



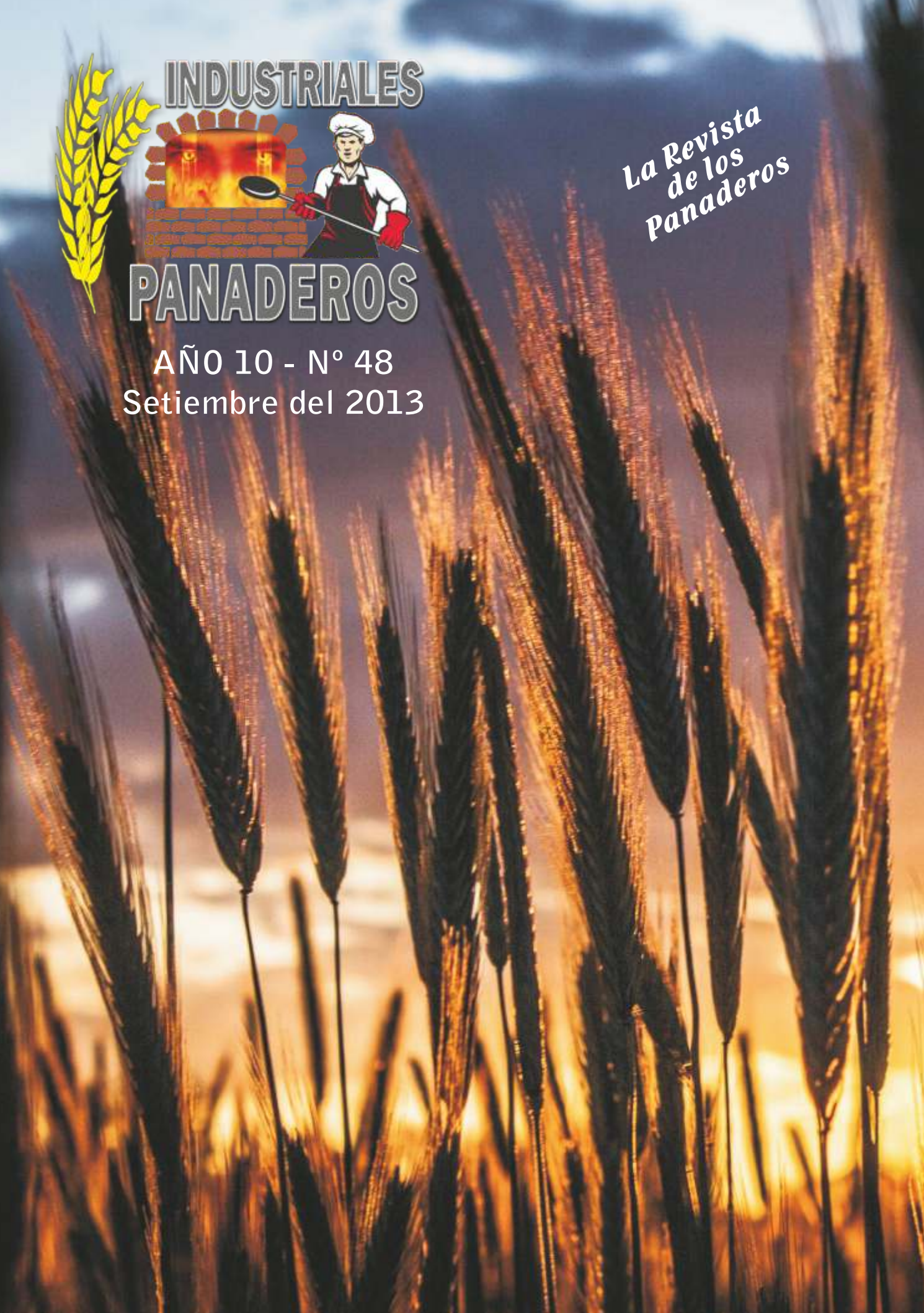
**INDUSTRIALES**



*La Revista  
de los  
Panaderos*

**PANADEROS**

**AÑO 10 - N° 48**  
**Setiembre del 2013**





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

QUEMADORES - CHURRERAS - PIRÓMETROS - GRISINERAS  
RALLADORAS - ENGRANAJES - CHURRERAS - TEMPORIZADORES

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

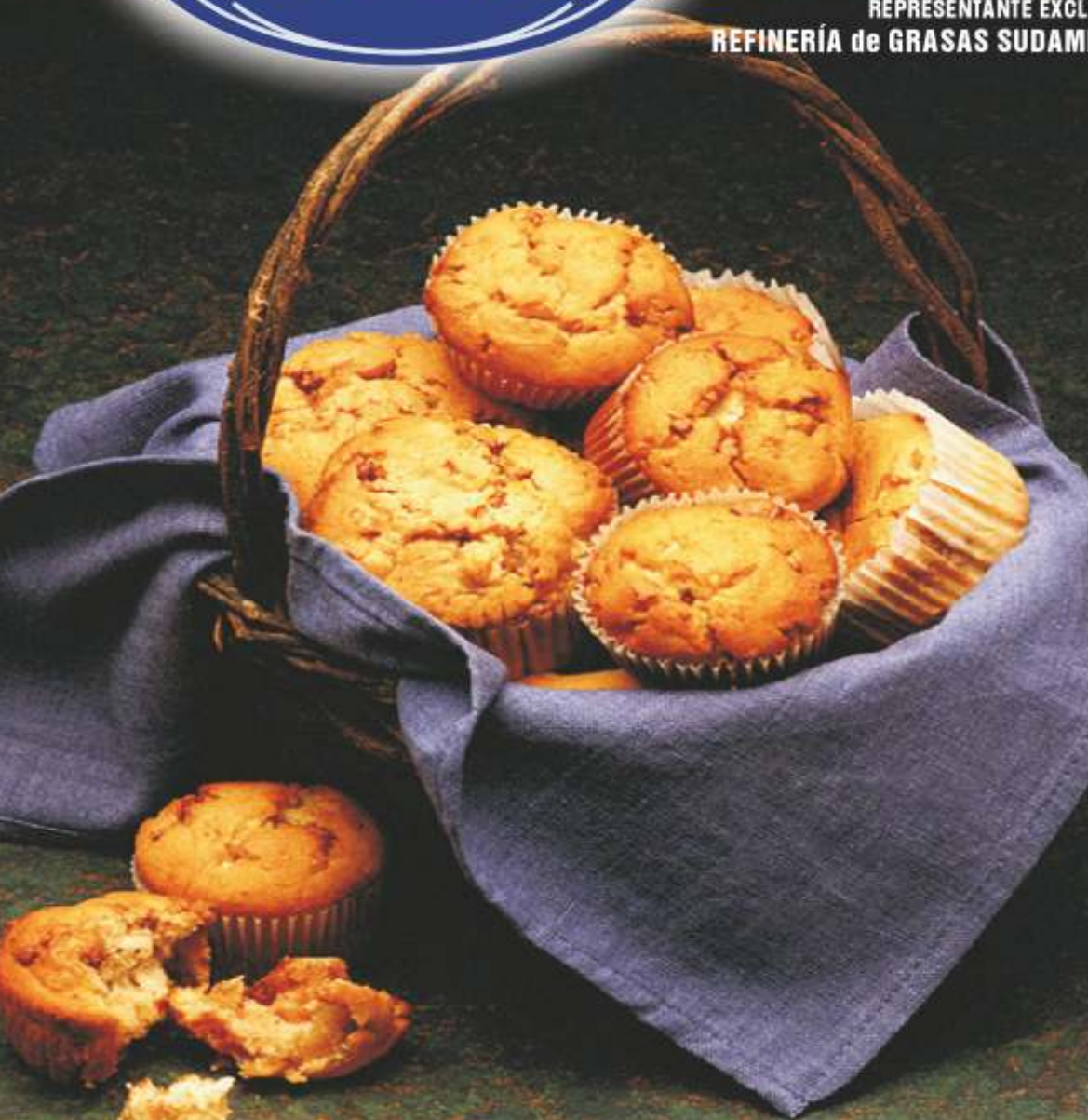
ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar



# Materias Primas para PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:  
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCIÓN al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156\*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

[www.distribuidoranoelia.com.ar](http://www.distribuidoranoelia.com.ar)



## SUMARIO

Grave denuncia contra E. Majori.....	6
Hornos Vulcano.....	8
El Pan en Siria.....	11
Humor.....	12
VI LU.....	14
Pan de sandwich.....	18
Sindicato Alte. Brown.....	20
Paning.....	22
Humor.....	25
Desocupación en pasteleros.....	26
Panaderos de Lanus.....	27
Panaderos de Berazategui.....	28
Panaderos de Cuartel Noveno.....	30
Batiplane.....	32
Aula móvil.....	37
Brito Hnos.....	38
Panaderos en Paris.....	40
Elecciones en la FIPPBA.....	42
Guia de proveedores.....	44



INDUSTRIALES



PANADEROS

AÑO 10 - N° 48  
Setiembre del 2013



# LAS MEJORES VACACIONES !! PARA LOS PANADEROS



(011) 15-5337-6750



## El mejor servicio...

*Usted elige su destino  
(nacional o internacional) y  
nosotros le armamos el mejor  
paquete turístico.*



### VIAJES

### CATARATAS CRUCEROS

EUROPA AVENTURA CENTROAMERICA  
BARILOCHE CORDOBA ALL INCLUSIVE  
SUDAMERICA VACACIONES  
TURISMO SALTA MAR DEL PLATA  
ARGENTINA NEUQUEN MERLO



## Seguinos en Facebook



# Ale viajes



Op. Resp. 15230

# UNA NUEVA DENUNCIA CONMUEVE A LA COMUNIDAD PANADERIL

Por Joaquín G. Puebla

**“...En la ciudad de San Justo, Partido de La Matanza...”** así comienza la denuncia penal presentada contra Emilio Majori y Julio “El Colorado” Adamo, ambos Presidente y Vicepresidente del CIP (Centro de Industriales Panaderos de La Matanza) respectivamente.



