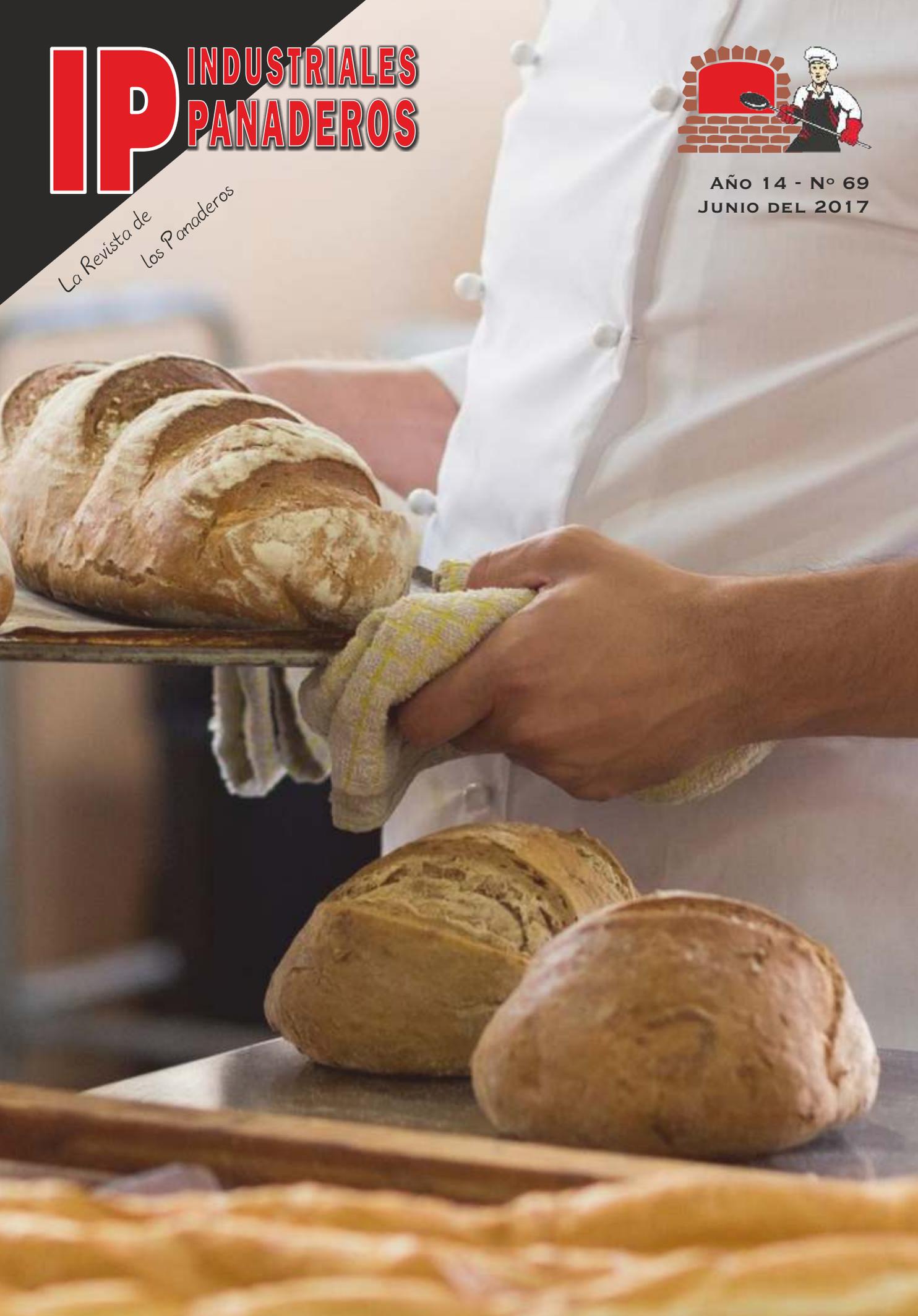


IP INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista de
Los Panaderos



AÑO 14 - N° 69
JUNIO DEL 2017



*** Alemania y Reino Unido
son los principales
productores del pan.**

*** El pan proviene del
latín 'pannus' que
significa masa blanca.**

*** La cantidad diaria de
consumo de pan recomendada
por la Organización Mundial de
la Salud es de 250 gr.**

*** La palabra 'Compañero'
significa del latín 'Aquel con
el que se comparte pan'?**

*** Belén , el lugar donde
nació Jesucristo, quiere
decir 'casa del pan'**

EL PAN





AÑO 14 - Nº 68
JUNIO DEL 2017

“INDUSTRIALES PANADEROS”
es una publicación bimestral de
distribución gratuita en
panaderías, confiterías,
pastelerías, instituciones y
comercios vinculados al
sector panadero

CONTACTO

 (011) 15-4084-1090

 elgremiopanadero@yahoo.com.ar

 info@panaderosargentinos.com

 [El Gremio Panadero](#)

DIRECTOR

Fabio R. Videla

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor.*

SUMARIO

- 3 ● SUMARIO
- 4 ● NOTICIAS DE NEUQUÉN
- 5 ● ACCIDENTE EN PANADERÍA
- 6 ● CIP CUARTEL NOVENO
- 8 ● FRENAN LA SUBA DEL PAN
- 9 ● CHACO. PANADEROS CIERRAN
PARITARIAS
- 10 ● CRISIS EN LA INDUSTRIA
DEL PAN
- 16 ● RESIDUOS DE PAN PARA
FABRICAR BOLSAS
- 18 ● CIPU MATANZA SUR
- 22 ● PAN CON ORO
- 24 ● HUMOR
- 26 ● OSVALDO GROSS
- 30 ● NOTICIAS VARIAS
- 31 ● PAN LIBRE DE GRASAS
- 32 ● EL CORRENTINO
- 34 ● FALTAN PANADEROS
- 36 ● ESTATUA DE MARGARINA
- 37 ● POLICIALES
- 38 ● PASTELEROS CIERRAN
PARITARIAS
- 39 ● ASALTOS
- 40 ● PAN ANTICANCERÍGENO
- 42 ● PANADERO MULTIMILLONARIO
- 44 ● HUMOR
- 46 ● GUÍA DE PROVEEDORES

Quieren controlar que los panaderos

NO SE PASEN CON LA SAL

NEUQUÉN

