

AÑO 9 - N° 46
Junio del 2013

La Revista
de los
Panaderos

INDUSTRIALES



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

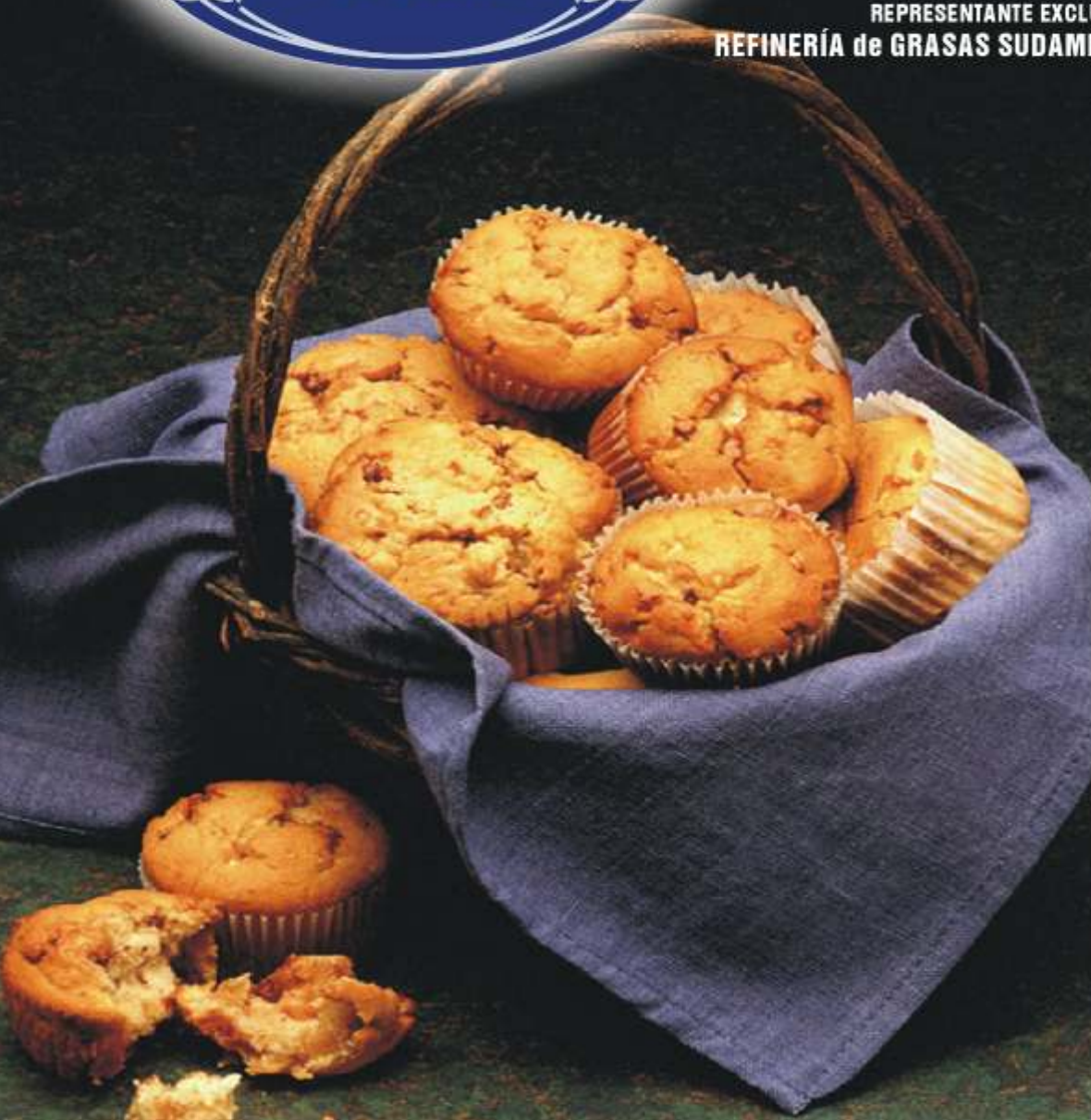
ventas@britohermanos.com.ar

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

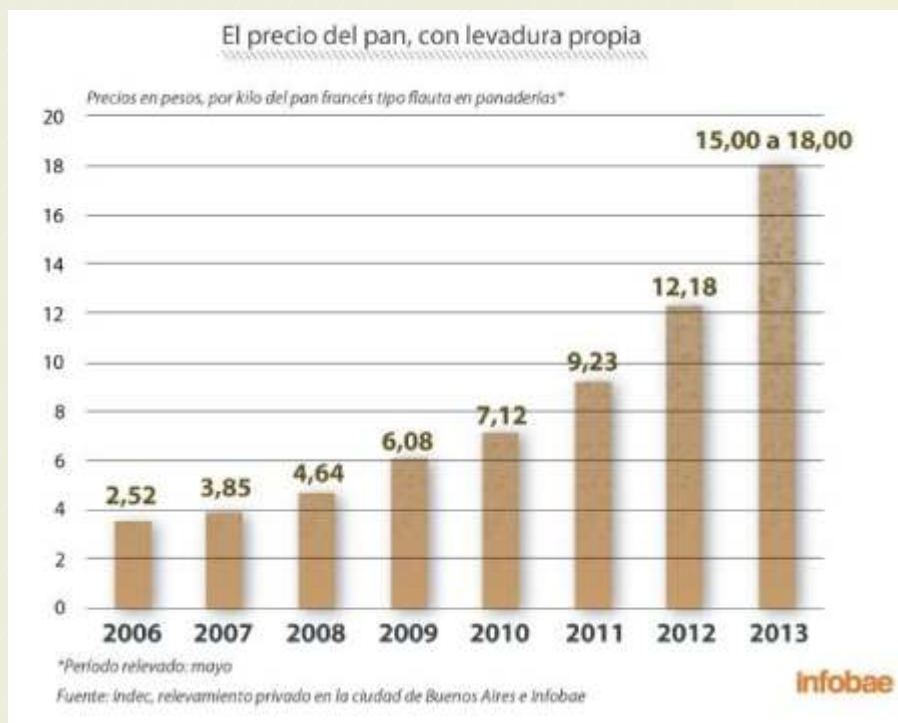
Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar

EL KILO DE PAN YA SALE SIETE VECES MÁS QUE EL PRECIO "IDEAL" DE GUILLERMO MORENO

El secretario de Comercio había pedido un kilo de pan francés a \$2,50 en 2006. Pero hoy se vende hasta \$20 en panaderías de la Ciudad de Buenos Aires y del Gran Buenos Aires. Desde el Gobierno están buscando frenar futuras subas



El plan actual de congelamientos de precios tiene antecedentes en la década Kirchnerista. Hace siete años, los industriales panaderos (tanto de la Federación Bonaerense como de la Federación Nacional) se sentaban a la mesa con el Gobierno para llegar a un acuerdo: mantener el pan francés tipo flauta a \$2,50 el kilo hasta fines de 2006, medida que se extendería en 2007.

Pero los valores actuales se encuentran lejos de ese "precio ideal" que buscaba el secretario de Comercio Guillermo Moreno. Un relevamiento realizado por Infobae en panaderías corroboró que el kilo del pan varía entre 15 y 20 pesos según el barrio, hasta

unas siete veces más que el precio pactado en aquel acuerdo.

Lejos de sortear la inflación, el kilo de este producto que integra la canasta básica de subsistencia escaló a un promedio de 100% por año. Uno de los saltos más grandes fue de 2011 a 2012, cuando pasó de 9,23 a 12,18 pesos, sin dejar atrás el del último año, que llevó el pan a los valores actuales.

Meses antes de la intervención del INDEC, el kilo de pan francés tipo flauta valía \$2,52, de acuerdo al relevamiento de mayo de 2006. Hoy se vende a \$15 en la panadería La Nueva Artesanal del barrio de La Boca, y sube un peso más en mostradores de San

Telmo y Barracas, como en la confitería Isis de Montes de Oca al 700. En promedio, el sur de la ciudad ofrece los precios más económicos.

En el centro porteño, Pesce vende el kilo a \$18, el mismo valor que en BellAria de Palermo, en Bonpland al 1600. En la esquina de Sánchez de Bustamante y Peña, las vendedoras del local Bakery lo ofrecen a \$18 en la zona de Barrio Norte, mientras que en el barrio Recoleta el kilo sale \$16 en La Exposición de Las Heras al 1600.

"No vendemos pan flauta", dicen en la panadería El Greco de Caballito, donde el kilo de miñón escala hasta los 24 pesos. A falta de este pan, Las Violetas de Villa Urquiza vende el kilo de milonguita a \$18, y en Belgrano, el pan francés también se ofrece a \$18 en el mostrador de Susiken, en Monroe al 2400.

DENUNCIAN MANIOBRAS ESPECULATIVAS CON EL TRIGO

La Federación Nacional reclamó la intervención de la Secretaría de Comercio Interior y su Secretario, Hugo Natale, manifestó la preocupación del sector por las maniobras especulativas de los productores de trigo. Indicó que los molineros aseguran que el

producto "...se está largando a cuentagotas con valores que exceden incluso los del mercado internacional de Chicago...", por lo que "...la tonelada de trigo, en lugar de costar entre 1.300 y 1.400 pesos, se está comercializando a 2.000 por lo que muchos molinos pequeños han tenido que aumentar el precio...".

"...Para nosotros esto es especulación...", enfatizó y explicó que "...es evidente que los productores tienen reservas económicas suficientes por lo que se pueden dar el lujo de poner el trigo a ese valor...".

EXISTE PREOCUPACIÓN POR LA POSIBLE FALTA DE HARINA

Trascendió que la preocupación del Gobierno es que la cantidad de harina alcanzaría sólo para un mes de consumo, que es lo que produjo la suba del valor del pan

y sus derivados.

Desde la Federación Panaderil de la Pcia. de Buenos Aires, su presidente, Emilio Majori, dijo a Cadena 3: "...Los molinos están dejando de recibir trigo, entonces no tienen con qué responder a los clientes... por lo que, seguramente va a aparecer el mercado negro, donde para conseguir harina vamos a tener que poner unos pesos más, para no parar nuestra industria...", anticipó.