Majori con una de las promotoras

La denuncia penal fue presentada por un pequeño industrial panadero (que solicito hacer reserva de su nombre, aunque en la copia de la denuncia que obra en nuestro poder figuran todos sus datos) y acusa a los antes mencionados de **“...Desde hace 4 años viene teniendo conflictos con Adamo, que este sujeto es una persona manipuladora y que además de la cuota mensual de afiliación al CIP exige el pago de sumas de dinero para poder seguir teniendo abierto el comercio, que no sabe el destino del dinero que recauda, que este pago no solo le es exigido al disiente sino que el mismo se le exige a todos los**

**comerciantes del rubro panadería del partido de La Matanza; que las sumas exigidas son de distintos montos y que en caso de negárselas, las represalias son el impedir el trabajo normal del negocio, por ejemplo, enviando personal de Bromatología para que closure el negocio, etc...”**

En otro párrafo de la denuncia dice que **“...En el año 2012 el diciente fue miembro activo del CIP, representando a su localidad y que por no coincidir en el accionar represivo la comisión directiva del CIP respecto al pago de las sumas exigidas por fuera de la cuota social, no lo dejaron ingresar más al CIP...”** y agrega que **“...El 18 de julio pasado, cuando el disiente se hallaba en la puerta de su panadería, es sorprendido por la presencia de un rodado FIAT DOBLO, de color blanco, en cuyo interior se hallaba Julio Adamo, y hacerle la seña de tener un arma y dispararle a la cabeza y que debido a esto teme por su vida y su integridad física...”**.

## LAS ANDANZAS DE ADAMO Y SU AMIGO MAJORI

Las autoridades del CIP matancero, Emilio Majori y



Julio Adamo y Emilio Majori en EXPOMATANZA

Julio Adamo, parecen haber recuperado su presencia política, porque se los vio, muy ufanos, en el Café Literario donde se realizó la previa de las elecciones. También han acomodado algunos negocios propios, porque en la sede del CIP desayunan y almuerzan los cadetes de la policía que estudian en la UNLaM, por dicho catering cobran una abultada suma de dinero y el mismo es hecho por Majori; así cualquiera hace negocio, le prestan el salón con la condición de venderles el catering, y el resto de los socios del CIP, ¿no tienen derecho a prestar el servicio?, ¿a las arcas de quién ingresa el dinero, a la del CIP ó al bolsillo de Emilio Majori?, ¿de quién es la sede del CIP, de Emilio Majori ó de los socios del centro?.

Y si seguimos hablando de negocios, podemos comentarle lo que le costó al CIP el participar, con un stand, en Matanza Expone, evento que se desarrolló en la sede de la UNLaM. El

stand tenía un costo de 25 mil pesos pero Majori presentó gastos por más de 100 mil pesos diarios; ¿cuánto habrá cobrado la voluminosa rubia que atendía el stand y que fue el comentario del evento?, debe haber sido ese costo lo que abultó la cuenta final ó habrán sido las medialunas viejas que regalaban a la gente, por ahí las pasó al precio que realmente las vende en su panadería y no el sugerido por el gobierno ó será que como era después de las 10 horas tenían otros precio.

### ¿QUIÉN LES ABRIÓ LA PUERTA NUEVAMENTE EN EL MUNICIPIO A MAJORI Y ADAMO?

Estamos en épocas de campaña y son muchos los

personajes satélites que, por quedar bien con el Intendente Fernando Espinoza, le arriman personajes que despiertan muchas dudas respecto a su honorabilidad y buen don de gentes. Este es el caso de Emilio Majori y Julio Adamo, ambos autoridades del CIP matancero, quiénes estaban relegados de las actividades que organizaba el municipio matancero.

Emilio Majori y Julio Adamo vuelven a andar cerca de Espinoza, pero no se lo cruzan, sólo andan en las inmediaciones, obviamente, esa cercanía no es gratuita, algún aporte habrán hecho para poder estar nuevamente haciendo negocios con el municipio.

Uno analiza todo el

movimiento de estos personajes y se pregunta: ¿volverán los operativos de Bromatología contra el bromato?, porque como fue denunciado por NCO oportunamente, estos personajes extorsionaban a los panaderos con dichos operativos, cobrándoles sumas fijas semanales para que los inspectores de bromatología municipal no intercepten el reparto de pan.

Pero si se suspendieron los operativos de bromatología municipal (a cargo de Andrea Feites... ó perdón me equivoque, la Dirección de Bromatología esta a cargo del Dr. Arrastía), ¿porqué estos individuos siguen cobrando \$300 por zona, a los panaderos si los operativos se suspendieron hace casi un año por una

**Omar Rodriguez SRL**  
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

**FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA**  
Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713  
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

nota del NCO?

## ¿QUÉ HACEN CON TANTA PLATA?

Es mucha plata la que recaudan estos personajes, vimos que algunos mangos están invirtiendo para recuperar la estima del Espinoza, pero recaudan mucho más y es obvio que no se sabe en qué gastan.

Según comentarios de panaderos de distintas zonas del distrito, se han podido establecer los siguientes gastos:

\* Un coqueto y provocador vestido azul destinado a su señora esposa (aunque no



La rubia... en el stand y junto a un vendedor de Molino Auténtica

quedo bien en claro quién era la destinataria) pasado como gasto de representación por un miembro de la Comisión Directiva.

\* Viaje y estadía a Miami, para dos personas pasado como gasto de representación por un miembro de la Comisión Directiva.

## NUEVOS HORNOS

AGME es una empresa familiar que se dedica a la reparación de máquinas de panaderías desde hace muchos años. Fruto de su experiencia comenzó con la comercialización de Hornos Vulcano.

Jorge “Chapita” Martínez, uno de los dueños, nos comenta: *“...Nuestra idea es continuar creciendo, en un principio deposité la confianza en mis hijos y yernos... ahora lo estamos haciendo con los fabricantes de Hornos Vulcano...”*

La fábrica está ubicada en Santa Fe y, como hombre experimentado en cubrir las necesidades de quienes elaboran pan, Jorge aclara que *“...Es un buen horno y nosotros les ofrecemos a los panaderos y confiteros que lo comprenden un precio insuperable, 6 cuotas sin interés y el excelente servicio post-venta que solo le puede dar nuestra empresa AGME...”*

Pablo Rau  
Jorge Martínez  
REPRESENTANTES EXCLUSIVOS  
15-3539-4439 / 15-5713-3389  
ID: 680\*6711 / 534\*1292

HORNOS  
VULCANO

Para aquellos lectores a quienes le interesen estos hornos, próximamente lo podrán ver en Lynch 4156, San Justo, o pueden llamar a Pablo Rau y Jorge Martínez a los números antes mencionados.





# LETIZ

Instalaciones Comerciales  
Equipamientos Gastronómicos

## PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

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

## Bolsas para carros de panadería



Innovación Permanente  
Al Servicio de la Industria Panaderil



## Bolsas para carros de panadería



- Mantienen la humedad en un punto exacto del 75%.
- La masa se mantiene en una temperatura óptima que escila entre los 24°C y 29°C.
- Permiten que la masa del pan no tenga contacto con el aire, asegurando un producto de mejor calidad.
- Disminuyen el tiempo en que la levadura actúa, acelerando la producción.
- Provocan que la levadura tome más rápido las proteínas de la harina, mejorando la estructura de la masa y el cuerpo final del pan.
- Provocan que la levadura rompa en menos tiempo sus azúcares (levulosa y dextrosa) produciendo mejor aroma y sabor.
- Reducen el tiempo de fermentación, de esta manera se conservan íntegros los minerales y vitaminas de la harina de trigo haciendo un producto más saludable.
- Provocan que la levadura libere el gas anhídrido carbónico capaz de mejorar la formación de gluten, volviéndolo más tenaz y elástico, mejorando así la textura de la miga.
- Son fabricadas con material polietileno virgen biodegradable, tal como establece la normativa vigente en la Provincia de Buenos Aires y Capital Federal.
- De uso práctico.