La Municipalidad dió capacitaciones para los panaderos y cerveceros. A los panaderos los invitaron a sumarse al programa "Menos sal, más vida"

Después de la arremetida contra los saleros en los restaurantes de Neuquén, la Municipalidad busca ahora capacitar a los panaderos para que no se agregue más sal de la necesaria en sus productos. Las medidas son parte de un programa de

habló del programa nacional "Menos sal, más vida" que tiene como objetivo bajar el contenido de sal en las comidas.

"...Uno de los objetivos es contribuir con esto a disminuir el riesgo de las enfermedades

Laboratorio de Análisis Clínico de Bromatología de la Municipalidad y quien estuvo a cargo de los cursos.

En el caso de los cerveceros, la capacitación estuvo orientada a los microorganismos que pueden afectar la producción de la bebida. *"...Los cerveceros trabajan con levaduras, pero tienen que conocer que hay microorganismos que pueden contaminar la cerveza y que puede existir el riesgo de alguna enfermedad o que se eche a perder el producto..."*, explicó Eduardo Maistegui.



aprendizaje que también se extiende a los cerveceros.

Se realizaron dos cursos gratuitos que fueron organizados por la dirección de Bromatología de la Municipalidad. El encuentro se llevó a cabo el 16 y 23 de mayo. En el caso de los panaderos, se

cardiovasculares: después del curso se hizo un llamado voluntario a las panaderías para hacer un chequeo y conocer cuál es la cantidad de sal que tienen sus productos, y en base a eso saber si hay que bajar o no el porcentaje...", explicó Eduardo Maistegui, del

Los encuentros se realizaron en el Museo Nacional de Bellas Artes (MNBA), ubicado en Mitre y Santa Cruz, el 16 y 23 de mayo. La primer charla fue para los cerveceros y la segunda para los panaderos.

