verificar si el negocio denunciado está en condiciones de trabajar, si les corresponde alguna multa o si lo tienen que clausurar.

Hay cuantiosas personas a quienes no les gusta nuestro trabajo, a las denuncias le tenemos que agregar que hay muchos repartidores que intentan ingresar con pan de otros distritos en condiciones lamentables (en bicicleta o coches y camionetas sin habilitar... hasta vienen sin registro ni seguro) y se les han decomisado miles de kilos por no cumplir con la Ordenanza que es clara: el pan se debe transportar en canastos tapados, bolsas de primer uso, la camioneta debe estar habilitada y los choferes deben tener libreta sanitaria y boleta de procedencia y de destino.

¿Y ahora...?

Es lamentable y me tengo que cuidar mucho, pero voy a seguir trabajando de la misma forma que hasta ahora, estas amenazas no me van a hacer bajar los brazos. Cuento con el apoyo de mis colegas de la comisión directiva y de todos los panaderos que entendieron que nuestro producto debe ser comercializado de la forma que lo exige la Ley.

“...EL DESTINO DEL QUE ALCANZÓ EL ÉXITO ES PADECER LA ENVIDIA DE LOS FRACASADOS...”



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. ...

BIMBO Y LA INDUSTRIA PANADERA INVIERTE EN TECNOLOGÍA PARA MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA



ESPAÑA. La American Bakers Association (ABA) señaló en el último número de su guía Energy Star que los hornos de infrarrojos, los revestimientos reflectantes y los materiales de cambio de fase para la congelación contribuyen a mejorar la eficiencia energética en la industria de la panadería.

Tecnologías para optimizar la producción

La guía, que empezó a circular a principios de febrero y que es producida con la ayuda de Bimbo Bakeries, AMF Bakery y Flowers Foods destaca las oportunidades existentes para

mejorar la eficiencia energética mediante estas tecnologías emergentes.

Continuamente se están desarrollando y evaluando tecnologías nuevas y mejoradas para hornear que pueden proporcionar un mayor ahorro de energía y un mejoramiento tanto de la consistencia y de la calidad del producto como de la productividad de los fabricantes.

Hornos más eficientes

El uso de hornos de infrarrojos en panaderías comerciales reduce tanto el tiempo de cocción como las emisiones y hace que la huella ambiental de los equipos sea menor.

Los hornos de infrarrojos utilizan bobinas eléctricas o placas de cerámica calentadas por las llamas para generar y transmitir energía infrarroja hacia la superficie del producto sin calentar el aire circundante. Como no requieren el calentamiento de grandes volúmenes de aire, los hornos de infrarrojos son entre un 50% y un 80% más eficientes que los hornos convencionales.

Un mejor uso de la energía

La colocación de revestimientos reflectantes en las bandejas o en el interior de las paredes de las quemadoras y de los hornos reduce el consumo de combustible, reduciendo los costos y limitando las emisiones. Estos revestimientos reflectantes contienen materiales de cerámica de alta emisividad que absorben el calor y lo irradian de nuevo al producto después de

transformarlo en ondas de energía infrarroja.

Algunas tecnologías favorecen el uso más eficiente de la energía en la industria de la panadería. Este procedimiento permite la aplicación al producto de una mayor parte de la energía original contenida en el combustible quemado, reduciendo en un 20% la cantidad de carburante necesaria para el desarrollo de las operaciones de horneado.

Los revestimientos reflectantes también contribuyen a prolongar la vida de los hornos debido a que las paredes y las quemadoras de éstos están expuestas a menores cantidades de calor.

Energía al servicio del enfriamiento

El uso de materiales de cambio de fase en panaderías comerciales favorece la reducción de costos y aumenta la capacidad de enfriamiento.

Los materiales de cambio de fase suelen ser una mezcla de sales introducida en los recipientes de plástico que se sumerge en agua, glicol u otro líquido que transfiera fácilmente el calor. En función de su temperatura y de la del fluido los materiales de cambio de fase absorben o liberan la energía térmica para utilizarla en momentos posteriores.