En tanto, Majori indicó que el kilo de pan en Buenos Aires se consigue entre 16 y 20 pesos. Y la bolsa de harina que en enero estaba en 80 o 100 pesos, ahora trepó a los 220 o 230 pesos.

Por su parte, el titular de la Confederación Rural Argentina (CRA) Néstor Roulet, reiteró que "...lo que sucede es que a partir del 2005, al intervenir el mercado y dejar sólo lo del

consumo interno, de alguna manera los molinos dejaron de estoquearse...".

"...Porque tenían asegurado que iban a tener una cantidad de harina por mes y esto trae como consecuencia que los molinos estén con un stock mínimo de un mes o mes y medio...", completó.



Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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

Grandes y chicos en los talleres de capacitación de la Casa Solidaria

Empezaron las clases en la Casa Solidaria, como parte del Programa de Responsabilidad Social Empresaria que Lesaffre Argentina lleva adelante junto a la Fundación Metáfora. Informática, títeres, cocina y panadería son algunas de las temáticas que se desarrollan en los talleres

Con el objetivo de generar nuevas oportunidades y mejorar las condiciones sociales de los habitantes de nuestra comunidad, se inició el ciclo lectivo en la Casa Solidaria que Lesaffre Argentina y la Fundación Metáfora llevan adelante en el marco de las acciones dentro del Programa de Responsabilidad Social Empresaria de la compañía.



Sr. Enrique Finochietto

del Juez competente- realicen prácticas de formación laboral y salidas transitorias en la Casa Solidaria.

“...La exitosa convocatoria del presente ciclo lectivo nos demuestra nuevamente que los miembros de nuestra comunidad se interesan en capacitarse y desde Lesaffre Argentina apostamos a la

educación como un recurso valioso para lograr la igualdad de oportunidades...”, expresó Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina.

La iniciativa de carácter gratuito, propone empoderar las capacidades de las personas, promover el aprendizaje de un oficio y formar emprendedores que puedan generar ingresos genuinos por sus propios medios. En un espacio especialmente dispuesto para el aprendizaje, alumnos de distintas edades cuentan con una metodología de enseñanza personalizada a través del apoyo de docentes y tutores, con acceso a materiales de estudio y tecnología, y el beneficio de contar con la cercanía geográfica para los vecinos del barrio Cruz del Sur.

La compañía de origen francés 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. Para mayor información sobre los talleres: Casa Solidaria, calle Nuñez 6200, altura Ruta 3 km 44 y ½, Virrey del Pino, La Matanza.

El ciclo 2013 comprende actividades tales como el Taller de Informática para niños, jóvenes y adultos, el Taller de Títeres y Juegos Infantiles, el Taller de Cocina y Panadería, el Taller de Tejidos Artesanales, el Taller de Huerta y Jardinería (con la asistencia de alumnos escuelas de la zona), el Talleres de Cine y Video que se brinda en escuelas de la zona con la capacitación de docentes y alumnos, entre otras. También comenzaron las clases en la Escuela Primaria Oficial de Adultos, cuyo objetivo es generar nuevas oportunidades para aquellas personas que por distintos motivos no pudieron continuar con los estudios primarios. Además se encuentra vigente un convenio con el Centro Cerrado de Detención de Jóvenes Adultos de Virrey del Pino (Ex Cárcel de Menores) con el fin de que los internos -mediante autorización

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





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

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y buscanos como...

El Gremio Panadero

WWW.

panaderosargentinos.com

BRUTAL GOLPIZA A UN PANADERO EN QUILMES

Antonio relató en primera persona el asalto sufrido por cinco delincuentes que lo golpearon con fierros y palos. "Si llego a tener un arma les tiro", confesó. Ya sufrió tres robos



Cinco delincuentes golpearon salvajemente al dueño de una reconocida panadería de Quilmes y se dieron a la fuga luego de sustraerle el dinero que la víctima llevaba en su bolsillo. Antonio fue sorprendido por chicos de entre 17 y 20 años cuando iba a subirse a la camioneta de reparto y lo tiraron al piso para luego golpearlo con palos y fierros en el ojo y en la nuca. Fue en el local Il Panettone, ubicado en Lavalle 620, entre Alem y Rivadavia. "...Logré gritar, la empleada que salía llamó a los panaderos que estaban adentro, salieron todos y los chorros se dieron a la fuga. Cuando me tiraron al piso

alcanzaron a revisarme los bolsillos y sacarme algo de dinero...", contó.

La víctima se quejó de que la Policía tardó en llegar pese a que la comisaría primera de Quilmes se encuentra a cuatro cuadras del local.

"...Están todos drogados, porque no son normales. Si llego a tener un arma, les tiro, para ser honesto. Ya que no les tira la Policía...", se indignó Antonio, quien consignó: "...Ya habían asaltado como tres veces más, de las cuales una los agarraron porque mandamos el video a los medios...".

Internado, en reposo y con estudios por realizarse, el hombre hizo un llamado a las autoridades: "...Que se pongan las pilas, si en Quilmes ya sabemos quiénes son los chorros. Cuiden al que labura. Parece que no. Yo lo siento mucho...".

Mucho me falta para ser un verdadero padre de la patria, me contentaría con ser un buen hijo de ella.

Juan Manuel Belgrano

20 de Junio

Día de la Bandera



Que en paz descanse...



Desde nuestra redacción le damos nuestro más sentido pésame a nuestros amigos Carlos y Arturo Moreno por el fallecimiento de su querida madre.

LO ENCUENTRAN MUERTO EN EL HORNO DE SU PANADERÍA

La víctima tenía 72 años y era dueño del local. Lo encontró un empleado cuando se disponía a trabajar. La policía cree que se habría quitado la vida, aunque no descartan otra hipótesis. El hecho ocurrió en la localidad neuquina de Plottier

La Policía neuquina confirmó el hallazgo de una persona sin vida dentro del horno de la panadería "La Nueva" ubicada en la calle Santa Cruz 456 de la ciudad de Plottier y para los investigadores se trataría de una decisión voluntaria de quitarse la vida.

El hombre habría rociado su cuerpo con un combustible y luego habría ingresado al horno encendido para inmolarse.



El comisario Dalmiro Zavalla explicó que a la madrugada el empleado que ingresaba a la panadería a trabajar en su turno se encontró con el cuerpo del hombre, propietario del

comercio, ya sin vida.

Las fuentes policiales indicaron que el cuerpo de la persona fue trasladado en ambulancia hasta el hospital de la ciudad, pero allí se constató que no tenía signos vitales.

"...Muy cerca de su panaderia, la mejor calidad..."

000
0000
**SEMOLIN
PREMEZCLAS**

Seguinos en



Buscanos como
molinozinfratensrl



4238-6514 / 5083-1054

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco
harinaautentica@hotmail.com / molino_zinfraten@yahoo.com.ar

LLEGA A ESPAÑA LIV, EL PAN QUE REDUCE EL COLESTEROL

La mitad de la población española tiene altos niveles de colesterol en sangre. Este hecho se traduce en un aumento en el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, cada vez más frecuentes también en la sociedad argentina



Según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), se estima que el 80% de estas enfermedades puede prevenirse. Por este motivo crearon Liv, un pan con betaglucanos de avena que ayuda a reducir el colesterol.

"...Para conseguir la

disminución de los altos niveles de colesterol es necesario que, junto al consumo de Liv, se mantengan unos hábitos de vida saludables: practicar regularmente ejercicio físico, controlar los niveles de estrés, tomarse el tiempo de

descanso adecuado, además de llevar una alimentación sana y equilibrada....", según han informado desde la empresa productora de Liv que se encuentra Barcelona.

El betaglucano es una fibra que se encuentra principalmente en la avena. Es un ingrediente natural sin contraindicaciones ni limitaciones de consumo para cualquier persona sin restricciones especiales en su dieta. Estudios clínicos independientes han demostrado que el consumo diario de 3 gramos de betaglucano, unido a hábitos de vida saludables y a una dieta variada y equilibrada, disminuye los niveles de colesterol.

SERVICIO TÉCNICO



* 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**

¿QUÉ SON LAS BOLSAS OXI-BIODEGRADABLES?

A través del Decreto N° 1521/09 del Poder Ejecutivo de la Provincia de Buenos Aires, publicado el 09/09/2009 en Boletín Oficial, el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (OPDS) ha reglamentado la Ley 13.868. La misma, en su Art. 1ro. establece la prohibición del uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional utilizadas y entregadas por supermercados, autoservicios, almacenes, panaderías, confiterías y comercios en general, para reemplazarlas por contenedores de material degradable y/o biodegradable

que resulten compatibles con la minimización del impacto ambiental. **ECOBAGS S.R.L.** se dedica a la fabricación de bolsas Oxi-biodegradables

¿Cómo funciona el proceso de degradabilidad?

El plástico oxi-biodegradable d2w® no solo se fragmenta, sino que es consumido por bacterias y hongos al encontrarse en un ambiente biológicamente activo (enterrado en Suelo). Este proceso continúa hasta que se ha biodegradado a nada más que CO2, agua, y humus al final del proceso.

El material posee la misma

capacidad de resistencia, flexibilidad, impermeabilidad y posibilidad de impresión que el material no degradable y está aprobado para estar en contacto con alimentos.

Cada vez más empresas e todo el mundo comienzan a utilizar bolsas biodegradables ya que existen en vigencia proyectos de ley que promueven el reemplazo de bolsas plásticas no biodegradables por biodegradables. La idea es minimizar la generación de residuos y la cantidad de material que se entierra y no se deshace en cientos de años.



 Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868
Buenos Aires
LA PROVINCIA

Innovación Permanente

ECOBAGS s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico La Berlanesa
Condarco 198 - Galpón 26 - Bernal - Buenos Aires
Tel.: (011) 2074-7329
Cel.: 15-5716-7290 Nextel 681*1043



Humor



Las mujeres hacen cualquier cosa por despecho... y los hombres: por dos pechos



- Tu esposo no para de ser infiel... ¿eso tendrá cura?
- Claro que sí, tendrá cura, ataúd y velorio



NUESTRA REDACCIÓN RECIBIÓ ESTA NOTA DEL RECONOCIDO PERIODISTA DEL DIARIO NCO DE LA MATANZA. A CONTINUACIÓN LA TRANSCRIBIMOS PARA INFORMACIÓN DE NUESTROS LECTORES Y QUEDAMOS A DISPOSICIÓN, COMO SIEMPRE, PARA CUALQUIER DESCARGO DE LA MISMA.