ESPAÑA



Rescatan a un panadero atrapado en una máquina panificadora

Los bomberos tuvieron que intervenir para liberar al trabajador, cuyo brazo quedó aprisionado en un obrador de la avenida Príncipe de Asturias

Efectivos del Cuerpo de Bomberos de Gijón tuvieron que liberar a un trabajador de un obrador de pan al que le quedó un brazo atrapado en una máquina panificadora.

Hasta el lugar del suceso acudieron un total de siete efectivos de bomberos, tras recibir, sobre las 00.54 horas, una llamada del 112 en la que alertaba del accidente laboral. Cuando llegaron hasta el obrador, ubicado en el número

191 de la avenida Príncipe de Asturias, se había personado ya Policía Nacional y Local y personal del Samur.

El hombre estaba atrapado de forma severa a la altura del antebrazo en una máquina panificadora con rodillos. Con herramientas manuales e hidráulicas, los bomberos lograron abrir un hueco. La víctima fue atendida por el Samur y, posteriormente, trasladado al hospital.

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



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

LA SITUACIÓN ES PREOCUPANTE



Los panaderos de Cuartel Noveno estamos muy preocupados por la situación actual que atraviesan las panaderías del distrito y del país en general.

Como representantes de los panaderos que integran nuestro centro continuamos trabajando para lograr que nuestros mostradores y nuestros repartos se deterioren lo menos posible pero es una tarea muy difícil ya que la situación del país no nos ayuda.

Si bien somos conscientes que mantenemos un excelente precio de venta, continuamos con la “eterna pelea” del pan que viene de otros distritos a precios irrisorios. Es por ello que los controles que realizamos en conjunto con Gendarmería Nacional, Policía y personal de la Municipalidad de Lomas de Zamora continúan hoy más que nunca. No podemos permitir que colegas inescrupulosos perjudiquen a los Panaderos de Cuartel Noveno.

Si bien la situación es complicada para todo nuestro gremio llamamos a la reflexión a la población en general y, sobre todo, a nuestros colegas para que entiendan que no podemos vender nuestros productos por debajo del costo.

Nuestra postura es muy simple, si nosotros cuidamos los precios en nuestra zona, pagamos impuestos, soportamos estoicamente los indiscriminados aumentos de los servicios y mantenemos fuentes laborales exigimos los colegas que vienen con mercadería de otro lado lo hagan en igualdad de condiciones.



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos Rotativos



Para 15 bandejas
de 45x70 Cm.
60 Kg. de Pan/Hora

Amasadoras Rápidas



Amasadora rápida
de 50 Kg.
de Harina

Batidora Planetaria



Sin
Mantenimiento

Trinchador Compacto



Trinchador Compacto
400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.

Sobadora



Sobadoras Panadera
Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento
Antiadherente



buscanos en
Facebook

como **Brito Hnos.**

**TOMAMOS VEHÍCULOS
EN PARTE DE PAGO**

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante, en
excelentes condiciones, con documentación al día)

Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar

Frenan la suba del pan por la caída que registra el consumo



SANTIAGO DEL ESTERO:

Al menos por este mes, se mantendrá el valor sugerido de \$32 por cada kilogramo de pan.

El Centro de Industriales Panaderos de Santiago del Estero decidió frenar el incremento en el precio del pan y las especialidades y continuar con los valores vigentes en la actualidad, según confirmó anoche el titular de esa entidad gremial, José Llanos.

"...No vamos a aumentar el valor del pan, vamos a tener que hacer un esfuerzo porque es imposible aumentar, vamos a hacer un esfuerzo absorbiendo todos los costos que se puedan, el laboral, el de transporte, el de materia prima, de todo eso porque si no el pan tendría que estar en \$42 el kilogramo...", señaló

Llanos.

Cabe destacar que el fin de semana, el panadero había señalado que el precio del pan tendría un reajuste de los \$32 actuales que se maneja como valor sugerido. Pero, en la víspera, la decisión fue en sentido contrario.