Durante momentos del día en los que el consumo energético no se encuentra en picos la energía térmica almacenada puede utilizarse en las fases del proceso de producción en las que sea necesario realizar tareas de enfriamiento.

Juan Ángel Lucero

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

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
Horario de Atención: de 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.



LESAFFRE
ARGENTINA

BARI



Levaduras Paraleva

Emeth Dánica

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742



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 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>

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

"EL GRANATE"

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
EN LANÚS DE:



DISTRIBUIDOR DE:

Gel+Brix

Máximo Paz 474 - LANUS 4249-5538



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.
Sabados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax:
4203-5706

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar





LA PASTELERÍA ARGENTINA LOGRÓ UNA EVOLUCIÓN NOTABLE EN SUS PARTICIPACIONES INTERNACIONALES

DURANTE LOS DÍAS 27 Y 28 DE ENERO PASADO, SE DISPUTO LA COPA DEL MUNDO DE PASTELERÍA EN LYON (FRANCIA). EL EQUIPO ARGENTINO CULMINÓ EL CERTAMEN EN EL 13° LUGAR, SUPERANDO ASÍ SUS PARTICIPACIONES ANTERIORES.

Sobre este desempeño, la Cámara de Confiterías de Buenos Aires, cuya delegación acompañó al equipo, ofrece sus consideraciones.

Argentina estuvo representada por un equipo integrado por Mario Aban Cruz, José D'Alonzo, Jorge García y Eduardo Ruiz como su capitán, quienes "...superaron todas las expectativas, exponiendo una brillante actuación...", afirma.

En total compitieron 40 equipos de todo el mundo, de los que se clasificaron para la gran final sólo 22. La Argentina se clasificó en el décimo tercer lugar. Francia, se consagró ganador de la 13ª edición de la Copa del Mundo de Pastelería. Japón, se ubicó en el segundo puesto e Italia se clasificó tercero.

Los miembros de la Cámara de Confiterías de Buenos Aires y representantes de la Federación de Trabajadores Pasteleros, acompañaron al equipo argentino como así también muchos entusiastas.

"...Nuestro país ha logrado una evolución notable y trascendente, en relación a sus participaciones anteriores en este gran certamen internacional. Esta notable performance coloca a la Pastelería Argentina entre las más importantes del mundo...", expresa la entidad en un comunicado. ***"...Este posicionamiento de la Pastelería Argentina a nivel internacional, es producto del trabajo que en conjunto vienen realizando desde hace años la Cámara de Confiterías y la Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, en procura de un mayor profesionalismo y una constante capacitación..."***, agregan.

"...Esta edición 2013 de la Copa del

Mundo de Pastelería fue más espectacular que nunca, según los comentarios generalizados, de toda la prensa internacional. Es la primera vez que participan los cinco continentes, sin lugar a dudas la Copa del Mundo de Pastelería es un evento que hace a la cultura e identidad gastronómica de los pueblos...", concluye la entidad.



LA SUBA DE LA HARINA

Un insumo vital para los panaderos amenaza con echar por tierra el congelamiento de precios impulsado por el Gobierno que cuenta con el acatamiento público por parte de los súper e hipermercados de presencia nacional.

Ese producto es la harina, materia prima básica para la fabricación de panificados y, desde el arranque del año, aumentó nada menos que entre el 50 y 60 por ciento.

Sin subsidios, el nuevo precio del insumo –que oscila entre \$135 y \$150 pesos la bolsa– desvela a los industriales e, incluso, genera controversias internas en el cual hay una discusión pendiente eterna sobre la rentabilidad.

Si bien el aumento más importante en el precio de la harina se produjo en enero, hasta estos últimos días, los principales molinos que abastecen el mercado estaban emitiendo listas de precios con aumentos. *“...El valor del trigo aumentó un 40 por ciento, pasó de 800 a 900 pesos la tonelada a fin de 2012, a 1.500 pesos en la actualidad...”*, reconocen algunos molineros.

“...La campaña pasada fue la que menos siembra tuvo en los últimos años, súmele la sequía. Hay algo de trigo, pero no demasiado; en consecuencia, quien tiene trigo más o menos bueno se sienta arriba y fija precio...”, comentó este industrial.