¿EL FIN DE UN EMPERADOR?

Por Prof. Joaquín G. Puebla

Desde hace un par de años, y por iniciativa del Dr. Santoandr , su "publicista oficial" y ¡Oh Casualidad! primo del Vice 1º de la F.I.P.P.B.A., los invisibles logros de Don Emilio se publicitan como "Gesti3n Don Emilio". Esto se entiende bien sobre todo si tomamos en cuenta que este abogado de la F.I.P.P.B.A. es asesor de Don Emilio pero a cambio de ello (y en negro) cobrar  cifras siderales (que luego aparecen en los balances como "gastos varios") y, como si esto fuera poco, también consigui3 la asesoría de varios centros de panaderos.

Pero vamos al grano: ¿por qué nos preguntamos si se termina la gesti3n Don Emilio? Cansados de los fracasos y de la falta



Emilio Majori (Foto de archivo)

de representatividad de los panaderos de la provincia (todos sabemos que sobre 131 distritos bonaerenses solo 21 están en condiciones de votar... esto significa que no representan, ni siquiera, al 10% de los panaderos de la provincia), hubo una

reuni3n en Berazategui en la cuál más de 14 centros de panaderos le dieron el apoyo a Abel Rodríguez (presidente del CIP de Pdo. de la Costa) para su candidatura del mes de octubre a Presidente de la FIPPBA.

El problema que se avecina para DON EMILIO es mayúsculo... hace un tiempo prometi3 que iba a dejar el cargo y se lo dejaría en manos de su Vice Raúl Santoandr , pero a Don "Raulito"... ¡¡¡no lo quiere nadie!!!

Continúa en la página siguiente

Materias Primas para la Industria Alimenticia
"la mejor relaci3n calidad-precio a su alcance"
UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD



Aditivos Mejoradores para Panificaci3n - 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



En la mencionada reunión sacaron a ventilar varios "trapitos" que comprometerían seriamente a DON EMILIO, a saber: ¿por qué presentaron un balance con "300 mil pesos de gastos varios?", los estatutos de la Federación prohíben que se venda su patrimonio sin consentimiento de una asamblea, pero Don Emilio habría comprado el coche de la FIPPBA para él (a un precio sustancialmente menor) y, como si fuera poco, está apoyando la gestión del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno (un centro NO AFILIADO A LA FIPPBA y que está ubicado en L. de Zamora) en desmedro y desautorizando lo actuado por el Centro de Lomas de Zamora (que sí está afiliado).

También tuvo mucha participación (con mucha plata que no figura en ningún lado y seguramente no salió de su bolsillo) ayudando al CIP de San Martín.

Parece que tiene los días contados, Abel Rodríguez es un dirigente que está muy bien conceptuado (tiene afiliados en su centro el 99% de los panaderos, en cambio EM solo poco más del 15% ¿eso es representación y poder de convocatoria?), el tesorero de Don Emilio es Juan Bellizzi (persona que ni siquiera tiene su panadería habilitada sobre la calle Pearson en Merlo y no tiene obreros en blanco... una revista del gremio lo denunció hace más de 2 años y nadie dijo nada, esta persona es el tesorero y cómplice de Don Emilio y por esa desprolijidad no le dieron ningún cargo en la nueva comisión directiva de Merlo... y cuando finalice el mandato -en octubre- no va a poder ser más tesorero y Don Emilio se quedaría sin su "caja chica".

La queja constante de los panaderos es: Don Emilio y Santoandr e viajan por viajar (¿habrá chicas de por medio?), no le solucionan nada a los centros de panaderos que piden su ayuda, solo dicen que los apoyan pero -por ejemplo- hace un tiempo el centro de panaderos del Tigre hizo una manifestación en el municipio (porque ah ı venden pan a \$4.50) y, de la Federación, solo estaba EM con traje y

corbata... ¡una sola persona de la FIPPBA no hace mucho bulto!

Finalmente vamos a lo más "sustancioso", la sociedad Don Emilio-Santoandr e es una mentira... Santoandr e le mintió a Don Emilio diciéndole que iban a "voltear" a Salvio de la Federación Nacional (gastaron muchísima plata en viajes, plata de los panaderos de la Pcia. de Bs. As.) y no lograron hacerle "cosquillas" pero "Raulito" anda diciendo en "voz baja" que DON EMILIO est  acabado y estaría prometiendo cargos a cambio de negocios con comedores escolares.



Raúl Santoandr e junto a Guillermo Moreno (Foto de archivo)

Muchos en la FIPPBA saben lo que ocurre, pero tienen miedo de hablar porque todos tienen "un muerto bajo la cama" temen que DON EMILIO use la plata que maneja como quiere para pagar alguna inspección al que se le

oponga. Todos se preguntan: ¿qué hizo DON EMILIO por los panaderos de la provincia durante los últimos 6 años?, ¿qué se hizo con la plata?, a las arcas de la Federación provincial entra las cuotas societarias, un porcentaje de lo recaudado en concepto de fondo convencional de cada centro que lo cobra, el 1.5% del sueldo de cada obrero que no tiene centro de panaderos afiliados a la FIPPBA (son miles en toda la pcia), casi 30 mil peso de FARGO, todo suma cerca de 400 mil pesos por mes y, si se multiplica eso por 6 años da:... Pero en los balances no habría más de 500 mil pesos total. ¿Y el resto?, ¿no es mucha plata gastada en un par de autos y algunos viajes al "pedo"? Bueno, las cifras cierran si tomamos en cuenta que se pagaría mucho en inspecciones "dirigidas y pagas" a quienes se le oponen.

EL DON Y SU CASTILLO DE MENTIRAS

Se habría roto la tensa calma que reinaba en el CIP de La Matanza al expulsar al vicepresidente de dicha institución y dirigente del Centro de Industriales Panaderos – Zona Sur, José Hernandez.

La sorpresiva expulsión de Hernandez aún no

fue hecha pública ni tampoco los motivos que provocaron tal determinación. Emilio Majori, Presidente del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza no ha emitido comentarios al respecto.

Algunos integrantes del CIP matancero aventuran que con la expulsión de Hernández se buscaría evitar que éste presente una lista opositora a la actual conducción. Hace unos jueves atrás, la habitual reunión de los jueves del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza se vio convulsionada por el pedido explicaciones de la mayoría de los panaderos, por la expulsión injustificada del vicepresidente José Hernández.

Según testimonios de los presentes, Emilio Majori, presidente del CIP matancero no brindó ninguna explicación y para acallar el debate HIZO INGRESAR A LA POLICÍA A LA REUNIÓN, provocando el disgusto de los presentes y el levantamiento de la reunión, ante el retiro masivo de los panaderos.

Juan Carlos afirmó que "...No estamos de acuerdo con lo que plantea la Comisión

Directiva del Centro de Panaderos..." y señala que "...No dieron motivos concretos para la separación de José Hernández de su cargo, tampoco le permitieron hacerse presente para presentar un descargo. Esto ocasionó que se exaltasen los ánimos e hicieron ingresar a la policía; esto es una vergüenza. La Comisión Directiva no dio respuestas claras a nuestros planteos, sólo balbucearon excusas sin fundamento y lo que es peor, no le dieron oportunidad de defenderse, violando todos los estatutos del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza desplazaron a Hernández con una reiterada y marañada votación de la Comisión Directiva, cuando claramente el estatuto estipula que eso sólo puede hacerse a través de una asamblea. Hoy la mayoría de los panaderos quisieron que se presentara José Hernández y nos dé su versión de los hechos, pero Emilio Majori no lo permitió; ante esta actitud injusta, la mayoría de los panaderos decidimos retirarnos para no convalidar con nuestra presencia este tipo de abusos. Si José hubiese cometido un error, seríamos los primeros en pedirles explicaciones, pero que lo desplacen de esta manera, arbitraria e ilegal, no lo podemos permitir..."

Continúa en la página siguiente

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

Esteban B. señala que "...Nosotros venimos a pedirle a Majori que nos explique porqué expulsó al vicepresidente de la institución; no pudo presentar un argumento coherente para esta medida. Es una vergüenza, le deberíamos cambiar el nombre a la institución y ponerle Centro de Industriales Panaderos de Majori" y agregó que "El ingreso de la policía a la reunión es parte del circo de intimidaciones que monta Majori para salirse con la suya, nosotros sólo venimos a plantear nuestras dudas ante un hecho ilegal y Majori nos sale con la policía. Esto es una fantochada más de Emilio Majori..."

"...No nos dieron una explicación lógica para la expulsión de Hernández y esto lo decimos los panaderos de toda La Matanza, apoyamos a Hernández los panaderos de González Catan, Virrey del Pino, Isidro Casanova, Rafael Castillo, Gregorio de Laferrere; todos apoyamos a José porque él siempre trabajó para el bienestar y la unidad de los panaderos..." sostiene Emilio H.

Mauro, miembro de la Comisión Directiva nos dijo que "...A mi entender no hay motivos para la expulsión de José Hernández como vicepresidente de la institución, él siempre trabajó y trabaja para todos los panaderos..." y explicó que "...A Hernández se lo echó en una reunión de la Comisión Directiva, nos hicieron votar tres veces, en dos votaciones nadie respaldó la iniciativa de Majori de expulsar a Hernández y después nos hace votar en secreto, en un papel y uno por uno en una pieza y sin mostrarnos todos los resultados nos dice que se votó la expulsión de Hernández. Es una vergüenza total, según el estatuto de la institución a Hernández sólo lo puede echar una asamblea convocada para tal fin. Ahora nosotros vamos a pedir la asamblea para que se expresen todos los socios al respecto..."

"...José Hernández, cuando asumió la vicepresidencia de la institución, puso inmediatamente a disposición de Majori su renuncia en blanco y en lugar de pedirle la renuncia y que haga honor a la palabra empeñada, Majori arma todo esto totalmente ilegal y fuera de toda lógica..." manifiesta Mauro.