Condarco 198 - Quilmes Oeste  
Parque Industrial y Tecnológico La  
Bernalesa - Galpón 28  
Teléfono: 2074-7329





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 La Bernalesa  
Condarco 198 - Galpón 26 - Bernal - Buenos Aires  
Tel.: (011) **2074-7329**  
Cel.: **15-5716-7290** Nextel **681\*1043**



## FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

# **R<sub>C</sub>** 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](http://www.rotcarr.com.ar) - [rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)

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





# Humor

"Te quiero como amigo"  
proviene del *Latin*:  
"Estás más feo que las  
hemorroides de un  
orangután pero me caes  
super bien"



**1° ACTO:** Sale un ciego viendo una película.

**2° ACTO:** Sale el mismo ciego viendo otra película.

**3° ACTO:** Sale el mismo ciego viendo otra película.

**¿Cómo se llama la obra?...** Visión Cumplida

**1° ACTO:** un general.

**2° ACTO:** una silla eléctrica.

**3° ACTO:** el general en la silla eléctrica.

**¿Cómo se llama la obra?...** General Electric

**1° ACTO:** sale una mujer sentada en una barra de hielo.

**2° ACTO:** sale la misma mujer sentada en una barra de hielo.

**3° ACTO:** sale la misma mujer sentada en una barra de hielo.

**¿Cómo se llama la obra?...** Refresco de Cola

**1° ACTO:** el diablo jugando basquetbol.

**2° ACTO:** el diablo jugando futbol.

**3° ACTO:** el diablo jugando béisbol.

**¿Cómo se llama la obra?...** Juegos diabólicos

**1° ACTO:** sale un ciego tratando de ver una película.

**2° ACTO:** sale el mismo ciego tratando de leer un libro.

**3° ACTO:** sale el mismo ciego tratando de ver la televisión.

**¿Cómo se llama la obra?...** Visión Imposible

SERVICIO TÉCNICO

**ACME**

\* de Pablo Rau y Jorge Martínez



ATENCIÓN LAS  
**24 HORAS**  
con móviles propios



\* tornería propia

\* Reparación de máquinas

\* Reparación de hornos

\* Venta de repuestos

\* fabrica de sobadoras

15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680\*6711 / 534\*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

**ACME**

**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

# Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS  
PARA PANADERIA Y PASTERIA



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



## Burner®



HORNOS  
CONVECTORES  
y TÚNELES  
CONTÍNUOS

CACHI 678 - C.A.B.A.

[www.burner.com.ar](http://www.burner.com.ar) / [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar)

Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

Materias Primas para la Industria Alimenticia

"la mejor relación calidad-precio a su alcance"

UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD

## argenit s.a.



*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](mailto:argenitvta@yahoo.com.ar)

[www.argenit-sa.com.ar](http://www.argenit-sa.com.ar)



## LA MEJOR COMBINACIÓN mármol, bronce y madera

PEDRO PULERA, DUEÑO DE AMOBLAMIENTOS VI-LU, NOS  
PRESENTA LA “CONFITERÍA LA FONTE”

Ubicada en el centro de la ciudad de Marcos Paz, más precisamente en el cruce de las calles Independencia y Avellaneda, el lunes 21 de agosto de inauguró oficialmente la confitería “La Fonte”, propiedad de un reconocido gastronómico de la zona como lo es el Sr. Juan Prado.

Viajamos hacia la capital provincial del jamón crudo para llevamos la grata sorpresa de encontrarnos con un local sobrio, fino y muy elegante. A pesar de ser

un comercio recién inaugurado estaba colmado de gente.

Nos sentamos en una mesa y, hablando con Pedro Pulera (VI-LU Amoblamiento), nos comentaba que **“...en este local realizamos un trabajo muy completo, nos encargamos del diseño, lo amoblamos, instalamos la heladeras y nos encargamos de toda la carpintería...”**

**“...Es una línea nueva, todo fue**

**construido con materiales de excelente calidad, las heladeras son de vidrio recto, iluminación led, mucho mármol y bronce...”** continuó diciendo Don Pedro.

Lo más llamativo es la barra del bar, y al respecto comentó **“...fue trabajada con madera muy buena y mármol curvo, para poder darle la circunferencia que solicitaba Don Juan Prado...”**

VI-LU ya realizó más de 20 instalaciones en esa ciudad, pero don Pedro se mostraba muy conforme ya que, mientras duró esta última obra se acercaron comerciantes de la zona y le pidieron varios presupuestos para amoblar locales, lo que demuestra la calidad del trabajo realizado.

Hablando con Juan Prado, se muestra más que conforme con el trabajo realizado



**“...tengo más de 40 años de experiencia en el rubro, tuve comercios a lo largo y ancho del país. El local más reconocido que poseo actualmente es Matute, ubicado en Gral. Las Heras, el cual tiene 110 años de trayectoria y es visitado por comensales de toda la**



# 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.  
Consultenos, 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



*provincia. Haberme encontrado con Pedro fue una “obra de Dios”, nos transmitimos nuestras experiencias y fruto de ello quedó armado este hermoso local. Creo que estábamos predestinados a trabajar juntos, el tenía la solución para lo que necesitaba, tiene la experiencia que yo lo necesitaba....”*

*Y agregó “...apuesto al crecimiento, es la quinta confitería que tengo en esta ciudad pero de “La Fonte” espero que sea la confitería del pueblo, la referente*

*Es momento de cambiar*

Ayacucho 949 S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.  
Tel-Fax: (0220) 4832168/4855768

**VI-LU S.R.L**

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



*y el punto de reunión de la gente. Me gusta lo clásico, por eso le pedí a Pedro que la arme con los materiales más nobles y que perduran en el tiempo: madera, mármol y bronce...”*

Emprendimos el viaje de regreso con la satisfacción de ver una gran confitería amoblada, nuevamente, por VI-LU.

**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



# MISIONES: ESTA ES LA NUEVA CHIPA CON SABOR A MATE

Se presentó en la panadería Maná de Posadas. Ahora el producto alimenticio buscará llegar a hoteles y restaurantes de la mano de la Ruta de la Yerba Mate



Fue exitosa la presentación de la nueva chipa argentina con sabor a yerba mate que se realizó en la panadería artesanal Maná, ubicada en la ciudad de Posadas.

Ante los medios de prensa e invitados a la degustación del nuevo alimento, el propietario del comercio ubicado sobre avenida Uruguay 2677, destacó

el apoyo recibido de parte de "...la gente de la Ruta de la Yerba Mate...".

También comentó algunos datos sobre la proporción para preparar el nuevo producto típico de la región. "...En 10 kilos de almidón se utilizan dos kilos de yerba mate; además de otros ingredientes...", contó el propietario del comercio quien agregó que el costo de la chipa saborizada rondará los 90 pesos el kilo.

La mencionada empresa creó el nuevo producto que se incorporará a la Ruta de la Yerba Mate.

El encargado de la producción



y elaboración de la chipa con yerba mate fue Miguel Krawczuk, fabricante de panificados misioneros.

El objetivo del proyecto es promover la elaboración y fabricación de alimentos típicos de la región, empleando mano de obra local e ingredientes 100% misioneros.



## 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](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)

## **"CHICHE" DEBATE:**

### **¿HAY ABUSO EN EL PRECIO DEL SÁNDWICH?**



**"Chiche" Gelblung envió a uno de sus cronistas a recorrer las calles en busca de precios luego de que se sorprendiera cuando en una confitería le cobraran 60 pesos un sándwich de miga de jamón crudo y queso**

¿Cuánto le sale a un bar hacer un sándwich? Se cuestionó Chiche Gelblung y tuvo una divertida conversación con Julio Rodríguez, uno de los cronistas de su programa radial, que estaba de recorrida por el barrio porteño de Constitución, relevando precios.

*"...Estoy averiguando los precios de los productos para elaborar un sándwich, para comparar cuánto sale si uno compra todo y lo prepara en su casa. Un sándwich de salame y queso, de pan francés, hecho en casa cuesta 9,60 pesos. Puedo dar el detalle de lo que*

*cuesta..."*, dijo Rodríguez.

Chiche desconfió: *"...No puede costar eso, a menos que lo hagas de jamón crudo..."*

*"...100 gramos de salame salen 7,70 pesos..."*, afirmó Rodríguez, a lo que Chiche Gelblung respondió: *"...El bar no paga eso", en referencia a que los locales gastronómicos realizan compras al por mayor..."*

Como "buen precio", Rodríguez contó que encontró, en la zona de Congreso, un pebete de jamón y queso a 10 pesos.

*"...Yo de esto sé..."*,



aseguró Chiche. *"...En Florida Garden, un miga de jamón crudo cuesta 60 pesos.*

*Supongamos que se paga 2,75 pesos un pebete, ¿cuánto se le pone de fiambre? ¿Dos o tres pesos más? Dos lonjas de cada uno, ¿cuánto sale eso?..."*, se preguntó el conductor de "Hola Chiche".

## **DE LA PRODUCCIÓN DE CEREALES AL PAN CON MARCA PROPIA**

En este nuevo capítulo de Campo de Avanzada, presentamos un caso de integración productiva total. Se trata de la producción de 700 toneladas de cereales para industrializar y abastecer a 22 panaderías que venden más de 300 productos con marca propia.