¿Cómo se traslada ese valor al costo de la bolsa? Por cada 100 kilogramos de trigo (un quintal), se obtienen unos 73 kilogramos de harina. Sumados los costos de producción, se llega al valor histórico del precio de la bolsa, que equivale a un quintal de trigo, explican en ese sector. A ese valor, en este caso 150 pesos, se debe agregar el flete.

El comité ejecutivo de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (Copal) trató esta problemática y aseguró estar de acuerdo con el congelamiento siempre que los proveedores no trasladen aumentos de costos.

“¿Congelamiento? En este momento estoy encima de la lista de precios”, reconoció también un industrial panadero conocido, según el cual, aun pagando de contado, el precio más bajo de la bolsa se sitúa en 135 pesos.

“...Las panaderías se están quedando sin rentabilidad, no sólo por la harina sino también por el aumento de otros insumos: la manteca acaba de llegar con el 10 por ciento; las grasas, con el 20, en enero y febrero tenemos que pagar un Plus extraordinario de \$300 por mes y se vienen un aumento salarial que dicen va a ser cercano al 30%...”, relató el mismo empresario.



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

**30 AÑOS
A SU
SERVICIO**

**COMPRO SU EXCEDENTE
DE PAN RALLADO
EN EFECTIVO!!!**



**NO PIERDA
\$\$\$**

**ATENDEMOS TAMBIÉN
EN LA COSTA ATLÁNTICA**

**Sr. Carlos
4651-9145**



Humor



MANDAR A LA MIERDA A ALGUIEN NO ES UN INSULTO... ES UNA BUENA MANERA DE AYUDARLOS A ENCONTRAR SU CAMINO SIN QUE SE PIERDAN

Una pareja que no podía tener hijos, van a hacerse los estudios de fertilidad y cuando retiran los resultados, el del hombre es una tarjeta que tiene las letras S.S.P.M. y la de la mujer solo tiene la letra N.

Entonces el hombre le dice a su mujer: "...ves, vos sos la del problema. mi resultado dice: sano, sanote, puro, machote, y el tuyo dice "no"

Una enfermera lo escucha y le dice: "...no es así señor, el de su mujer dice "normal" y el suyo dice "solo sirve para mear"

¿QUÉ HACEN ALGUNAS MUJERES DESPUÉS DE TENER SEXO?

- 8%.. LO HACE DE NUEVO
- 5%.. SE FUMA UN CIGARRILLO.
- 4%.. SE DUERME. TRANQUI LAMENTE.
- 8%.. SE BEBE UN VASO DE AGUA.
- 75%. RESTANTE SE DA UNA DUCHA Y LIMPIA TODO BIEN PARA QUE CUANDO LLEGUE SU MARI DO NO SE DE CUENTA DE NADA.

LA NUEVA ORACIÓN DE LOS ARGENTINOS

- * SANTA PASCUALA... que no me alcance una bala.
- * SANTA ANTONIETA... que no me roben la camioneta.
- * SAN MACARIO... acompáñame en horario bancario.
- * SAN ANDRÉS... líbrame de un secuestro express.
- * SAN PANTALEÓN... que no entren por el balcón.
- * SAN TIMOTEO... que no me afane un motoquero.
- * SANTA MARTA... que no me roben que estoy harta.
- * SAN FEDERICO... que no piensen que soy rico
- * SANTA MINERVA... que me alcance para la yerba...
- Y por sobre todo:
- * SANTA CATALINA... ¡¡¡Líbrame de... LA CRISTINA!!!



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*

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



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.