"...No vamos a aumentar por el simple hecho de que el poder adquisitivo de la gente está bajo y no vendemos nada, posiblemente y recién en junio puede ser que se aumente el precio del pan. Tampoco aumentan las especialidades...", señaló el representante del Centro de Panaderos.

Costos y consumo

Destacó que *"...nos han subido los costos pero las ventas están muy bajas, hay un consumo muy bajo, si aumentamos el precio directamente vamos a tener que cerrar..."*.

Sobre el consumo, Llanos indicó que *"...en otoño e invierno siempre se incrementa entre un 20 o 30%, pero por ahora esto no está pasando y por el contrario nos han caído en esa cantidad las ventas"*. Destacó que *"en junio, ya veremos cómo sigue pero podríamos tener un precio nuevo del pan para entonces..."*, agregó el panadero.

CHACO. PANADEROS ACORDARON SALARIOS HASTA OCTUBRE



El Sindicato Central de Obreros Panaderos, Pasteleros, Factureros y Afines del Chaco definió la recomposición salarial de mayo a junio de 2017 de un monto no remunerativo de \$1.100. Se trata de un plus extraordinario por cada uno de dichos meses.

El presente acuerdo salarial rige desde el 1 de mayo al 31 de octubre. Las partes asumen el compromiso de retomar el diálogo el 2 de octubre, y analizar la cuestión salarial y determinar la escala salarial que será aplicable a partir de noviembre de 2017.

Desde el 1 de julio en adelante se abonará un incremento remunerativo que será incorporado a los salarios básicos convencionales de todas las categorías del convenio colectivo.

En cuanto a los básicos, desde julio en las categorías maestro pasa a ser \$14.953; en medio oficial \$14.459; en ayudante \$14.394; en peón \$14.311; cajero \$14.459; dependiente \$14.346; y repartido \$14.459.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



HORNOS ROTATIVOS



SOBADORAS



AMASADORAS RÁPIDAS

PcP

MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar

SE PROFUNDIZA LA CRISIS EN LA INDUSTRIA DEL PAN

Desde las grandes panificadoras hasta los pequeños emprendimientos familiares se encuentran en una grave situación económica, mientras crecen los locales de producción clandestina. Representantes del sector califican al momento como "desesperante". A ello se suman los problemas nutricionales por la caída en el consumo de este alimento.



El modelo económico establecido por Cambiemos desde su llegada al Gobierno nacional continúa afectando a diversos sectores de las pequeñas y medianas empresas (muchas de estas en situación terminal luego de casi un año y medio de gestión macrista) y generó que, por primera vez en su historia, el sector panaderil se declare en estado de “emergencia”.

Decisiones como la suba de tarifas de luz, agua y gas, en conjunción con un desplome del consumo, fueron algunos de los factores que pusieron en jaque a los productores de uno de los alimentos básicos para la mesa de los argentinos y la nutrición de los más pequeños.

Además, los problemas que afectan al sector han generado muchos despidos, y la falta de rectificación en la receta económica ponen en riesgo en la actualidad a varios miles de trabajadores que emplea esta industria.

Ante el inevitable cierre de panaderías en todo el país, la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.) se declaró, a principios de abril, en “**estado de emergencia económica nacional**” y pidió la reunión de una mesa sectorial con el Gobierno, provincias y los sindicatos para evitar una mayor sangría entre sus trabajadores, aunque sus reclamos siguen sin escucharse.

La caída de las ventas en abril fue del 30% interanual a nivel nacional, mientras que en Capital Federal ese número se disparó al 40%. Además el aumento en los costos de producción también ha sido de entre el 30% y el 40%, encarnados principalmente en los incrementos de los servicios, el aumento de los insumos y la presión impositiva. Los panaderos advierten que la situación empeorará a partir de este mes, cuando comiencen a sentirse con mayor crudeza los aumentos de gas y luz.

(Continúa en la página siguiente)

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC 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

RC

Tocando fondo

Isaac Rudnik, titular del Instituto de Investigación Social, Económica y Política Ciudadana (I.S.E.P.C.I.) expresó que *“...todo este combo afecta fuertemente a los pequeños comercios, comercios de barrio y todo lo que tiene que ver con emprendimientos familiares. Están en absoluta crisis y muchos directamente cierran...”*.