DON EMILIO ¿DEUDOR IMPOSITIVO Y SIN HABILITACIÓN?

Hay un rumor y versiones contradictorias respecto a Don Emilio, la más reiterada es que tendría una deuda de varios miles de pesos con la AFIP y, de que su panadería, no contaría con la habilitación municipal correspondiente. Son muchas las fuentes consultadas y todas coinciden en que como Ripley: "...es verdad aunque usted no lo crea..."

Ante esta nota del Diario NCO, José Hernández habló con nosotros



"...No me dieron una explicación sobre los motivos de la expulsión, no me llegó ninguna notificación y, lo que es peor, no tienen motivos..." comenzó diciendo José y aclara que, en el momento de su expulsión hubo tres votaciones ***"...en la primera solo levantan la mano tres personas y, ante ese primer fracaso, Majori pide una segunda votación -pero esta vez de palabra- y vuelve a ser la misma (3 a favor y 6 en contra). Como ve que por esa vía no lo va a conseguir inventa un sistema con papelitos metidos en una bolsa que se abrieron en presidencia y ahí, misteriosamente y sin ningún veedor, salió 6 a 3 PERO EN MI CONTRA. Es una vergüenza que esa persona haga lo que quiera..."***

La charla fue muy larga y les dejamos algunos párrafos para que cada uno de los lectores forme su propia conclusión: ***"...Fue tan cobarde la actitud de Emilio Majori que, ante el pedido de más de 150 panaderos en el centro, no supo explicar los motivos, no me dejó ir para hacer un***

descargo y llamó a la policía para echar a los panaderos del Centro...”

“...La situación en Matanza es lamentable, hasta que yo estuve solo teníamos 160 socios (sobre un total de 1000 panaderías) lo que demuestra que el trabajo de Majori es pésimo. Cuatro miembros de Comisión y 38 panaderos más firmaron un petitorio exigiendo una Asamblea Extraordinaria para que se aclaren los motivos de mi expulsión y para la elección de nuevas autoridades, los panaderos no lo quieren a Emilio, de hecho los Jueves no junta más de 20 personas en el Centro...”

“...Está en una actitud muy soberbia, habría amenazado a los firmantes con operativos y les habría dicho que esa firma era un certificado de defunción, todo excede lo racional...”

“...Creo que lo más molestó fue que yo encontrara muchas anomalías en los gastos del Centro (tickets diarios de nafta de más de \$300 de un miembro que vive a 10 cuadras, muchos gastos injustificados de ropa y representación) ero el primer enfrentamiento grande fue por mi cuestionamiento de que los servicios del centro lo hagan solo tres

personas y a precios mucho más caros... yo pedía que lo roten entre panaderos que lo necesiten... También pregunté quién era el encargado del negocio de cerca de \$40.000 pesos por mes en comida, pan y facturas para los policías que desayunan, almuerzan y meriendan en el Centro... nadie me contestó todavía...”

“...Majori usa los estatutos como le conviene, a mí me echan por pelea que no existió en la puerta del Centro, pero su primer vocal tiene una denuncia penal por agresiones y su secretario tiene una causa por defraudación, es lamentable que personas así conduzcan una institución...”

“...Lo que más me indigna es el maltrato y el desinterés por los panaderos. En Matanza el trabajo real lo hicieron los delegados de cada zona, no lo hizo Majori. Emilio solo se dedicó a pagar inspecciones y él no hizo nada por mis colegas panaderos...”

“...Lo peor que nos pasa es que, a cualquiera que no piensa como Majori, nos consideran enemigos del Centro. Pareciera que el lema es: si sirve a los intereses de Emilio -aunque esté en infracción- le sirve al Centro... pero si no vamos a expulsarte...”



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

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

Cuisil
Plancha siliconada antiadherente

CATAMARCA: APRUEBAN REDUCIR EL USO DE SAL

El Concejo Deliberante aprobó un proyecto de Ordenanza para adherir al programa nacional "Menos Sal, más Salud", que busca reducir el sodio en la elaboración de pan, masas y facturas. La iniciativa pretende disminuir el consumo de sal de la población, a fin de reducir la incidencia en las enfermedades cardio-cerebro vasculares y renales.

"Se estima que la disminución de un gramo de sal en la dieta diaria podría evitar unos 20.000 sucesos cardiovasculares por año y conocemos que el exceso de sal es uno de los determinantes más importantes de la presión arterial elevada y que representa la principal causa de enfermedad y muerte en América Latina y en forma especial en la Argentina", destacó la edil Silvia Fedeli en su exposición.

El programa recomienda para la elaboración de productos panificados utilizar 750 gramos de sal (una medida) por cada bolsa de 50 kilos de harina.

ROTARY AVELLANEDA DONÓ MÁQUINAS PARA LA ELABORACIÓN DE PAN A LA OBRA DEL PADRE MARIO GHISAURA

En cumplimiento del proyecto de ayuda a la obra realizada por el padre Mario Ghisaura, consistente en el aprovisionamiento de un taller de panadería, ubicado en la capilla Nuestra Señora de Luján en Villa Tranquila de Avellaneda, Rotary



Club de Avellaneda, realizó la entrega de dos máquinas destinadas a la elaboración de pan, una amasadora y una sobadora para reemplazar parte de la mano de obra que se realiza en ese lugar, posibilitando un mayor rendimiento y poder así, alimentar a mayor cantidad de necesitados.

"...La importancia de la obra del padre Mario, trasciende los valores materiales de esta colaboración, si tenemos en cuenta que la misma está dirigida a dignificar con ocupación a sus inmediatos colaboradores, jóvenes que con entusiasmo participan activamente para ayudar a sus semejantes..." - expresó José Pintimalli, presidente de la institución rotaria.

NUEVAS FORMAS DE NEGOCIO: LLEGAN A ESPAÑA LOS BUZONES PARA DEJAR EL PAN A LA HORA QUE SE QUIERA

Además de la competencia entre panaderías, al sector también empiezan a llegar los nuevos métodos para captar clientes. El más curioso es uno que está sembrando de anuncios varios barrios de León y que consiste en que una empresa deja el pan en un buzón especial en el portal a

la hora que quiera el usuario. Además, a la competencia de las grandes superficies se han unido las gasolineras, muchas ya con hornos propios.

Las panaderías fueron un buen negocio durante muchos años. "...Era sacrificado pero se le podía sacar un rendimiento. Hoy cada vez menos porque la competencia es tremenda. Todavía en los pueblos se salvan porque son empresas familiares, con muy pocos trabajadores..." , se lamenta Pedro Picón.

Ideas de futuro están también sobre la mesa. En Valladolid, existe ya la marca de garantía 'Pan de Valladolid'. Según Miguel Ángel Santos, director de esa iniciativa y secretario de la Federación de Panaderos, asegura que el futuro pasa por poner en valor los panes tradicionales y sus diferencias: "...Igual que los bodegueros han logrado que se diferencie el buen vino del que se envasa en 'tetra brik', los panaderos debemos luchar por una diferenciación del producto de calidad. Además, hay que lograr una extensión de norma para poner en marcha campañas que potencien su consumo...". Al mismo tiempo, también pide la implicación de las administraciones legislando para que sea obligatorio, como en otros productos, informar de la procedencia del pan.

SANTA FE: SAN FRANCISCO NO TENÍA PANADERÍA Y AHORA HABILITARÁN UNA ESTATAL

Desde hace años, la pequeña

localidad de San Francisco de Santa Fe no cuenta con panadería propia. El pan que se consume allí viene de Venado Tuerto tras desandar 20 kilómetros por un camino polvoriento que en días de lluvia se torna intransitable. En las próximas semanas se llamará a licitación pública para la compra de un horno. La panadería funcionará en la comuna.

El senador provincial por el departamento General López, Lisandro Enrico, firmó un convenio con la comuna de San Francisco, por 39.200 pesos, para financiar la compra de un horno rotativo con bandeja para elaboración de productos panificados y repostería, y armar así, la única panadería del pueblo.

Este importe, que proviene del fondo de fortalecimiento institucional impulsado por la Legislatura de Santa Fe y será aplicable en dos etapas. La primera, de 20 mil pesos en

forma de anticipo, y una segunda, de 19.200 pesos, luego de la licitación pública para la instalación del horno.

"...San Francisco no tiene panadería hace años y los habitantes dependen que el camino esté transitado para que el pan pueda llegar de Venado. Y como no hay capital privado que pueda sostener el emprendimiento en la localidad, nos pareció que la mejor forma era que se haga desde el Estado...", explicó el legislador quien encaró los trámites.

MADRID: UNA INMOBILIARIA REGALA PAN COMO PROMOCIÓN

La empresa inmobiliaria Tecnocasa celebró el Día del Pan en la Comunidad de Madrid. La iniciativa consistió en el reparto de más de 17.000 barras en la región, así como en la vecina localidad de Guadalajara. Lo

hicieron en panaderías y tiendas de alimentación próximas a las oficinas de la inmobiliaria, y como promoción de sus servicios.

Dicen quienes saben que en chino, crisis se escribe igual que oportunidad. A juzgar por lo que se ve cada día, también debería ser sinónimo de inventiva: los empresarios aguzan el ingenio en busca de fórmulas que animen las ventas y atraigan a los clientes.

En esta línea parece incluirse la iniciativa de Tecnocasa: la empresa de intermediación inmobiliaria llegó a un acuerdo con panaderías próximas a los establecimientos de su red y en ellas, los agentes inmobiliarios se instalaron y obsequiaron a los clientes con una barra de pan. A la vez, les explicaban los servicios que podían ofrecerles. En la acción participaron 52 oficinas de la Comunidad de Madrid y 74 panaderías.



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



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

CONTINUAMOS TRABAJANDO POR NUESTROS COMPAÑEROS PANADEROS

NUEVO CONSULTORIO DE ODONTOLOGÍA.

Nuestros compañeros trabajadores merecen lo mejor, y por ello inauguramos (el 22 de abril) el nuevo consultorio de odontología.



ESTUVIMOS PRESENTES EL EL CONGRESO DE LA F.A.U.P.P.A.

Debatiendo importantes temas inherentes a mejorar las condiciones laborales de nuestros compañeros trabajadores.