Atención Directa desde MDQ

Planta Industrial Granadero Baigorria

Tel. (0223) 155 223 349

Tel. (0341) 471-2020

www.argental.com.ar ventas@argental.com.ar



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

GALE

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

(011) 4625-0697
(011) 4486-6674
(011) 15-5302-1172
ID 632*44

FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



GALE

AMOBLIAMIENTOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

UBICADA EN EL CORAZÓN DEL PARTIDO DE LA MATANZA YA REALIZÓ DECENAS DE REFORMAS DE PANADERÍAS Y CONFITERÍAS EQUIPANDO A RECONOCIDOS NEGOCIOS UBICADOS EN CAPITAL FEDERAL Y EL GRAN BUENOS AIRES

GALE es una empresa joven y debe su nombre a su propietario, el Sr. Gabriel Leiva, quien considera que *“...La Panadería tiene la ventaja de tener un cliente fiel y repetitivo, ya que normalmente quienes consumen pan diariamente suelen utilizar un mismo establecimiento, al ser un sector tan competitivo, la mejor forma de exhibir para vender más –desde nuestro punto de vista- es llamar la atención por la variedad de productos y tener un local que cuide su exposición de panificados para poder llamar al comprador desde la calle. Para ello, creemos que “GALE - Muebles para Panaderías y Confiterías” cumple el fin de brindarles a sus compradores muebles que son atractivos al cliente y mejoran la exposición de productos ampliando su variedad...”*

GALE se distingue como una empresa joven que anhela posicionarse de a poco en base a ofrecer un buen producto con los mejores precios del mercado. Ofrece una línea standard pero también hace muebles a medida.



Sr. Gabriel Leiva

A pesar de su corta trayectoria ya realizó decenas de reformas y amoblamientos, entre ellos a panaderías y confiterías de renombre como “El Buen Gusto” y “La Colonial” (de Capital Federal), como también “Itar” de San Justo y “La Española” de Castelar. Actualmente está fabricando muebles para otras importantes confiterías de las zonas de Pilar, Quilmes, Morón, San Justo, Ezeiza, Lanús y Lomas de Zamora.

Sus muebles se caracterizan por ser robustos, hechos con materiales nobles, de primera calidad y duraderos. A esto debemos sumar la seriedad y responsabilidad con la que trabajan.

Servicio para Panaderías y Confiterías

- * Amoblamiento integral.
- * Decoración.
- * Asesoramiento comercial y de distribución.
- * Arquitectura y Reforma de locales.
- * Creación de Proyecto Decorativo sin costo.
- * Fabricación de mobiliario adaptado al Proyecto: factureras, heladeras verticales, heladeras bajas en vidrio curvo y vidrio recto, exhibidores en vidrio curvo y recto, masiteros, vitrinas, paneras, etc. todo en distintos colores, melamina, lustrados y también laqueados.
- * Montaje en toda la Capital Federal y la Provincia de Buenos Aires.

Los interesados en asesorarse sobre nuestros muebles se pueden comunicar a GALE AMOBLAMIENTOS: (011) 4625-0697, (011) 4486-6674, (011) 15-5302-1172, radio 632*44.



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

Desde 1925



Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho:
 Si ▶ 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

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

INDUSTRIAS Zunino Fábrica de Hornos e Implementos para panadería






Medialunera
 Amasadora Rápida
 Estampadora
 Hornos Rotativos

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

INDUSTRIALES PANADEROS

Publique en nuestras páginas

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

CARLITOS 35 Años de experiencia

Compra y Venta de máquinas de panadería

MANTENIMIENTO
 VENTA • REPARACION




15-5400-1282 / 15-3363-0148

HORNOS DE MAMPOSTERIA 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 ECHEVERRIA
 ZONA LITORAL: 03482-15-416095

SUS CLIENTES... ¿LO SABEN?

El pan de cada día es indispensable para una vida saludable. Si se eliminan los carbohidratos se corre el riesgo de privar al cerebro de combustible, tener mal aliento y estar de mal humor.

El pan es uno de los pocos alimentos que se convierten en energía pura dentro de nuestro cuerpo. Son innumerables los beneficios que aporta al funcionamiento físico y psíquico de nuestro organismo. Es rico en hidratos de carbono complejos, que aportan la energía esencial para el organismo. Además, estimula la concentración y la capacidad mental, ya que aporta la principal fuente de energía para el cerebro, transformada en forma de glucosa. El pan es, entonces, el principal combustible que nuestro cuerpo necesita.

- Los panes, junto con los lácteos y las frutas forman parte de un desayuno equilibrado, completo y saludable. Y un buen desayuno permite aprender y rendir mejor.