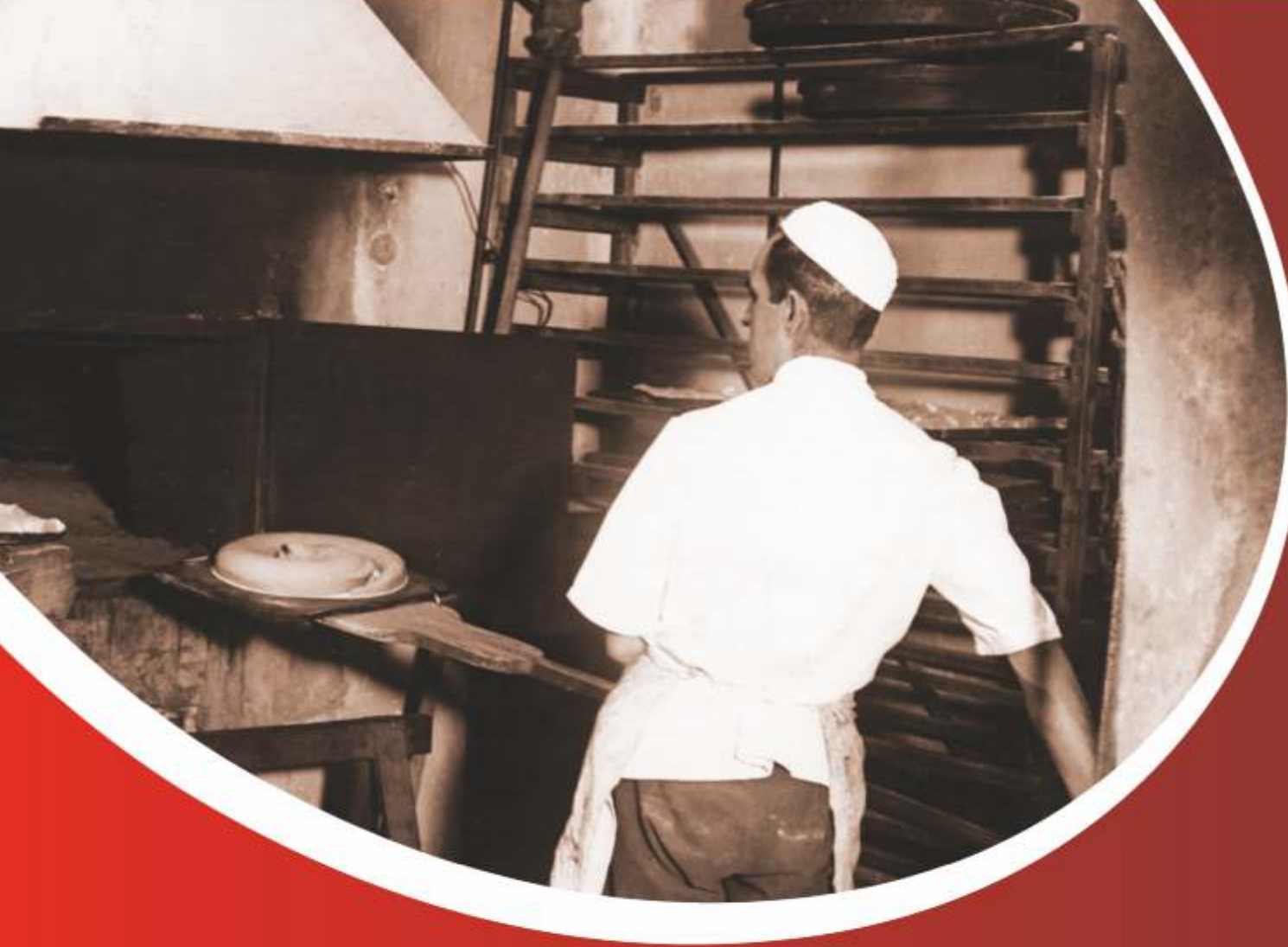
En San Francisco de Bellocq, al sur de la provincia de Buenos Aires, la familia Schneider posee un establecimiento en el que se producen en forma orgánica distintos cereales como trigo, cebada y centeno, y también los huevos para los



distintos productos panificados. Como el establecimiento trabaja en forma orgánica, además se producen vacunos. En cuanto al producto agrícola, en su totalidad, es industrializado y panificado

en una planta ubicada en la localidad de Victoria, Buenos Aires, y desde allí se abastecen todas las sucursales en las que se venden unos 300 productos integrales.

Se calcula que el agregado de valor de cada tonelada de cereal producida en el campo, se convierte en una facturación de 70.000 pesos entre los distintos productos.



*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.





# 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 A NUESTROS AFILIADOS

A continuación detallamos horarios de atención de nuestros profesionales:

- **Médico clínico:** Dr. Belleri Alejandro, martes 15:30 hs. y jueves 08:00 hs. Turnos: 4214-1980
- **Odontólogo:** Dr. Marengo Sergio Pedro, lunes de 13:00 a 16:30 hs. En nuestra filial, Turnos 4214-1980 o lunes, martes y viernes de 10:00 a 13:00 en Almafuerte 230 (Glew), turnos: 02224-426877
- **Psicología:** Lic. Dibidino Eugenia/ Quintans Clara, lunes, martes, miércoles de 09:00 a 12:00 y de 14:00 a 17:00 hs. Turnos: 15 6822 5798
- **Psicopedagogía:** Lic. Mansilla Mariela, miércoles y viernes de 14:00 a 17:00 hs. Turnos: 15 6368 0211
- **Fonoaudiología:** Lic. Steinbrunn Irene, lunes de 14:00 a 17:00 hs. Turnos: 15 6650 7883
- **Pediatría:** Dr. Donato Omar Jueves de 13:30 a 15:30 en nuestra filial, turnos: 4214-1980 ó Dras. Stix Cristina/ Ibarra Carolina, de lunes a viernes en Mitre 962 (Adroque), turnos: 4294-2518
- **Médico Eco grafista:** Dra. Steinitz Marta Patricia/ Lic. Rosana Yada de Miranda, lunes de 14:00 a 16:30 hs. Turnos: 4214-1980
- **Ginecología:** Dra. Furcenko Claudia Elena, miércoles de 14:00 a 16:30 hs. Turnos 4214-1980

### MISIONES: ADVIERTEN QUE HABRÍA FALTANTE DE HARINA EN LOS PRÓXIMOS MESES Y AUMENTARÍA MÁS EL PAN

José Martínez, del sindicato de Panaderos, dijo que en unos dos meses se sentiría el faltante de harina, debido a una baja en la producción del trigo. Esta situación traería aparejado un nuevo aumento en el pan, señaló.

“Ahora le salva a los industriales que se vende mucho, el frío los ayuda, por eso no dicen nada, pero en el verano se va a sentir ya que

baja la venta”, señaló.

Respecto a la disminución de la producción de harina explicó que se debe a la falta de lluvias que afectó la producción de trigo. No obstante consideró que fundamentalmente “el problema está en que se planta más soja y menos trigo, ya que es más rentable la soja y al productor le conviene plantar”.



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](mailto:sayosn@infovia.com.ar)

[www.sayos.com.ar](http://www.sayos.com.ar)



**PANING**  
Ingeniería en Panificación

## 30 AÑOS AL SERVICIO DEL PANADERO

Dedicados a la fabricación y venta de hornos y máquinas para panificación, con más 30 años de trayectoria, sus múltiples productos cubren todas las necesidades del panadero y confitero del país, desde pequeñas y medianas hasta grandes producciones



*PANING, una empresa familiar*

PANING fue fundada y es liderada hasta el día de hoy por el Ing. Salvador A. Benigno, nacido y se desarrollo personal y profesionalmente en Rosario.

Sus conocimientos técnicos, gerenciales, su experiencia como docente universitario y sus viajes de capacitación a Europa y Estados Unidos, hicieron que PANING mantenga –a través de los años- una presencia permanente en la fabricación de hornos y máquinas para la industria del pan.

Ariana Benigno, hija de Don Salvador y una responsables de ventas, comenta que **“...Esto es una PYME y todo es personalizado, cuando el cliente llega a mí está llegando al dueño, eso les permite saber que detrás de esta empresa hay una familia...”**

Y agrega **“...estamos convencidos de la importancia de trabajar en**

***equipo y nos capacitamos de manera constante y apropiada, eso nos ha permitido producir unidades que superaron todos los esfuerzos de la competencia en cuanto a calidad y diseño del producto, garantizando la confiabilidad a través de los años. Podemos decir con orgullo, que hornos fabricados en nuestros comienzos, actualmente están funcionando con óptimo rendimiento...”***

PANING fabrica productos para todo tipo de panaderías y panificadoras industriales de alta producción. Entre la maquinaria que fabrica se pueden ver hornos rotativos, hornos convectores, amasadoras, trinchadoras, sobadoras, batidoras, cámaras de fermentación, carros y útiles de panaderías.



*Ariana Benigno*



Con respecto a las cámaras de fermentación, Ariana Benigno comenta "...tienen características muy especiales, se diferencian del resto por su aislación, por los equipos de humidificación y los componentes de calor que controlan que los productos mantengan sus propiedades. Están armadas con sistemas modulares para que entren de a dos carros o más..."

Ante la consulta de por qué recomendaría PANING a un productor de panificados, Ariana responde "...Porque es una marca reconocida, tenemos el equilibrio justo entre calidad y precio, ofrecemos un mantenimiento garantizado, alto valor de reventa y stock



Ing. Salvador Benigno

de repuestos permanente..."