RENOVAMOS LAS OFICINAS. Para una mejor atención a nuestros compañeros afiliados.





Desde nuestra sede agradecemos a nuestro Secretario General Abel N. Frutos por su continuo respaldo y apoyo para que la Filial Adrogué cumpla con el objetivo de mejorar los beneficios a nuestros afiliados y sus grupos familiares.

NUEVO SERVICIO DE ECOGRAFÍA.
Consulte horarios en nuestra filial.



CONTINUAMOS CON LA CLÍNICA MÉDICA. A cargo del Dr. Alejandro Belleri.



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

EL CULTO AL PAN

Tres jóvenes franceses abrieron Cocu (en Malabia 1510, C.A.B.A.), je t'aime a la folie; mucho más que una panadería, aquí se puede experimentar el *savoir vivre* como en un café de París. Para llevar o comer en el lugar

Tienen 28 años, viajaron por todo el mundo (literalmente), todos tienen nivel de Master en sus profesiones (una experta en finanzas y administración y dos ingenieros) y por distintos motivos y ante la disyuntiva de ejercer en empresas de gran porte o dar el timonazo de sus vidas, eligieron la última opción y se instalaron en Buenos Aires. El giro culminó con la apertura de Cocu, je t'aime a la folie, donde se disfruta de las delicias de un café de París.

AMBIENTE. El amplio local que ocupa la esquina es visitado por habitantes típicos de Palermo: las amigas que tienen tiempo, los comensales del mediodía que entran y salen en su horario de almuerzo, extranjeros y curiosos que charlan en voz alta. Divido en áreas por un inmenso mostrador de madera reciclada, el local permite comprar y llevar o sentarse a la mesa. Todo se elige de pie frente a una pizarra nutrida y se espera en el área de despacho. Mientras, suenan canciones francesas de Brel, Brassens, Moustaki, y el aroma del pan recién horneado hace parar un momento la cabeza y disfrutar del momento. Un local hecho por sus propios dueños en el que se destacan muebles patinados en blanco, ladrillos a la vista, una amplia estantería donde se exponen los panes (siete diferentes, ya hablaremos de eso) y grandes ventanales a la calle completan la propuesta.

HISTORIA. Anais, Adrien y Morgan son el trío dinámico mentor de Cocu. Ella es especialista en finanzas y estudió administración de empresas. Ellos son ingenieros y desde 2011, cuando decidieron armar este proyecto, también son expertos pasteleros y panaderos, gracias a un viaje iniciático y de formación que los llevó por toda (léase toda) Francia para aprender distintas técnicas y recetas de los panes y delicias dulces tradicionales de ese país. Hoy conjugan todos



sus saberes para armar esta alquimia en tono francés que despliega sus alas en Palermo.

CONCEPTO. Anais es quien responde, mientras sus socios cocinan en el horno a la vista. "El pan es un básico de la comida, y si bien aquí hay como una moda de comer bien y el pan no entra en ese esquema, hemos visto que los panes industriales están llenos de mejoradores. Nosotros compramos la mejor harina y así y todo nos sorprende la cantidad de proteína y de gluten que contiene aquí. Trabajamos con masa madre que trajimos congelada de Francia y el pan es nuestro punto de partida: todo lo que producimos es a base de pan. Lo hacemos con técnicas artesanales, algunos con harina orgánica, y nos enfocamos en siete clases diferentes: baguette, pan de queso, de campo, con nueces y cereales, de centeno y pan de harina integral. También hay pastelería y viennoiserie, lo que más salen son las medialunas, que las horneamos todo el día".

QUÉ COMER. Hay cakes saladas de zucchinis y parmesano o de nueces y tomates secos; quiche de queso brie y brócoli (\$ 36), y sándwiches con los panes de la casa, de pollo, fiambres, almendras, vegetales grillados, mozzarella (\$ 40 promedio). O ensaladas de verdes con semillas, repollo colorado, manzanas, tomates secos. ¿Postre? tartas de limón y de banana. Los fines de semana y los feriados hay brunch (\$ 80 por persona) con jugos, croissant, pan de chocolate, brioche, mermeladas y más.

CURIOSIDADES. Cocu en francés significa "cornudo" y se refiere a una leyenda urbana parisina, donde el panadero siempre se queda solo, porque está enamorado del pan. Este amor es el que los dueños quieren homenajear.



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



Una pareja de ancianos va a un restaurante de comida rápida, donde con cuidado divide en dos la hamburguesa y las

papas fritas. Un camionero siente pena por ellos y se ofrece a comprarle a la esposa su propia comida.

- No se preocupe -dice el anciano-, nosotros compartimos todo. Unos minutos después, el camionero se da cuenta de que la esposa no ha probado bocado.
- De verdad no me importa comprarle su propia comida -insiste-.
- No se preocupe, ella comerá su parte -le asegura el anciano-. Lo compartimos todo. Poco convencido, el camionero le pregunta a la esposa:
- ¿Por qué no come?
- ¡PORQUE ESTOY ESPERANDO A QUE MI ESPOSO ME PRESTE LA DENTADURA!



Un sacerdote, un ministro y un rabino quieren saber quién de ellos es mejor en su trabajo. Se internan en el bosque, encuentran un oso e intentan convertirlo.

Más tarde se reúnen los tres.
- Cuando encontré al oso - dice el sacerdote- le leí el catecismo y lo rocié con agua bendita. La próxima semana hará su Primera Comunión.



- Yo encontré a un oso -cuenta el ministro-, y le prediqué la palabra de Dios. El oso quedó tan sorprendido que me dejó bautizarlo. Ambos voltean a ver al rabino, quien yace en una camilla rodante, con todo el cuerpo enyesado.

- Pensándolo bien -exclama el religioso-, quizá no debí haber comenzado con la circuncisión.

Una mujer frota una lámpara y aparece un genio.

- **Eres una buena mujer, así que te concederé un deseo** -dice el genio-.
- **¿Ves ese gato? Es la única compañía que tengo, pero me gustaría tener a un hombre guapo y fuerte a mi lado** -dice la mujer-.

El genio acepta y, ¡puf!, el gato se convierte en un hombre parecido a Brad Pitt, con los músculos abdominales marcados. La mujer salta a su regazo y lo cubre de besos.

- **¿Tienes algo que decir antes de que hagamos el amor?** -le pregunta-.
- **SÍ** -responde el hombre-, **APUESTO A QUE DESEARÍAS NO HABERME CASTRADO LA SEMANA PASADA.**



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

R_C 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



CLAUSURARON LA PANADERÍA DEL PRESIDENTE DEL CENTRO DE PANADEROS

Personal de Bromatología de la Municipalidad de Olavarría clausuró la tradicional panadería "Los Trigales" tras detectar numerosas irregularidades en el establecimiento ubicado en Independencia al 3200



La inspección fue realizada tras denuncias recibidas en el Consejo Escolar y según sostiene el informe fueron detectadas más de 20 irregularidades.

Entre las irregularidades detectadas en el comercio, propiedad de la firma Ottino, Mario y Daniel S de H" -uno de los propietarios es Presidente del Centro de Industriales Panaderos y proveedor de los comedores escolares- el organismo de control informó que había:

- Desagües destapados en toda la panadería (falta de rejilla de cubrimiento)
- Falta de limpieza (colillas de cigarrillos en toda la zona de la cuadra)
- Sanitarios con falta de higiene



- Falta de higiene en las maquinarias (resto de masa de anteriores elaboraciones)
- Deficiencias edilicias (puerta de comunicación patio con sala de elaboración, con mucha separación entre cerramiento y piso)
- Presencia de insectos (mosca y hormigas)



- Acumulación de residuos grasos en las puertas de las maquinas (hornos)
- Falta de indumentaria correspondiente al personal
- Desorden en la parte superior de la heladera
- Recipientes con veneno inadecuadamente colocados"
- En la Zona harinera: Falta de orden e higiene, presencia de excremento de roedores, desorden (lienzo que cubren los carros en el suelo).
- En la zona fermentación de pan: Deficiencias edilicias, productos elaborados mal almacenados.
- En la Sala de fermentación: Falta de higiene total, presencia de residuos de gases de mala combustión con la

- humedad, producida por un recipiente sobre la hornalla encendida
- En la Zona de elaboración, deposito, cocción y harinera: Falta de higiene (tela de araña, presencia de insectos hormigas y moscas), deficiencias edilicias (pisos rotos, friso sanitario deteriorado, paredes y cielo raso con hongos de humedad y desprendimiento de mampostería degradada por la humedad), acumulación de productos de elaboración (masa) en desusos, presencia de excremento de roedores
- En la Zona de lavado: Falta de higiene (hongos y humedad), presencia de prendas íntimas femeninas colgadas en la estantería
- En el Entrepiso: Presencia de excremento de roedores, elementos en desuso ajenos a la actividad"

Fuente: infoeme.com.ar

**PUBLIQUE EN
NUESTRAS PÁGINAS**
(011) 15-4084-1090

LA FIPPBA DEMANDARÁ AL MUNICIPIO DE OLAVARRÍA



Ottino junto a E. Majori

Lo confirmó a Diario EL POPULAR el presidente de la entidad, Emilio Majori. Es por el procedimiento que derivó en la clausura de la panadería de Daniel y Mario Ottino.

"...*Se están haciendo las presentaciones al Ministerio de Salud...*" indicó el referente quien volvió a calificar la inspección realizada al local de Pueblo Nuevo como "*...un atropello...*"

En cuanto al objetivo que persigue el organismo con la demanda, Majori explicó "*...van a tener que aclarar por qué se hizo...*" Al mismo tiempo, subrayó que "*...ya está todo solucionado...*" en referencia a la reapertura del comercio tras el pago de una multa de 21 mil pesos.

DECOMISAN MÁS DE 10 MIL ALFAJORES DE UN COMERCIO DE MIRAMAR



La Dirección de Inspección General del municipio de General Alvarado continúa con las inspecciones a empresas elaboradoras de panificados, pastas y comercios minoristas. Como resultado de las mismas, 7 establecimientos inspeccionados se encontraron en condiciones adecuadas para continuar su actividad. Sin embargo, un establecimiento elaborador de panificados no cumplía con las condiciones bromatológicas exigibles, por lo que se procedió a labrar las actas de infracción correspondientes y a su clausura preventiva. También, un comercio minorista de alfajores, chocolates y afines fue infraccionado, clausurado preventivamente y se procedió a decomisar 10.600 alfajores, por presentar productos sin fecha de elaboración, sin fecha de vencimiento, sin número de partida o lote, y presentar contaminación con mohos y parásitos.