- Consumir pan en proporciones adecuadas no conspira contra dietas para adelgazar.

- Es un alimento que complementa la alimentación diaria.

- El pan, a través de los sándwiches, colabora con la incorporación de otros alimentos para lograr una nutrición adecuada.

- El pan es un alimento con alta densidad de nutrientes. Aporta hidratos de carbono, proteínas, fibra, vitaminas y minerales.

- El aporte de grasas es bajo.

- Junto a los cereales, harinas, féculas y legumbres, el pan brinda hidratos de carbono que proveen energía saludable para que el organismo pueda aprovechar todos los nutrientes.

- Es el acompañante ideal de las comidas, ya que mejora la palatabilidad de los alimentos, incrementando su valor nutricional.

- Es versátil y está presente a lo largo del día, en el desayuno, almuerzo, merienda, cena y como snack a toda hora.

Desayunar como un rey

El refrán “desayunar como un rey, almorzar como un príncipe y cenar como un mendigo” es un claro ejemplo que vislumbra una costumbre que todos deberían llevar y muestra la importancia de cada una de estas comidas.

El desayuno es la comida más importante del día. De los alimentos que consumimos en él dependerá la energía que podamos repartir armoniosamente a lo largo de la jornada. El pan es uno de los ingredientes indispensables de un buen desayuno, un shock de energía para arrancar y rendir al máximo.

Un buen desayuno está formado por la trilogía invencible de pan, leche y frutas. Rico y saludable, el pan nos devuelve la energía como un combustible para el organismo. Si nos levantamos cansados, el pan ayuda a combatirlo, además de estimular la lucidez mental y el poder de concentración. En los niños, es fundamental el consumo de panes blancos, ya que sus hidratos de carbono complejos acompañan su crecimiento y los ayuda a mejorar el rendimiento escolar. Un niño bien alimentado debe

consumir pan blanco, siempre combinado con otros alimentos saludables y bajos en grasas saturadas.

El desayuno con pan blanco nos hace más saludables y llenos de energía y, además, ¡es muy rico!

El blanco de los deportistas

Los deportistas necesitan incrementar su energía y conservar su estado físico, debiendo balancear los alimentos para mantener peso, masa muscular y rendimiento. El pan proporciona la cantidad suficiente de hidratos de carbono para que el organismo no emplee las proteínas que constituyen la masa muscular y ésta se conserve en perfecta armonía.

Los hidratos de carbono que aportan el pan de molde ayudan a los deportistas a convertir hidratos en glucosa y la glucosa en energía que se empleará en forma eficiente en todo el cuerpo. Un deportista que entrena debe consumir las calorías que se ingieren en los alimentos como el pan blanco, pastas, arroz, polenta y otros alimentos ricos en hidratos complejos.

Hay deportistas que necesitan una ingesta mínima diaria de pan blanco. Entre ellos, los principales son los futbolistas, los corredores, los esquiadores, los tenistas, los nadadores, los surfers y los boxeadores. Fundamentalmente los que necesitan que su cuerpo se mantenga ágil y liviano, pero manteniendo la energía al tope.



Agrupación de Industriales Panaderos de Lanús Por el Cambio

A nuestros colegas:

Nos encontramos ante una nueva Asamblea para la elección de autoridades en el Centro de Ind. Panaderos de Lanús que se llevará a cabo a fines de Abril y en la cual volveremos a presentar nuestra lista.

Creemos que realmente necesitamos un cambio en la conducción.

Los que tenemos una década y más como asociados recordamos cuando todo se debatía en asambleas abiertas a todos los socios, cuando todos tenían voz y voto frente a los problemas cada vez mayores que viene enfrentando nuestro gremio como ser:

- 1.- El aumento de la materia prima en los últimos meses.
- 2.- La venta clandestina de pan.
- 3.- La competencia desleal que ejercen aquellos que evaden las cargas de elaboración posibilitando un menor costo a la venta.
- 4.- El avance de la tecnología y la producción en serie, es otro obstáculo cada vez más difícil de superar, aunque no imposible.
- 5.- Los acuerdos sobre sueldos de trabajadores etc.