Y concluye "...Podemos brindar planes de financiación acorde a las necesidades de nuestros clientes, trabajamos también con líneas crediticias de bancos nacionales y planes de financiación propios..."



**PANING**  
Ingeniería en Panificación



**Génesis**  
Sin finicio al finicio

**HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES**



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



70x90 cm



45x70 cm

**MAQUINAS**

**NUEVO DISEÑO**



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE  
INVERSIÓN Y CALIDAD.



**ACCESORIOS**



**BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO**  
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)  
ventas@paning.com.ar  
www.paning.com.ar



**PANING**  
Ingeniería en Panificación

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

# LA DESOCUPACIÓN AVANZA Y EL DE LOS PASTELEROS ES UNO DE LOS GREMIOS MAS AFECTADOS

**El secretario general del Sindicato de Pasteleros Carlos Vaquero brindó un panorama delicado sobre como afecta la desocupación en todas las ramas que abarca el gremio**



*“...Hablan de índices de desocupación que son mentirosos y que no reflejan la realidad porque estamos entre un 15 y un 18 por ciento de desocupados. En nuestro gremio la verdadera situación es esa. Hace más de cinco años*

*que venimos con estos índices...”,* sostuvo Vaquero.

Posteriormente aclaró que *“...esto es general en todos los gremios. Eso nos coloca entre las primeras ciudades del país en porcentaje de desocupados...”*.

Al momento de fundamentar esta situación, señaló que “las temporadas no están siendo buenas y a eso se suma el aumento de los alquileres y el cierre de comercios. Además no se radican industrias con lo cual el problema es mucho mas serio de lo que lo plantea el

“Ejecutivo Comunal”.

*“...Al mismo tiempo el inicio de clases en la segunda quincena de Febrero afectó notoriamente a los compañeros temporarios afectados ya que muchos empresarios no respetaron la Garantía Temporarias. Por ello este año con los Compañeros de CGT, las distintas Cámaras empresariales, UCIP y los intendentes de la Costa debemos volver a impulsar que las clases comiencen en 10 de Marzo del 2014...”*, sostuvo.

## VENTA FONDO DE COMERCIO DE PANADERIA FUNCIONANDO, CON INSTALACIONES COMPLETAS

Avenida Libertador General San Martín 100, Tristán Suarez, Ezeiza, Bs.As.



### EQUIPADA CON:

2 batidoras (1 antigua -1 nueva). 1 amasadora panadera (3 bolsas). 1

amasadora pastelera. 2 sobadoras pesadas (1 nueva-1 antigua nueva). 1 sobadora pastelera grande. 1 horno rotativo (45 x 70 de 15 latas). 1 horno convector (40 x 60 de 6 latas). 1 horno pizzero (16 moldes). 4 hornos (1 con latero). 1 cámara de 1,80 x 2 mts. 1 heladera doble mural de 1,80 x 2 mts. 1 heladera cuatro caras de vidrio de 1,70 x 2 mts. 1 heladera vidrio curvo de 1,50 mts. 1 heladera vidrio curvo de 2 mts. 2 fiambreras. 1 anafe de cuatro hornallas. 2 freidoras de 35 lts. 13 carros. aproximadamente 250 latas panaderas. 2 carros de 40 x 60. 2 freezer. 2 microondas. 1 balanza (hasta 300 kgs). 3 balanzas comunes. 2 mostradores de algarrobo (1,80 mts c/u). 8 mostradores de algarrobo (standard). 3 paneras factureras de

1,80 mts. 2 divisores estantes de 2 x 1,50 mts c/u. 1 registradora. 2 portafajas. 1 barra de 3 x 2,60 mts. 2 campanas. 1 trinchadora. 2 tachos batidoras. 4 batidoras alambre. 7 matafuegos. Moldería de todo tipo. muchos cortantes de todo tipo. 100 latas (30 x 30, 30 x 40 y 35 x 45). 1 cafetera dos bocas. 1 rayadora de pan, etc.

### CARACTERISTICAS GENERALES DEL INMUEBLE:

Superficie cubierta: 160 m2 aprox. Antigüedad: 4 años. 1 baño. Salida de emergencia. Todos los servicios.

### \*\*SE ESCUCHAN PROPUESTAS\*\*

Llame al: **11-6094-0401**  
**11-3231-0525**  
**11-4300-0330**  
**11-4262-2795**



# El diccionario de apodos



- **ABEJA OBRERA:** porque cuando sale, únicamente sale a chupar.
- **ACIDO:** donde cae, come.
- **ACOPLADO DE CIRCO:** saca a pasear las fieras
- **ACUAMAN:** es el rey de los pescados
- **AGUARRÁS:** porque de lejos parece solvente.
- **AGUJA:** por un lado pincha y por el otro se lo enhebran.
- **AGUJA DE CROCHET:** engancha, pero no pincha.
- **ALAMBRE DE ESCOBA:** anda alrededor de las 2500 pajas
- **ALCANCÍA:** lo cargan por la panza.
- **ALFOMBRA:** todos la pisan.
- **ALMANAQUE:** la clavan en cualquier pared.
- **ALMEJA:** se entierra con su propia lengua.
- **ALPARGATA ROSA:** porque no hay gaucho que se la ponga.
- **AMANECER CAMPESTRE:** puro mate.
- **AMPOLLA:** aparece después del trabajo.
- **ANTIBIÓTICO:** es peligroso juntarlo con alcohol.
- **APACHE MALO:** porque se voltea diez blancos por día.
- **ARAÑA DE SÓTANO:** puro culo.
- **ASIENTO DE BICICLETA:** porque esta hecho para el culo.
- **ASISTENCIA PERFECTA:** lunes vino, martes vino, miércoles vino...

## 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.

**Cuisil**

Plancha siliconada antiadherente

Asesoramiento a medida:

**0800-444-CUISIL (2847)**

[www.cuisil.com.ar](http://www.cuisil.com.ar) | [info@cuisil.com.ar](mailto:info@cuisil.com.ar)

# DÍAZ PÉREZ SE REUNIÓ CON COMERCIANTES PANADEROS Y REPRESENTANTES SINDICALES DE ESE GREMIO DE LA COMUNA

Dicha reunión tuvo por objetivo el delinear ejes de trabajo conjunto en cuanto a las normas de control del expendio y la producción de pan en esa ciudad



El intendente Darío Díaz Pérez se reunió con los referentes de la industria panadera local en un encuentro realizado en el centro Asturgalego ubicado en la calle Sarmiento 1384 de Lanús Este.

El mismo contó con la presencia del Presidente de la FIPPBA, 250 comerciantes de la ciudad y representantes de los supermercados chinos.

En ese marco y acompañado por Secretario de Gobierno, Juan Carlos Viscellino, los candidatos a concejales del Frente para la Victoria, Héctor Montero y Daniel Píccolo, el Jefe Comunal asistió al encuentro del que fueron parte también el Centro de Industriales Panaderos de Lanús y el Sindicato General de Obreros Panaderos de Lanús.

Allí, el Jefe Comunal se interiorizó del trabajo realizado por ambas instituciones en las que fue informado por sus integrantes, fundamentalmente lo referido al expendio y producción de pan.

Iniciando el encuentro y luego de

realizarse un minuto de silencio en homenaje al recientemente fallecido conductor del Centro, Alberto Marzio; hizo uso de la palabra el Secretario General del Centro de Industriales Panaderos, Norberto Labaen quién agradeció la presencia de Díaz Pérez junto a su comitiva, transmitiéndole sus visiones acerca de la situación actual por la que atraviesa el sector panaderil

A continuación el Secretario General del Sindicato de Obreros Panaderos, Gabriel Ruiz agradeció también la presencia de Díaz Pérez y de quienes lo acompañaban, resaltando la labor de los trabajadores panaderos, eslabón fundamental en producción diaria.

Por último el Intendente de Lanús Darío Díaz Pérez entre otros conceptos manifestó: ***“...Este encuentro es el puntapié inicial para seguir buscando soluciones en conjunto. Me comprometo a poner todos los recursos disponibles con que cuente el municipio para encuadrar la actividad, en este caso en algo tan importante como ponerles el pan en la mesa a los vecinos de Lanús. El gesto de ustedes es muy importante no solo porque se involucran junto a la sociedad, sino porque aportan ideas sustentables y en este tipo de cuestiones tenemos que involucrarnos como una red ya que esta es una industria muy querida porque representa por lo general a pequeñas empresas familiares...”*** remarcó.



# Alejandro Díaz - Claudio Darío

**COMPRA, VENTA DE FONDOS DE COMERCIO DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS, DESPACHOS DE PAN, PANIFICADORAS Y BARES**  
**Asesoramiento Contable - Gestoría - Asesoramiento Jurídico**



## \* Panadería en Lomas del Mirador:

- Caja diaria \$ 6.000.
- Más 20 bolsas de reparto.
- Bajo alquiler.
- Reformada a nueva.



## \* Panadería en Villa Luro:

- \$6.000 en mostrador.
- Más \$2.000 de reparto.
- Muy lindo mostrador.