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



PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA

Panadería LA FARINACCIA...

OTRA PANADERÍA CON MUEBLES LETIZ



Sempronio Gerardo es el flamante dueño de la nueva Panadería “La Farinaccia”, ubicada en la localidad de Lanús, en la Av. Eva Perón 1611.

La calidad de muebles se nota a simple vista y fueron hechos por LETIZ AMOBLAMIENTOS (en este caso el responsable fue Marcos) en madera wengue lustrada con poliuretano, con mesadas y banquetas en mármol beige sahara.



Las cúpulas en cristales rectos simples en mostradores y paneles DVH doble y triple vidriados en las heladeras sumados a la iluminación en todos los estantes con LED le dan la jerarquía que este local necesita.





*Desde hace 90 años estamos junto a vos,
haciendo el pan de todos los días.*

Compartimos una historia en la que superamos
muchos desafíos y crecimos juntos,
lo que nos genera una gran alegría
que queremos compartir con vos.
Por el camino recorrido queremos decirte ¡GRACIAS!
Porque somos parte de la misma historia
y del mismo futuro.



Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata

CALLE 15 N° 878 (1900) LA PLATA - Buenos Aires - República Argentina
0221-4836193 - www.sindicatopanaderos.com.ar

NUEVA ESCALA SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES DE LA PNCIA. DE BS. AS.

Vigente a partir del 1° de enero del 2013

CATEGORÍA	Enero 2013	Marzo 2013 No remunerativo	Abril 2013 No remunerativo	Mayo 2013	Julio 2013	Noviembre 2013	Enero 2014
Oficial Maestro	\$ 4.769,00	\$ 350,00	\$ 350,99	\$ 5.099,00	\$ 5.425,00	\$ 5.573,00	\$ 6.081,00
Medio Oficial	\$ 4.548,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.860,00	\$ 5.172,00	\$ 5.484,00	\$ 5.796,20
Ayudante	\$ 4.473,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.781,00	\$ 5.088,00	\$ 5.395,00	\$ 5.702,00
Dependiente	\$ 4.473,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.781,00	\$ 5.088,00	\$ 5.395,00	\$ 5.702,00
Cajera/o	\$ 4.623,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.941,00	\$ 5.258,00	\$ 5.577,00	\$ 5.895,00
Repartidor	\$ 4.473,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.781,00	\$ 5.088,00	\$ 5.395,00	\$ 5.702,00
Peón	\$ 4.381,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.682,00	\$ 4.983,00	\$ 5.284,00	\$ 5.585,00

Se aclara que Produccion, Oficial Maestro, Medio Oficial y Ayudante, acorde al c.c.t. 231/94 laboral 7Hs, diarias. Y las demas categorias, Peon, Cejera, Dependiente, Repartidor, ocho 8 horas diarias.

IMPORTANTE: A esta escala debera sumarle el presentismo y la antigüedad respectiva a cada trabajador

Art. 8° - Escalafón por antigüedad: Los trabajadores comprendidos en la presente convención gozarán de una bonificación por antigüedad por cada año de servicio según el siguiente detalle:

a) De 1 a 5 años: el 1% de la remuneración.

b) De 5 a 15 años: el 1,5% de la remuneración.

c) De 15 años en adelante: el 2% de la remuneración.

Dicha bonificación deberá abonarse en la misma forma y plazos del salario.

Art. 9° - Día del gremio: El día del obrero panadero y demás personal encuadrado en la presente convención, se celebrará en toda la Provincia de Buenos Aires el día 4 de agosto de cada año; este día será no laborable y con goce de sueldo.

Art. 37 - Presentismo: Se establece un premio por presentismo equivalente al 10% de la remuneración básica, a abonarse juntamente con la remuneración.

Expediente 1.339.850/09.

LA NUEVA SENSACIÓN EN NUEVA YORK SON LOS CRONUTS (DONAS CROISSANT)

Dicen los que saben, que esta invención que tiene a los neoyorkinos de cabeza es algo así como el nuevo “cupcake”, esos pastelitos que se pusieron de moda hace unos cinco años y que hemos visto ganar adeptos en Argentina con el paso del tiempo.

Pues bien, la nueva estrella del firmamento azucarado es el “cronut”, que es hijo de un francés -el cruasán o croissant- y un estadounidense -el donut, o dona- y en Nueva York ya se forman colas para adquirirlo.

Según sus creadores, este nuevo híbrido de la repostería consiste en una masa especial de croissant que primero ha sido fermentada y después frita.

“Para darles sabor”.

“...Los cronuts se rebozan en azúcar, después se rellenan con un ganache (crema) de vainilla de Tahití, y se terminan con un glaseado de rosas y pétalos de esta flor cristalizados...”, explica la web



de Dominique Ansel, la panadería creadora de esta novedad reposteril. Los nuevos inquilinos de la tienda no son nada baratos. Cada pieza cuesta unos cinco dólares (unos 40 pesos argentinos), pero aún así, la demanda crece cada día, tanto

que, para que el público no se aburra del invento, la pastelería planea para los próximos meses nuevos sabores de jarabe de arce, limón, dulce de leche o licor.



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

Puratos

Emeth

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

DULCES, PULPAS y MERMELADAS. ...

levina

GLUTAL

LIDAR S.A.

CONOCÉ A UN GRANDE DE VERDAD

La verdad sea dicha: el que es grande de verdad no necesita hacerse notar, ni tener actitudes vanidosas. Osvaldo Gross (un grosso, sin dudas) es uno de los mejores pasteleros argentinos. Pero no se la cree.



Quizá por su origen (nació en Esperanza, el pueblo santafesino que es símbolo de la inmigración en la Argentina), Osvaldo Gross es como es. Estamos hablando del mismo personaje que vemos a diario en la tele (antes Utilísima, hoy ElGourmet.com), pero a quien no lo han obnubilado las luces de las cámaras. Como periodista lo he molestado varias veces para consultarlo, pedirle datos, fotos, consejos, etcétera. Nunca se ha negado, jamás. Siempre se tomó más que unas horas de tiempo para responder. Y me consta que cualquier alumno que haya pasado por las aulas del IAG (Instituto Argentino de Gastronomía), donde es director del Área de Pastelería, tendrá en Osvaldo a una especie de “libro abierto” de consulta. Siempre él mismo atenderá los pedidos, solícito como pocos.

Decíamos que Esperanza fue escenario de uno de los primeros asentamientos organizados de las colonias agrícolas que, integradas por extranjeros de diferentes países, vinieron a poblar estas latitudes. A comienzos del Siglo XX, los abuelos de Osvaldo Gross, provenientes de Austria y Alemania, formaron parte de ese contingente plétórico de ansias de trabajar y de conseguir un futuro mejor. Osvaldo vivió hasta los 18 años en el pueblo, el mismo lugar donde también nacieron sus padres, y a partir de esa edad, una vez finalizados los

estudios secundarios, orientó su proa de vida hacia la ciudad de La Plata donde comenzó a estudiar y se recibió de geoquímico, una carrera universitaria que combina las ciencias naturales con las ciencias exactas. Durante 10 años trabajó en un laboratorio en la especialidad que había elegido para desarrollar en su vida, hasta que algunos “pequeños detalles” cambiaron totalmente el rumbo de su destino y llegó a amalgamar la dureza de la roca, con la deliciosa sensación de poder degustar el postre favorito. OG es geoquímico, una profesión que dejó por los “dulces”, aunque siempre le ha servido de soporte dentro de sus conocimientos en la cocina (es que la química nunca está ausente en el arte de cocinar).

Un día Osvaldo comenzó a trabajar en un restaurante para sacar los postres. Durante el día continuaba con el trabajo en el laboratorio, y por las tardes iba a preparar dulces. La siguiente escala fue otro restaurante, al que asistían integrantes de la farándula porteña. Por ese tiempo fue a visitar el Hotel Hyatt (hoy Four Seasons), antes de que abriera, y se encontró con un chef pastelero francés, Roland Binet, quien le pidió que le hiciera de traductor durante un tiempo. Así pidió un mes de licencia en el laboratorio y cumplió esa función en el hotel de la calle Posadas. Fue allí donde pudo incursionar a pleno en la pastelería y realizar cursos

de perfeccionamiento y aprendizaje en distintos países del mundo como Japón, Singapur, Francia y Alemania. El conocimiento de idiomas como francés e inglés, sumado a algo de alemán, le ayudarían en esa tarea. Cuando se fue del Hyatt, trabajó en otros restaurantes hasta que en 1999 viajó a San Pablo para hacer pastelería en el restaurante de un argentino. Pero la experiencia duró sólo tres meses y regresó al país. Osvaldo también es autor de varios libros: “Pastelería sin secretos” editado en 1999; “Pastelería base”, de 2007, y a mediados de este año se editó “Chocolate”, de Editorial Planeta. A la hora de elegir un postre, Osvaldo Gross se orienta a lo clásico: strüdel granulado de manzana, alguna tarta, en síntesis cualquier postre que tenga manzanas. Pero acepta que también le gusta mucho el chocolate, y dice “mirar con respeto al dulce de leche”, pero... Gross recuerda que se crió rodeado de lácteos, y de eso viene el hecho de que no lo apasionen tanto estos productos. Osvaldo, más que Gross, es un Grosso. Y como todos los que saben, lo demuestran con una actitud prudente y discreta. Nada de exacerbaciones ni veleidades mediáticas. Un tipo común, que se preocupa por capacitarse, siempre, y que es además un docente dispuesto a ayudar a los demás. Ni más ni menos, que el geoquímico que se hizo experto en postres. Y que es una excelente persona.