Todos estos puntos eran debatidos en reuniones periódicas entre nosotros, pero desde hace AÑOS se tratan a puertas cerradas en nuestro centro, y no tenemos participación, ni propuestas, y mucho menos soluciones.

La Agrupación viene implementando ideas surgidas en nuestras reuniones como ser el descuento del 20% de los días miércoles para los productos de elaboración propia. También el Mes del Pan Dulce, y el Pan Solidario.

Todo esto fue realizado sin el apoyo de la Institución Madre que nunca se acercó para sumarse a lo que fue una propuesta legítima de sus asociados y que además trató de emular su esfuerzo pretendiendo adelantarse y o desestimar las ideas surgidas en nuestras reuniones.

Cabe destacar que lejos de buscar acercamiento para encontrar coincidencias que beneficien a todos, su postura continúa siendo elitista y hermética.

No hay soluciones milagrosas (lo sabemos) pero creemos que es a través de la PARTICIPACIÓN y el DEBATE que surgirán las mejores propuestas.

EVITEMOS QUE SE SIGAN CERRANDO PANADERÍAS. EL FUTURO Y EL DESTINO DE NUESTRO GREMIO ESTÁ EN SUS MANOS.

A.I.P.L.P.C.



CUISIL ES LA SOLUCIÓN DEFINITIVA A LOS PROBLEMAS DE ANTIADHERENCIA

Incorpora Cuisil en tu panadería el elemento que permite que tus panificados no se rompan, y que disminuyas tus costos de producción. Aumenta tus ganancias con el uso de Cuisil antiadherentes



Si tuviéramos que indicar el gran problema de producción de las panaderías sería la adherencia. De esto derivan cuestiones que generan una pérdida importante de dinero.

Podríamos resumirlo de la siguiente manera:

Un problema. Muchas consecuencias.	
Problema	Consecuencias
Adherencia	Rotura de productos
	Uso de medios grasos (aceites, grasas, vaselinas, etc.)
	Limpieza de latas

Tanto la rotura de productos, el uso de medios grasos, y el mayor tiempo de limpieza de latas provocados por la adherencia, tienen como resultado mayores costos. Estos se manifiestan como piezas rotas y desperdicio que no se ofrece a la venta, gastos por la aplicación de grasas, margarina, rocío vegetal, etc. a las bandejas para evitar que los productos se peguen, y un mayor tiempo de trabajo en la limpieza de las latas.

Existen también, otras alternativas a los desmoldantes tradicionales, que ofrecen una solución parcial, debido a su corta vida útil tales como el teflonado o el uso de pinturas

de silicona que además migran hacia los alimentos, o debido al alto costo y menor practicidad, como el uso de papel manteca.

Varias soluciones parciales. Una solución total.	
Solución parcial	Solución total
Desmoldantes	CUISIL
Teflonado	
Siliconado	

La marca Cuisil propone innovación, calidad y servicio para la industria del pan gracias a sus telas siliconadas antiadherentes, de manera que panificadoras y panaderías puedan trabajar mejor y elevar la calidad de sus productos. Fueron creadas para ser utilizadas en cualquier bandeja, pizzera o recipiente, enlozado ó no, que esté en utilización dentro del establecimiento, pudiéndose colocar en estos moldes para pizzas redondas u ovaladas, tartas, panes de pancho, panes de hamburguesa, madalenas, entre otros. La gran ventaja es que resisten aproximadamente 3000 usos, se fabrican en diversas medidas y son aptas para hornos industriales.



Entonces, ¿Cuáles son las ventajas adicionales que conlleva la aplicación de

Cuisil en la producción? Destacamos dos grandes beneficios: No solo aumentar la producción, sino también reducir los costos.



Gracias a esta novedad todo integrante de la industria panadera y pastelera está en condiciones de **solucionar los problemas provocados por la adherencia y a la vez, modernizar su lugar de trabajo.** Además, la empresa brinda asesoramiento y desarrollos personalizados.