## \* Panadería en Ramos

**Mejía:** 10 bolsas, linda esquina con vivienda de 4 ambientes, bajo alquiler, buena inversión.

\* **Panadería y sandwichería en Villa Luzuriaga:** con cafetería, importante esquina. Elaboración a la vista.

\* **Panadería y Sandwichería en Morón :** Pleno centro y muy acreditada.

\* **Despacho de panadería y confitería todo reformado a nuevo, muy buena zona Moreno.**

*Administramos propiedades.*

*Absoluta seriedad y compromiso hacia nuestros clientes.*

*Tomamos panaderías cerradas en alquiler con o sin maquinaria para pedidos concretos.*

*Si usted tiene un fondo de comercio o una propiedad en venta contáctese con nosotros. Absoluta reserva.*

*Tenemos un grupo de inversores que lo puede ayudar con la compra del fondo de comercio de la panadería o propiedad que a Usted le interese.*

**Seguinos en**

**facebook**

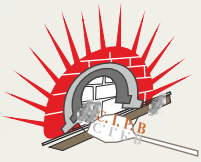
**Buscanos como:**

**Fondos de comercio**

(011) 15-3548-2649 / Nextel 183\*453

(011) 15-2211-9105 / Nextel 279\*1550

ventas.fondodecomercio@hotmail.com



# **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI**

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

**Berazategui, 2 de Setiembre de 2013.**

**INFORME AL ASOCIADO**

**SETIEMBRE 2013**

**Durante el mes de Agosto que ha transcurrido, y con muchas expectativas en cuanto a los resultados, se ha trabajado arduamente en materia de precios elevados- materia prima costosa.**

**Nos sentimos reconfortados que a través de nuestros informes sobre las reformas de comercialización a emplear ante la situación crítica que estábamos viviendo. La misma se ha acatado con responsabilidad, llevando los costos de nuestros productos, priorizando nuestra fuente de trabajo y nuestro patrimonio, incitando a mantener los precios, según nuestros costos.**

**De acuerdo a nuestros informantes, tenemos entendido que los precios de nuestras materias primas se van a mantener sufriendo solo un leve aumento.**

**En lo que respecta al trigo, el área sembrada será similar a este año. Le recordamos que los días martes a partir de las 20,30 Hs. Se realizan las reuniones semanales en nuestro Centro, Lo invitamos a participar de ellas.**

## **INFORME DE TESORERÍA:**

**Le informamos que en el mes de octubre la cuota mensual sufrirá un Aumento de \$10. Pasara a valer \$ 60.**

**Le detallamos a continuación las prestaciones para nuestros Asociados en nuestro Centro:**

**Atención Odontológica. Precios accesibles.**

**Atención Jurídica. Abogado en lo Penal y comercial Dr. Alberto Pablo Sosa.**

**Escuela de Danzas. Miriam Aquino. Precios accesibles. Lunes, miércoles y viernes desde las 18Hs.**

**Escuela de Teatro gratuita. Casa de la Cultura. Jueves a partir de las 15 Hs.**

**Escuela de Danzas gratuitas. Casa de la Cultura. Sábados a partir de las 9 hs.**

**Salón de Fiestas, solo para el asociado y sus familiares directos. Precios accesibles.**

**Por cualquier consulta llamar de lunes a viernes de 9 a 13 hs. 4216-0591**

**Quedando a vuestra disposición, saludamos a usted y familia muy cordialmente**



**CENTRO DE INDUSTRIALES  
PANADEROS DE BERAZATEGUI**

**FABRICA DE MUEBLES PARA  
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

**GALE**



**Seriedad - Calidad  
Funcionalidad  
Estética - Diseño**

**(011) 4625-0697 / 4486-6674  
(011) 15-3546-9913 / ID 632\*840**

San Matias 153 - San Justo - Buenos Aires  
[galeamoblamientos@gmail.com](mailto:galeamoblamientos@gmail.com)



## **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

# **CUARTO AÑO EN EXPOLOMAS**

**INVITADOS NUEVAMENTE POR EL MUNICIPIO DE LOMAS DE ZAMORA, LOS MUCHACHOS DE CUARTEL NOVENO MOSTRARON A LOS VECINOS LAS ARTESANÍAS PANADERILES**



Miguel Spaziante agradeció el apoyo de los colegas que colaboraron con el Centro y comentó que *“...El intendente nos pidió que estemos con un stand...”*, además agregó *“...en una reunión previa en el municipio, en la que estuvieron presentes muchos empresarios (entre ellos CARREFOUR y COTO), surgió la posibilidad de exportar algunos de los productos que hacemos los panaderos de Cuartel Noveno a través de Comercio Exterior...”*

Como siempre, los “muchachos” de Cuartel Noveno continúan buscando trabajo para sus socios, el único requisito que tienen es que tengan sus panaderías habilitadas.

La presencia del stand fue un éxito, sobre todo si mencionamos la marea humana que se juntó en ese stand en el momento del sorteo de las más de 400 tortas.





Pablo Rau  
Jorge Martínez  
VENDEDORES EXCLUSIVOS

LA MEJOR FINANCIACIÓN

**HORNOS**  
**VULCANO**

15-3539-4439 / 15-5713-3389  
ID: 680\*6711 / 534\*1292

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



## UNA EMPRESA CON AMPLIA TRAYECTORIA

**BATIPLANE ES UNA FABRICA NACIONAL DE MAQUINAS GASTRONÓMICAS RECONOCIDA EN EL RUBRO POR SU ALTA TECNOLOGÍA Y CALIDAD**

Continuamos fieles a nuestra filosofía y a nuestra forma de trabajo, en la cual la innovación y el desarrollo para la aplicación de nueva tecnología y calidad de producto, son las pautas más importantes en nuestra empresa.

**BATIPLANE** ha acompañado al mercado de la alimentación con nuevos desarrollos que han facilitados, mejorado y hasta optimizado los procesos de producción.



Los requerimientos cada vez más dinámicos y exigentes del mercado y de nuestros clientes, han mantenido alerta las áreas de investigación y desarrollo de

Batiplane, generando nuevas ideas y nuevos productos que han logrado cubrir un amplio rango de necesidades específicas.

Mercados globales, avances tecnológicos y ambiente de competencia más agresivo, son el entorno en que se mueven nuestros clientes y en donde nuestros servicios, equipos y soluciones agregan valor a nuestros productos.

**BATIPLANE** ha adquirido las habilidades y herramientas necesarias para comprender la globalidad que encierran los negocios de hoy en día, concluyendo que no es suficiente disponer de equipos de alta tecnología y de optima confiabilidad.

Es la combinación de factores lo que garantiza el éxito en la solución de los requerimientos de nuestros clientes y es la atención integrada a los procesos de Investigación y Desarrollo, Producción, Atención personalizada a nuestros clientes, entre otras razones, lo que nos permite tener siempre una alternativa innovadora para hacer mejor un trabajo.

Uno de los objetivos principales de **BATIPLANE** es la creación de valor para el cliente, que obteniendo nuestras maquinarias tenga una ventaja competitiva en el mercado donde se desenvuelve.

Buscamos la satisfacción plena en sus necesidades y expectativas.



## \* AMASADORA REDONDA A HORQUILLA LINEA TEBRA

Se combinan: un moderno diseño con un cuidadoso examen de los materiales empleados para su fabricación, logrando así una máquina de alta calidad y gran confiabilidad a través del tiempo.

Se caracteriza por: la robustez en toda su estructura; sus ejes montados sobre rodamientos aptos para soportar los más elevados esfuerzos; la lubricación de su reductor en constante baño de aceite. Todo el conjunto ofrece un perfecto y silencioso funcionamiento.

**Estructura:** Acero y fundición de hierro. Batea, piñón y corona montados sobre rulemanes sin mantenimiento.

**Terminación:** Cuerpo, base y engranajes totalmente cubiertos. Apoyo de base antivibratoria y regulable. Ruedas de nylon para su desplazamiento.

**Brazo:** Horquilla de fundición nodular o acero inoxidable.

**Batea:** Redonda en fundición gris, torneada y pulida o acero inoxidable.

**Comando:** Llave directa, sin reja o con tablero compuesto por pulsadores de marcha y parada, selector manual/automático, display para control de tiempo e indicadores luminosos. Todos los elementos que están en contacto con el operador son de baja



**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**

Para mayor información:



**BATIPLANE**

[www.batiplane.com.ar](http://www.batiplane.com.ar)

TELEFAX (54 11) 4262-0654

tensión (24 volts) y reja de protección.

En los modelos de máquinas térmicas la batea se encuentra construida en aluminio sanitario y posee un quemador de 3500 calorías; se entrega con brazo, rasqueta y tapa de batea en acero inoxidable.

### MUY IMPORTANTE:

Antes de su entrega las máquinas son controladas en planta bajo un estricto chequeo para garantizar el perfecto funcionamiento de la misma.

Son suministradas con manual de uso y mantenimiento.