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

ARANZANA

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



PADRE Y NENE DE 8 AÑOS ASALTARON ARMADOS UNA PANADERÍA



Cro. Rivadavia. Armados con cuchillos, padre e hijo se llevaron cerca de 3.000 pesos en efectivo durante un asalto a una panadería, además de varios kilos de pan y facturas. El hecho ocurrió en la panadería Ohlalá, ubicada en la intersección de La Pampa y San Martín de la localidad rionegrina, de General Roca. Un hombre de unos 40 años ingresó de la mano de un niño, por lo que no despertaron la menor sospecha en la empleada, pero en pocos segundos el hombre extrajo un cuchillo "grande" de una mochila y obligó a la trabajadora a arrojarlo al suelo. El niño también sacó un arma blanca de menor tamaño, lo que dejó sorprendido a la empleada, que sin oponer resistencia obedeció. El hombre le pidió al niño que salte el mostrador para apoderarse de la recaudación de la caja registradora. Mientras él aprovechaba para guardar en una mochila y en una bolsa varios kilos de pan y facturas.

DÍA INTERNACIONAL DE LA DONA

El Día [Internacional](#) de la Dona, declarado en 1938 por el Ejército de Salvación de Chicago, el cual



se celebra el primer viernes de Junio de cada año en honor a las mujeres que daban dicho pan dulce a soldados estadounidenses durante la Primera Guerra Mundial. El propósito de ese acto era animar a los combatientes llevándoles algo que les recordara su [hogar](#), ¿qué más representativo que una dona, producto altamente consumido en EU, para darle un aliciente a los americanos y así mantenerlos con miras a la victoria y deseo de un pronto regreso a su país? Hoy en día muchas compañías de rosquillas regalan o hacen [buenas](#) promociones para sus clientes en el país del norte.

Para conocer un poco:

La palabra dona tiene su origen etimológico del inglés "doughnut", de acuerdo con el Diccionario Oxford de ese idioma la palabra fue usada por primera vez en 1808 y hacía referencia a pequeños pasteles fritos que tienen una antigua [historia](#) en Europa y se enriquece con ayuda de la antigua cocina del Medio Oriente. Algunos investigadores sugieren que también proviene de un dulce navideño holandés llamado olykoeks (pasteles aceitosos). Dichos pasteles fueron llevados a Nueva Ámsterdam, hoy Nueva York, por los holandeses y ahí en la Gran Manzana, se inventó la máquina para hacer donas en 1920 por Adolph Levitt.

Las donas tienen una gran variedad de presentaciones actualmente, entre glaseadas, con chispas, rellenas, espolvoreadas, en fin, la cocina ha cambiado mucho el aspecto de ese pan. Existen muchas versiones de las mismas en distintas partes del mundo pero sin duda las que se han vuelto parte de la cultura son las creadas en Estados Unidos, en dónde el consumo anualmente es de más de 10 mil millones de donas, según estimaciones de cadenas dedicadas a su comercio. Su popularidad es tal, que se ha generado toda una manía por su consumo, es fácil reconocer el cliché del policía desayunando donas y tomando un café, niños que en vez de consumir algo más nutritivo traen en su lunch dicho producto y así podríamos seguir extendiendo dicha idea. Sólo resta disfrutarlas en su día pero con moderación, recordando que cada una de ellas contiene aproximadamente 300 calorías y 35 gramos de grasa.

ASALTAN PANADERÍA A METROS DE DONDE RECLAMARON SEGURIDAD UN DÍA ANTES

La Plata. Un día después de que un centenar de vecinos se reunieran para pedir seguridad en 60 y 22, en la misma esquina, dos sujetos armados irrumpieron en una panadería, redujeron a dos empleadas, cuatro clientes y una nenita de 4 años, y se alzaron con unos mil pesos, informaron fuentes policiales. El caso sucedió la panadería "Santa Trinidad" y todo quedó filmado por las cámaras de seguridad.

LA F.A.I.P.A. EN LA F.I.A.R.

La jornada se llevó a cabo en Rosario el 10 de mayo y autoridades de la Federación Nacional junto a la Asoc. Panaderos de Rosario estuvieron presentes y disertaron con los presentes sobre "Herramientas de negociación en ámbitos empresario-gubernamentales. Vinculación de las empresas con representantes de gobiernos"



05 10 2013



05 10 2013



Rubén Salvio junto al Pte. de Asoc. Panaderos de Rosario
Luis Cotelucci y Gerado Di Cosco

05 10 2013



Rubén Salvio junto a la
Dra. Silvina Gerbaudo



Rubén Salvio junto al Lic. Oscar Navós



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



EXPLOSIÓN EN UNA PANADERÍA POR UN ESCAPE DE GAS: HAY CUATRO HERIDOS



El hecho ocurrió cerca de las 5.30 en la panadería "La Familia", situada en la avenida Florencio Varela 2011, de Quilmes, en el sur del Gran Buenos Aires.

Aparentemente, la explosión y posterior incendio se debió a un escape de gas en momentos que cuatro hombres trabajaban en la panadería.

Los heridos, que sufrieron quemaduras, se encontraban fuera de peligro, aunque fueron derivados a hospitales de la zona para recibir la correspondiente atención médica.

La onda expansiva de la explosión fue tan grande que los dos locales que estaban ubicados al lado de la panadería sufrieron graves daños y hasta una camioneta Renault Kangoo que estaba estacionada en el frente, quedó dada vuelta.

Por su parte, Laura, una de las hijas del encargado de la panadería, precisó que su padre y los otros tres empleados "estaban bien y no

corría peligro sus vidas", aunque sufrieron quemaduras.

"...Los cuatro están bien por suerte. La explosión fue tremenda, es un desastre...", remarcó la mujer en declaraciones a la prensa.

A raíz del episodio, gran cantidad de ladrillos quedaron expandidos por el suelo, ya que varias paredes de los locales se derrumbaron. Personal de la Municipalidad de Quilmes y bomberos realizaron tareas de apuntalamiento en el lugar del hecho a fin de evitar un derrumbe mucho mayor, ya que arriba de la panadería hay otra planta.

GALE

**FÁBRICA DE MUEBLES
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

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



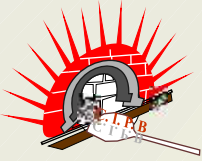
(011) 4625-0697

(011) 4486-6674

(011) 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

INFORME BIMESTRAL

Para nuestros colegas Industriales Panaderos de Berazategui y para información del Industrial Panadero lector de esta revista

PARITARIAS: Nos hemos reunido dos veces, discutiendo la temática en Escala Salarial, para nuestro personal de panadería. Habiendo llegando a un monto consensuado entre los Presidentes de los Centros de Panaderos de la provincia, se les dio el mandato a las autoridades paritarias correspondientes. Lamentablemente, después de más de un mes, no hemos recibido notificación alguna de la FIPPBA (ni de sus paritarios) en nuestra sede sobre el resultado de dichas negociaciones; pero sí recibimos información de la parte sindical con fotocopias firmadas del nuevo Acuerdo Salarial correspondiente al ejercicio del 2013. Con respecto al resultado final del aumento otorgado a los obreros panaderos debemos aclarar que **NO FUE EL PORCENTAJE CONSENSUADO** por los integrantes de la reunión anteriormente mencionada sino que ha sido mas elevado y no nos han dado una explicación válida a este hecho que **NO TIENE NINGUNA JUSTIFICACIÓN**. Esto nos demuestra que han desobedecido las directivas de la reunión ocasionando un perjuicio económico para toda la Industria y haciéndonos perder el tiempo a los dirigentes del gremio.

REUNION EN EL CENTRO DE ALTE. BROWN: Habiendo sido convocados a la reunión de Centros, hemos sido recibidos y atendidos con mucha cordialidad por las nuevas autoridades del Centro del Partido de Alte. Brown, al cual felicitamos y auguramos muchos éxitos en su nueva gestión. En dicha reunión, en la que fuimos convocados como Presidentes de Centros y sin una orden del día, se comenzó con charlas sobre una Institución Bancaria, seguido sobre proveedores de nuestro ramo, sobre lo cual no habíamos sido informados. Se continuó el desarrollo de dicha reunión en la cual no había más de diez Presidentes de Centros y se encontraban allí varias personas ajenas a dicha convocatoria. Luego de que el Presidente de la Federación introdujera dos palabras, se abrió el debate. No había un previo trabajo a desarrollar y se continuo por pedido de algunos Centros al tema "precio del pan" el cual -a entender hay una disposición que no puede ser monopólica y con la ausencia de muchas delegaciones- generó una gran discusión que provocó el retiro de gran parte de la concurrencia. Lo que más llamó la atención y generó mucha preocupación fueron los comentarios sobre la posible venta de nuestra sede madre.

ESTATUTOS: No sabemos en que condiciones se encuentran, recibiendo comentarios supuestamente de no haber sido aprobado, por encontrarse fuera de quórum, con tres firmas falsas. Por todo esto, debemos reconocer que estamos manteniendo reuniones para realizar un gran cambio de autoridades. Nuestro lema es ser respetuosos de nuestro Estatuto tratando de corregir cualquier diferencia ideológica y sin ninguna clase de rencor. Necesitamos elegir (en las próximas elecciones provinciales) lo mejor para nuestra Industria, para lograr un desarrollo integrado y mas eficiente para nuestra actividad.



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:
 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



Fuerte apuesta de Lesaffre en el país

Con una inversión de 12 millones de pesos, Lesaffre Argentina, empresa líder en fabricación de levadura, inauguró edificio propio donde funcionan las oficinas Comerciales y el Primer Baking Center® del país



En el marco de la política de innovación y excelencia en nuevos procesos y productos, la inversión de Lesaffre Argentina responde a la necesidad de tener un Baking Center® regional, que permita capacitar a equipos técnicos propios de todo Sudamérica, como así también, trabajar junto a la red de distribuidores y al profesional Panadero.

En cuanto al novedoso Baking Center®, se trata de un centro de especialización único en el país puesto al servicio de los profesionales panaderos. En este Centro Técnico de Panificación, Lesaffre Argentina podrá recibir a sus clientes, realizar pruebas, demostraciones y desarrollos de nuevos productos con herramientas de última generación.

“Desde Lesaffre Argentina estamos comprometidos con la innovación tecnológica y la optimización de los recursos, la inauguración del Baking Center® es un claro ejemplo de esta política. Por ello, el próximo proyecto de Lesaffre, apuntará al plano energético, estamos analizando las posibilidades para contar con una planta de Cogeneración, que permitirá lograr autoabastecer nuestra demanda energética en la industria” dijo Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina.