Más información:

0-800-444-CUISIL (284745)
www.cuisil.com.ar
info@cuisil.com.ar

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

¡ 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





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



Humor



Un hombre le dice al ginecólogo:
 - Doctor, ¿qué es eso de que mi hija tiene un ventilador en los ovarios?
 - No señor, lo que digo es que a su hija se la han ventilado uno o varios.

PREGUNTA:
 Si un homicidio es matar a un hombre; ¿un suicidio es matar a un suizo?

-¿Por qué los diabéticos no pueden vengarse?
 - Porque la venganza es dulce.



Un borracho que baja por las escaleras eléctricas de un shopping se cruza con una rubia depampante que subía con una minifalda muy corta...



se la queda mirando por debajo de la pollera y la mujer le dice:

- Usted no es un caballero.
 Y el borracho le contesta:
 - ¡Y Usted no es rubia!



- ¿Cómo se llama la madre del topo?
 - Topota madre.

- Papá, ¿qué se siente tener un hijo tan lindo?
 - No sé hijo, pregúntale a tu abuelo...

Si una prostituta se queda embarazada... ¿Se considera accidente laboral?

Definición de telepatía:
 Aparato de TV para la hermana de mi mamá (mi tía).

Dos amigas:
 - Después de haber estado saliendo seis años con mi novio conseguí que me hable de matrimonio.
 - ¿Ah, sí? ¿Y qué te dijo?
 - Que tiene mujer y tres hijos.

- ¿Sabés de dónde viene la lana virgen?
 - De las ovejas feas.

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"SAF ARGENTINA" Tel.: 02202-499000

"ARGENIT" Av. Elcano 4115. C.A.B.A. Tel.: 4554-1396

ASESORIA COMERCIAL

"COSTO PLUS" Tel.: 15-3134-6500

BOLSAS

"ECOBAGS S.R.L." C. Gral. Belgrano Km 10,5. Bernal. Quilmes.

Tel.: 4353-4418 / 15-5414-8582 / ID 681*1043

CREMAS

"LACTEOS ARANZANA" N. Repetto 535 Dto."4". C.A.B.A. Tel.:

4431-0071 / 4433-1886

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

"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

"DISTRIBUIDORA EL GRANATE" M. Paz 474. Lanús.

Tel.: 4249-5538

"DISTRIBUIDORA LUCERO" Larroque 1743. Banfield.

Tel.: 4202-6742

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel. Méndez 1079 - Wilde -

Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 /

15-5302-1172 / ID 632*44

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

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

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. de Padua. Tel.: 0220-483-2168 /

0220-485-5768

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

"ARGENTAL" Tel.: 0341-471-2020

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines.

Tel.: 4667-6624

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

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

"INDUSTRIAS ZUNINO" Tel.: 4583-1063

"PAN CON PAN" Av. Rivadavia 21.878. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 /

ID 152*2047 / ID 152*664

"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

FRUTAS SECAS

"CAVIWA" Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296 / ID 164*2179

GRASAS Y MARGARINAS

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel. Méndez 1079 - Wilde -

Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

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

LETREROS Y MARQUESINAS

"RUTA PUBLICIDAD" Av. Eva Perón 750. L. del Mirador.

Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" Tel.: 02202-499000

MANTECA

"MANTECA LOBOS" M. Caminos 120. Lobos. Tel.: 02227-422854

/ 02227-15-532287

MOLINOS

"MOLINO ZINFRATEN" Cuyo 2222. Burzaco. Tel.: 4238-6414 /

5083-1054

PAN RALLADO

"CARLOS LASCA" Tel.: 4651-9145

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160. Lanús.

Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

"CUIFIL" Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

"JUAN C. CABRAL" Encalada 8846. E. Echeverría.

Tel.: 4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103

"JULIO GALLARDO" Los Sauces 1725. Ezeiza.

Tel.: 15-6705-9954 / 4386-0539

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines.

Tel.: 4667-6624

"FABIAN CALO" Tel.: 15-3109-4733 / ID 737*4784

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

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

"TALLER CARLITOS" Tel.: 15-5400-1282 / 15-3363-0148

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2468. San Justo.

Tel. 4441-1200 / 4116-0718

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