**AMASADORAS  
BATIDORAS PLANETARIAS  
BATIDORAS PASTELERAS  
SOBADORAS**

FÁBRICA DE MÁQUINAS y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS y GASTRONOMÍA

Industria Argentina

CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654  
[batiplane@batiplane.com.ar](mailto:batiplane@batiplane.com.ar) [www.batiplane.com.ar](http://www.batiplane.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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)

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

# ¡ PROMOCIÓN !

## EL CORRENTINO S.R.L.

### TODO PARA EL PANADERO



Con la compra de cualquiera  
de nuestras máquinas...



**ARMADORAS DE PAN - CORTADORAS DE MASA - EQUIPOS COMPACTOS - TRINCHADORAS DE PAN**

# UN VUELO DE BAUTISMO



**LLAME AL  
(011)  
4246-7859**





**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



**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

**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.

**DEWEY**  **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.** **calsa\***

**LESAFFRE ARGENTINA**  **BARI** 

**Levaduras Paraleva**  **Emeth** **Dánica** **"ARANZANA"**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

**HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA**  
**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

REPRESENTANTE DIRECTO



**SERVICIO TÉCNICO OFICIAL AUTORIZADO**




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

HARINAS y MATERIAS PRIMAS

**"EL GRANATE"**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN LANÚS DE:

**PRODALSA**  **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.**

DISTRIBUIDOR DE:

**GoldBrix**

Máximo Paz 474 - LANUS **4249-5538**

**30 AÑOS A SU SERVICIO**

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

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



**Sr. Carlos**  
**4651-9145**

**ATENDEMOS TAMBIÉN EN LA COSTA ATLANTICA**



# Humor Humor

## Frases...

- \* No hay mujeres feas... solo hombres sobrios.
- \* No hay mujeres feas... solo bellezas raras.
- \* El amor es una enfermedad... te lleva a la cama.
- \* No a la prostitución. Sí al sexo gratis.
- \* Las mujeres consideran que, guardar un secreto es simplemente no decir quién se lo dijo.
- \* Es muy saludable hacer el amor con preservativos, pero es mejor hacerlo con una mujer.
- \* El amor es una cosa esplendorosa... ¡hasta que te sorprende tu esposa!
- \* Cada mujer es un mundo... ¡Hagamos turismo!
- \* Las mujeres de senos pequeños son inteligentes, pero a mí me gustan las brutas.
- \* Sea consciente, use preservativo... mas vale prevenir que alimentar.
- \* El hombre se casa por civil, por iglesia y por idiota.



# **AULA MÓVIL DE PANADERÍA PARA LA GENTE DEL CAMPO**



*Moderna aula móvil de panadería, con la cual se llega a regiones rurales apartadas de la provincia de Guanentá y Comunera, ofreciendo la oportunidad de establecer unidades productivas.*

Cuenta con un equipo de última tecnología que comprende: horno, cuarto de crecimiento, máquina picadora,

mojadora, refrigerador, aire acondicionado y planta eléctrica.

Una de las fortalezas del aula

es que se puede llegar a las comunidades rurales que tienen poco acceso a proyectos de capacitación y no cuentan con recursos suficientes para adquirir los equipos.

De esta forma, los panaderos españoles ayudan a las personas que habitan las afueras pueden tener una formación en la parte técnica ofreciéndoles alternativas de capacitación y que monten sus propias empresas.

Los cursos que se ofrecen en el aula móvil van desde complementarios de 40 horas, para panadería básica, o también se puede solicitar el curso de galletería, pastelería, tortas y ponqués, manipulación de alimentos, también se puede cursar el técnico en panadería que abarca 1.800 horas

**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...**

Levina  
Puratos  
Emeth  
GLUTAL  
EL MUVDQ  
LEDEVIT LA BUENA COMPAÑIA  
R LIDAR S.A.



## REALIZA CON SATISFACCIÓN UN BALANCE POSITIVO LUEGO DE FITHEP 2013



*os rubros de panadería, heladería y confitería. De los últimos años, fue la exposición donde más visitas de clientes tuvimos y nos hicieron sentir muy halagados, porque nos han felicitado por la calidad de nuestros productos y también por nuestro éxito y progreso, realmente les estamos muy agradecidos por acompañarnos...”*

La Feria Internacional de Tecnología para Helados y Panificados fue el pasado junio en el Centro de Exposiciones de Costa Salguero. Brito Hnos. presentó un stand con sus hornos y máquinas de panadería bajo un marco de cordialidad y con el clima familiar que los caracteriza.

Amilcar Brito asegura que a pesar de estar evaluando aún los resultados de la feria, en una primera mirada han sido muy positivos.

Charlando con él nos comentaba:

*“...Este año nos encontramos mejores posicionados en el mercado y nuestros productos tuvieron una muy buena aceptación. Si bien no hemos tenido una gran cantidad de público en general, los visitantes de Fithep fueron específicos de*



Y agregó: “...También pudimos renovar lazos con antiguos clientes y conocer muchos interesados para futuras operaciones. Les queremos pedir disculpas a los invitados que se encontraron con inconvenientes en la entrada al predio, los mismos fueron planteados a la empresa organizadora y estamos seguros que no volverán a ocurrir...”



Para finalizar comentó “...Nos queda por delante responder a todas las inquietudes y consultas pendientes y estamos trabajando en ello. Nuevamente queremos agradecer a todos por su apoyo constante...”



**FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS** 

**BRITO HNOS.** Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.  
 Tel.: 011-4667-6624  
[ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar) [www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar)



**Crema**  
**"ARANZANA"**

- Crema Botillita: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copelona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatiBox: Crema 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](mailto:ventas@vicentearanzana.com.ar)  
[www.vicentearanzana.com.ar](http://www.vicentearanzana.com.ar)

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

Desde 1925



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

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



# LOS PANADEROS PARISINOS NO PUEDEN ELEGIR LIBREMENTE SUS VACACIONES

**Para asegurar el suministro de pan, una ley de la Revolución francesa marca a los panaderos de París cuándo se van de vacaciones y cuándo vuelven. La importancia de este alimento básico es casi mítica para los franceses, de ahí esta regulación. La patronal de los panaderos manifiesta que no se puede pretender que "la gente tenga que ir en coche para comprar pan"**

La legislación de la Revolución francesa parece que sigue rodando por las calles de París. Y es que una medida de esa época impide que los panaderos de la ciudad parisina puedan elegir libremente cuándo se van de vacaciones y cuándo regresan. El objetivo: asegurar el suministro de pan. Por este motivo, los panaderos parisinos están obligados a tomar sus vacaciones en julio o agosto. La presencia de este alimento básico tiene una gran importancia para los franceses, casi mítica. Por eso se ha garantizado su suministro desde los caóticos y hambrientos días de la Revolución.

Según nos dicen los libros de historia, tras los disturbios de 1789, el Estado garantizaba a los parisinos la disposición de pan fresco, para lo cual se regulaban estrictamente las vacaciones de verano de los panaderos y se les prohibía abandonar la capital en masa. En aquellos tiempos, el cierre de tantos comercios al mismo tiempo era algo potencialmente peligroso.

La medida se tomó en 1798 tras el linchamiento de un panadero por una multitud furiosa por no abrir su tienda. El Gobierno, temeroso por nuevos disturbios, aprobó ese año una ley que permitía a las autoridades militares tomar el control de las panaderías y así asegurar el abastecimiento de pan a la población. Como alimento básico, su disponibilidad total para todos los ciudadanos tenía que estar garantizado.

En 1956 se aprobó la legislación nacional que garantiza un mínimo de tres semanas de vacaciones a todos los trabajadores, lo que significaba un "respiro" de la ciudad en los meses de verano para los panaderos parisinos. Sin embargo, esta "libertad" para los panaderos suponía volver a hacerse cargo de la responsabilidad del abastecimiento de pan con lo

que las autoridades modificaron la ley al año siguiente otorgando a los municipios de la región de París la facultad de regular el horario de las panaderías.



La última revisión de la ley se hizo en 1995, otorgando cinco semanas de descanso a los trabajadores franceses. Debido a esta ley, las panaderías parisinas continúan teniendo marcado su calendario y se dividen entre las que pueden tomar vacaciones en julio y los que las toman en agosto. Al menos, les permiten intercambiar cada año. Pero a los panaderos parece no molestarles demasiado ya que cada año se presentan solamente unas 20 quejas formales por panaderías cerradas. Y con ecos de esa ley, todavía hoy unas 1.200 panaderías parisinas mantienen un constante abastecimiento diario de baguettes y croissants.

*"...El objetivo es asegurarse de que haya pan en todas partes. No podemos pretender que la gente tenga que ir en coche para comprar una hogaza de pan..."*, explica Dominique Aract, miembro de la Cámara de Panaderos profesionales París.



METALÚRGICA

**C.R.B.**

\* de Damián Benítez



Ofrece el mejor servicio técnico a los panaderos de la provincia. Llame al (011) 15-6092-8707 o al 167\*240



## SE VENDE

- 1 Torno Panadero x 6 metros: \$5.000.-
- 1 Spiedo Pollin (5 espadas): \$10.000.-
- 1 Churrera de pie con cinta transportadora 5 barras con rellenedora y freidora d pie: \$10.000.-
- 1 Cortadora y peladora de pan de miga de marca conocida: \$18.000.-
- 1 Heladera giratoria octogonal con 5 estantes para 25 postres, con tres puertas para retirar la mercadería.
- 1 Exhibidora de madera x 3 metros: \$3.000.-
- 1 Exhibidora cuadrada con madera torneada y 2 estantes con luces: \$3.000.-

Llamar al: **15-6391-3805**

**VENDO:** Horno marca Rollar en excelente estado, para cocinar con carros de 60x80 o 70x90, esta trabajando. Panadería "La Trinidad". Santa Rosa 6190, Laferrere.