Los principales productos de exportación de Lesaffre Argentina son la levadura seca instantánea y levadura fresca, y los principales destinos de exportación son los países de Brasil, Venezuela, Uruguay, Paraguay. El último año las exportaciones rondaron los 28 millones de dólares y se estima mantener esa cifra para este año

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” y “PANEÓ”, la Línea de mejoradores para Panificación “MAGIMIX”, y las pre-mezclas para pastelería “INVENTIS”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a LESAFFRE en todo el mundo.





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANÚS

Basavilbaso 1930 - Lanús - Tel.: 4241-8065

NUEVAS AUTORIDADES

El 29 de abril se llevó a cabo el acto eleccionario del cual resultó ganadora la lista encabezada por Norberto Labaén.

Años de trabajo incesante dieron sus frutos, finalmente los panaderos de Lanús emitieron su voto de confianza al "Negro" y sus muchachos.

Como todos saben, desde el inicio de la creación de la Agrupación de Panaderos de Lanús por el Cambio, apoyamos esa iniciativa dando a conocer el gran trabajo que realizaron en pos del beneficio del Industrial Panadero de ese distrito.

Desde nuestra redacción les deseamos el mayor de los éxitos.



NO NOS OLVIDAMOS DE RODOLFO VÁZQUEZ... NUESTRO AMIGO

El pasado 6 de Mayo se cumplió el 1º aniversario del fallecimiento de Rodolfo Vázquez.

Queremos rendir nuestro sincero homenaje al amigo y dirigente que por su conducta e ideales estará siempre en nuestra memoria.



Comisión Directiva
Centro de Panaderos de Lanús
(Ex Agrupación Industriales Panaderos de Lanús por el Cambio)

SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN...

La Revista de los Panaderos

INDUSTRIALES 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  **facebook**

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**


SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / Maria Grande / Entre Ríos / Argentina
Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343
(DDI-54343) 4940240706
ventas@schepens.com.ar info@schepens.com.ar
www.schepens.com.ar

HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNELES - HORNOS MUFFIN - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - ARMADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA - CAMARAS FERMENTADORAS - BISCOMATICS - DIVISORAS VOLUMETRICAS -



“...Quizás no debíamos llegar a esto, pero la vida y las circunstancias van a donde hemos llegado. A veces uno va por distinto camino, por distinta forma de pensar pero creo que todos creemos en la Institución. Fíjense en la convocatoria que hay acá, yo estoy en Lanús y estoy orgulloso de la convocatoria que hay, votó el noventa y pico por ciento de la gente y yo digo que hay mucho para hacer, pero que lo tenemos que hacer entre todos.

Hay una sola cosa por la que voy a luchar, quiero que todos estén juntos. Acá no perdió nadie. Esta es una contienda en la que no perdió nadie, porque el amigo (Daniel Nocelli) trabaja, trabajó, caminó, la peleó, hizo la de él, entonces yo quiero que vengan todos, no se vayan de acá, no somos enemigos, somos panaderos. Vamos a abrir las puertas del Centro. Yo el día que no pueda gobernar la Institución por miedo de llamar una asamblea, me voy.

Autoridad va a haber, no autoritarismo, eso que quede en claro. Tal vez, a mí me conocieron de diferente manera, porque a veces uno tiene que defender sus cosas, pero esto no es un discurso político, quiero que estén todos porque tenemos que trabajar, el gremio necesita cosas, tenemos que ser fuertes ante el municipio, tenemos que ser fuertes ante el sindicato, tenemos que estar colaborando con todos y ellos colaborando con nosotros, nos tenemos que defender a nosotros mismos.

Es un tiempo difícil, yo veo, muchas panaderías han cerrado, no es una situación económica buena para el gremio, la única manera es tirar ideas.

Nosotros desde afuera hicimos el mes del pan dulce, y dio resultado; traigan ideas, nadie va a cercenar las ideas y después quiero un Centro social. En nuestra agrupación hay siete u ocho mujeres que vienen, se reúnen, o mientras nosotros nos reunimos juegan a los naipes. El mundo ha cambiado, yo nací en una familia machista donde éramos los hombres nada más, hoy ha cambiado, hoy hay que hacer participar a la mujer, porque la mujer es la que está frente al negocio y es la que sabe inclusive más que nosotros; hagámosla participar, no le tengamos miedo a nada, todo aquel que quiera venir con su mujer, haremos parte social, haremos cosas inclusive para los chicos, no sé. Proyectos hay mil, creo que podemos hacer entre todos un proyecto.

Yo los felicito a todos ustedes, yo nací en esta Institución, yo era chiquito y me traía mi hermano, que fue secretario hace cincuenta años. Yo no peleé, lo digo de corazón a todos, por ser presidente de la Institución; estuve 24 años como vicepresidente y no quise ser presidente por problemas privados míos; fui un año y medio presidente, la mayoría de los que están acá no lo sabe, presidente de esta Institución cuando Zambelli fue a la Nacional, pero no es una ambición personal, yo quiero irme por la puerta grande de acá entonces los invito a todos. Tengo jóvenes, el secretario tiene treinta y pico de años, el vicepresidente lo mismo, hay un montón de jóvenes, los jóvenes tienen la puerta abierta, yo no quiero ser el dueño de la Institución.

Agradezco inmensamente a todos, no hay ganadores ni perdedores, acá hay un solo Centro de Panaderos, que fue nuestro orgullo toda la vida y lo va a seguir siendo. Gracias a todos...”

La nueva Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos de Lanús trabajando en la sede de la calle Basavilbaso



MÁS PROBLEMAS CON EL PRECIO DEL PAN

IMPORTANTE

Sres. Ciudadanos:

Queremos informar que no estamos de acuerdo con los monopolios y corporaciones que de manera directa e indirecta tanto a nosotros como a nuestros clientes nos obligan a vender un alimento básico y necesario para el crecimiento de nuestros hijos como el pan a un precio excesivo.

LUCHEMOS POR UN "PRECIO JUSTO" Y LA SONRISA DE NUESTROS HIJOS

ROBERTO POLITI
La Matanza

El Pan Nuestro de Cada Día..

POR UN PRECIO JUSTO

La Matanza ROBERTO POLITI

Da la impresión que los panaderos de La Matanza no tienen conducción. A los problemas que tienen con el incremento del precio de la harina, los pocos socios que acuden al Centro, la irregular expulsión de su Vice y el malestar que manifiestan con la conducción de E. Majori, ahora le tienen que sumar los afiches de Roberto Politti en contra de cualquier lista de precios "sugerida". La pregunta recurrente que recibimos en nuestra redacción es: *"Si no puede manejar su distrito... ¿Cómo pretende manejar la provincia de Buenos Aires?"*

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

Fabían Calo

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



Lucas Moncho
Analista F&B

Tel.: 11-3134-6500

lucas.moncho@costoplus.com.ar

www.costoplus.com.ar

COSTO... ¿POR QUÉ LO DEBO CONTROLAR?

Desde Costo Plus, trabajamos en tanto en comercios que ya funcionan, como en aperturas y proyectos futuros, enfocándonos en la mejora y rendimiento de los materiales e ingredientes utilizados para la elaboración de cada producto, pero ¿POR QUÉ?

Los costos fijos de un lugar, por ejemplo Alquiler, Salarios, Impuestos, etc., muchas veces son muy difíciles de modificar y representan alrededor del 50% de los costos de un comercio.

Los costos variables, materia prima principalmente, son más fáciles de modificar. Tenemos como objetivo ayudarlos con este punto ya que cuanto menor sea el porcentaje de este costo, mayor rentabilidad tendrá su negocio.

Por ejemplo: una medialuna -sin dudas uno de los productos más vendidos- tiene un valor de mercado al público actualmente que oscila entre los \$2 y \$4 dependiendo de la zona, tipo de producto y posicionamiento de la panadería o el comercio que lo vende.

De tal manera que podemos decir que es clave saber cuánto nos cuesta exactamente hacer esa

medialuna, para con ello saber el margen o ganancia que nos arroja cada unidad vendida.

A continuación un simple ejemplo de cómo calcular el costo de una medialuna: digamos que cada medialuna nos cuesta con todos los ingredientes \$ 1 y la estamos vendiendo a \$3, eso significa que tenemos un 33% de costo por cada medialuna (lo que nos cuesta hacer la medialuna \$1 dividido los \$3 al que la vendemos) sumado al 50% que dijimos de costos fijos, nos deja un 17% de nuestra facturación total como ganancia.

Por supuesto que en un comercio rara vez se venden solo medialunas, pero imagínense el peso que tiene un producto tan vendido en nuestro costo total, ni hablar si tenemos muchos productos con un costo del 33% o mayor.... **NUUESTRA GANANCIA SE VERÁ CADA VEZ MÁS REDUCIDA.**

Si lográsemos bajar el costo

de nuestra medialuna a \$0,75 y que los demás productos combinados nos dieran un costo no mayor al 25%, ese 25% sería un aumento considerable en nuestra rentabilidad.

En COSTO PLUS, tenemos las herramientas y conocimientos para lograr estos objetivos trabajando en conjuntos con ustedes.

FRASE DEL MES: Compra sólo lo necesario, no lo conveniente. Lo innecesario, aunque cueste un solo céntimo, es caro (Séneca, Filósofo latino).

INDUSTRIALES
PANADEROS

(011) 15-4084-1090

Seguinos en 

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

AVISOS CLASIFICADOS



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

VENDE

Cel: 15-6092-8707

Nextel: 54*167*240



Humor

- *Mamá, tengo dos noticias, una buena y una mala*
- *Primero la buena, hija*
- *Pasé una prueba*
- *Muy bien, ¿Y la mala?*
- *Que era un Test de embarazo...*

En pleno acto sexual una viejita le dice asu marido:

- Pareces un teléfono celular!

El viejo orgulloso dice:

- Oh... ¿Vibro mucho?

- No, al entrar al túnel se te cae la señal.



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

"CUISIL" 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." Malabía 2468. San Justo.

Tel. 4441-1200 / 4116-0718

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

**La Revista
de los
Panaderos**



INDUSTRIALES



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