Tel.: 15-4047-1886.



**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 -

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

# ELECCIONES EN LA FEDERACIÓN PROVINCIAL BONAERENSE

## Hace años que el presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, mantiene inerte la institución

Es una pena que la institución que debería velar por los intereses de los panaderos de la provincia de Buenos Aires no lleve a cabo ninguna acción concreta que mejore la mala situación de la mayoría de sus colegas.

Majori, Santoandré y Bellizi han demostrado ser un "trío" con ideas nulas, y, ante la proximidad de las elecciones en octubre desde nuestra revista nos preguntamos  continuar n en sus cargos?  Habr  un cambio de autoridades? O la FIPPBA continuará en el camino de la nada, sin avances que beneficien realmente a los panaderos bonaerenses, viajando por viajar sin solucionar los verdaderos problemas que aquejan a los industriales del sector.

No hay archivo que resista la inercia de la "Gestión Majori", continúa la división en la mayoría del gremio y el manejo poco claro del dinero que ingresa a las arcas de la Federación, de hecho hace mucho tiempo que no presentan balances (y en uno de los anteriores hubo cerca de \$150.000 en  gastos varios?)

Es común escucharlos decir, en su burdo intento de justificar egresos y viajes dudosos, que "viajamos para escuchar la problemática y solucionar los problemas"... pero eso lo hacen desde hace años y como dice Argentino Luna "el poncho no aparece", y las soluciones tampoco.

Durante estos últimos años de "Gestión Majori" no supieron solucionar la división

que reina en el gremio panadero, la pelea con los Centros del Sur (Quilmes, F. Varela, Berazategui y La Plata) continúa; a Campana lo "borraron"; con Ezeiza y Cañuelas no tienen trato alguno; Mar del Plata, Azul y Necochea continúan divididos. Pero como si esto fuera poco desde hace un tiempo y, ante la inminencia de una candidatura de Abel Rodríguez (Pdo. De la Costa) ya comenzaron los ataques hacia esa zona.

El caso de Avellaneda es otra vergüenza, fue desafiliado hace unos años, luego publicaron su reafiliaci n, pero en la última reunión hecha en Vte. López, Chiquito Dapena (Pte. de Avellaneda) acusó a la FIPPBA de estar cobrando el Fondo Convencional y no retribuirle el dinero, los tildo de sinverg enzas, de querer perpetuarse en el poder... de quedarse con el dinero de los panaderos de Avellaneda. Hasta los acusó de entregar placas de reconocimiento con el objetivo de comprar votos.

Al parecer con el CIP del Oeste las cosas tampoco están muy bien, le reclaman una deuda muy abultada conservando lo que es común en la "Gestión Majori"... la ley no es pareja para todos... a ellos le reclaman pero no hacen lo mismo con los centros afines a Emilio.

Majori esta cuestionado en su propio distrito, La Matanza está dividida, el Centro no representa ni siquiera al 20% de los panaderos del distrito. Matanza Sur, liderada por José Hernández, tiene más socios que el Centro de San Justo, y eso se debe a la mala imagen de Don

Emilio. Ya tiene varias denuncias penales en su contra y es acusado de cobrar dinero en negro para supuestos operativos.

El caso de Juan Bellizi es lo más cercano a una broma de mal gusto para los panaderos: como Tesorero de la FIPPBA se encarga de pedir que paguen fondo convencional pero él no tiene NINGUN OBRERO DECLARADO. Como responsable de las finanzas pareciera ser partícipe necesario del constante vaciamiento de las arcas de la FIPPBA. Todos recuerdan lo que sucedió durante las últimas elecciones a nivel nacional (el último gran fracaso de Majori-Santoandré), fue un terrible “papelón” el que vivieron en Salta: gastaron mucho dinero en viajes en avión, comidas, hoteles, traslados en autos lujosos y de alta gama... hasta alquilaron un avión privado. ¿Y todo para qué? Para esconderse al final de dicha votación (por haber conseguido escasos votos) siendo criticados y mal vistos por la gran mayoría de los dirigentes bonaerenses y nacionales. Pero volviendo a Juan Bellizzi, ¿saben que sucedió cuando tuvo que leer el último balance? No le funcionó la computadora... ¿qué raro no?

Y... Raúl Santoandré. Mes a mes tiene menos consenso entre sus colegas bonaerenses, en la mencionada reunión en Vte. López pareciera que colmó el vaso: se presentó con una señorita con

poca ropa y muy pulposa (¿uniforme dado por federación?) siendo el comentario de todos los asistentes. ¿Qué función cumplía esa chica? ¿Quién le paga?

Pero lo de Santoandré no es nuevo, en su distrito no es bien visto, de hecho (y según lo hemos escuchado en reiteradas ocasiones) lo consideran un “panqueque”. Todavía estamos intentando saber por qué. A un importante dirigente de Matanza sur le dijo “...vos quedate tranquilo, en poco tiempo vos te quedas con matanza y yo con la federación, el viejo ya no da más...” ¿por qué dijo eso? Se puede suponer.

En fin, nada ha cambiado y en manos de los dirigentes está la posibilidad de hacerlo en las próximas elecciones de octubre. Rogamos que emitan su voto concientemente, utilizando la memoria y solo pensando en el bienestar de los panaderos.



# 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

## **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 / 4931-7969

"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**

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús O. Tel.: 4262-0654

"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

"HORNOS VULCANO - PABLO RAU" Tel.: 15-3539-4439

"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.

## **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" Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

## **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." Malabia 2468. San Justo.

Tel.: 4441-1200 / 4116-0718

# !! OFERTAS DE VIAJES PARA LOS PANADEROS !!



(011) 15-5337-6750

## MAR DEL PLATA

Incluye: Bus Semi-cama, 3 días y 2 noches, Pensión completa, Coordinador, Hotel céntrico.

Salida: 11 de Octubre  
\$ 750.-

## CUBA

Incluye: 7 noches en Cayo Coco on All Inclusive, 4 noches en Varadero con All Inclusive y 2 noches en La Habana con media pensión.

Salida: 24 de mayo  
\$ 15.390.-

## CATARATAS DEL IGUAZÚ

Incluye: Bus Semi-cama, 7 días y 4 noches, Hotel lado Brasil, Media pensión, Coordinador.

Salida: Todos los domingos.  
\$ 1.650.-

## MERLO

Incluye: Bus Semi-cama, Traslados, 4 noches de alojamiento, Pensión completa, Hotel y Spa Virginia Palace, Coordinador.

Salida: 5 Noviembre.  
\$ 1.290.-

## SALTA

incluye: Bus Semi-cama, 6 días y 3 noches, Media pensión, Hotel Marillian, Quebrada de Humahuaca.

Salida: 11 de noviembre.  
\$ 1.990.-

## PIRIÁPOLIS (Uruguay)

Incluye: Bus Charter Semi-cama, 5 noches, Pensión completa, Montevideo, Punta del Este y Punta Ballenas, coordinador.

Salida: 9 de diciembre.  
\$ 2.100.-



METALÚRGICA  
**C.R.B.**  
\* de Damián Benítez

**VENDE**

**cel: 15-6092-8707**

**Nextel: 54\*167\*240**





## HumoR HumoR

Un marido aterrado en el asiento del acompañante le dice a su mujer que conduce:

- *Querida, por favor, ¡No metas la quinta...!*
- *Pero si nuestro automóvil solo tiene 4 velocidades.*
- *¡Digo que no metas la quinta persona debajo del auto!...*

Una mujer se encuentra con otra después de algún tiempo y le pregunta:

- *Me asombra tu físico, ¿cuanto adelgazaste?*
- *Me he quitado unos 80 kilos de grasa superflua.*
- *Tanto... y ¿cómo lo has hecho?*
- *Muy sencillo me he divorciado.*

Se encuentran dos viudas en un cementerio una muy feliz limpiando la tumba de su marido y cantando como loca. La otra muy triste a llanto tendido. Al rato, la desconsolada mira a la contenta y le pregunta:

- *Ay, señora ¿cuánto tiempo hace que enviudó?*
- *6 meses -respondió en tono alegre la otra.*
- *¿Y como hace para estar tan feliz si yo llevo 3 años y no he podido superar esta pena?*
- *Ay mi'hjita! porque en seis meses, es la primera vez que se DONDE está, y QUIEN se lo está COMIENDO.*



### LOS CINCO MILAGROS DE LA MUJER:

1. *Puede dar a luz sin electricidad.*
1. *Puede dar leche sin comer pasta.*
3. *Puede mojarse sin tocar el agua.*
4. *Puede sangrar sin lastimarse.*
5. *Pero sobre todo... puede romper los huevos, sin tocarlos.*





NUEVAS PREMEZCLAS

*Fáciles y deliciosas.*



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



# 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](mailto:distribuidoranoelia@hotmail.com)

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)