Jorge Alonso, secretario de la Asamblea Pequeñas y Medianas Empresas (Apyme) describió: *“...Hemos tenido una caída en las ventas importante, ha habido un cambio en el tipo de consumo. Las especialidades y los productos que tienen un poquito más de valor agregado se cayeron y la gente lo único que consume prácticamente es pan y pan criollo, que es lo que hoy le salva la tarde, la media tarde y hasta la noche a la clase media-baja y baja...”*.

Por su parte, Abel Rodríguez, delegado de F.A.I.P.A. de la Provincia de Buenos Aires, indicó: *“...Por lo que hemos visto de cada una de las provincias, estamos en una situación muy mala, donde cierran las panaderías y nadie da una solución. Estamos tocando fondo...”*.



Abel Rodríguez junto al Intendente del Partido de la Costa Juan Pablo de Jesús

Alonso fue más dramático al señalar: *“...Esto es un cáncer que va avanzando y devorando algunas partes. Este proceso viene mucho más rápido que el de los 90. Después, chau, viene la paz de los cementerios. Ahí se van a dar el gusto de no tener inflación...”*. *“...No hay señales para empezar a creer, para colmo es la misma película que ya vimos, con los mismos personajes...”*, remató.

El drama de pagar los servicios

Uno de los elementos que genera más trastornos para el rubro, pero que ha sido una constante en los problemas que hoy enfrentan los sectores pymes, es el desmedido incremento de tarifas, que se traduce automáticamente en los aumentos de los costos de producción.

Esto ha dejado a los comerciantes en una encrucijada, ya que se encuentran en la imposibilidad de trasladar a precios ese incremento en los costos por la baja en el consumo. En este sentido, al ser un alimento que se consume en el día, los panaderos se vieron obligados a optar por una pérdida en la rentabilidad.

“...El aumento de tarifas ha sacado a muchos del sistema, fue un golpe terrible. Yo estaba pagando el año pasado a esta altura entre 10.000 y 12.000 pesos por mes en los servicios, este mes tenemos que pagar 50.000...”, detalló Jorge Alonso, propietario de una panificadora en la ciudad de Córdoba.

Por su parte, Abel Rodríguez, de F.A.I.P.A., indicó: *“...Aumentan los servicios y la materia prima y no queremos aumentar el producto, porque si se aumenta se vende menos y es la costumbre de nuestro pueblo que esté el pan en la mesa. Pero esto hace que cada vez se venda menos y la industria vaya más para atrás...”*, declaró.

El panorama aparece más preocupante de

COMUNICADO DE PRENSA DE LA FEDERACION ARGENTINA DE LA
INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES.-

A LAS AUTORIDADES NACIONALES, PROVINCIALES Y MUNICIPALES
DE TODO EL PAIS
AL PUBLICO EN GENERAL.-

Rosario 13 de febrero del 2017.

LA INDUSTRIA PANADERIL EN EMERGENCIA.-

Ante la desesperante situación que atraviesa el sector panadero, se reúnen en el día de la fecha dirigentes de todo el país a los efectos de tratar temas candentes y preocupantes para el sector:

- 1) Aumentos agobiantes de los servicios e impuestos, entiéndase luz, gas, agua, etc los cuales han sido desmedidos afectando enormemente a la industria. Ante lo cual no debemos de dejar de soslayar que los mismos hasta la fecha han sido absorbidos por el panadero sin traslado alguno a los precios, hecho éste que no podemos seguir sosteniendo indefinidamente.-
- 2) Alto grado de clandestinidad: hemos visto crecer en los últimos tiempos la panadería clandestina, con personal informal o como comúnmente denominamos "en negro". Solicitamos la urgente intervención del estado en todas sus instituciones a los fines de poner freno a esta situación que no solo es disvaliosa para la industria, ya que constituye una competencia desleal sino también para la población que

consume mercadería que no tiene ningún tipo de control de parte del estado.

- 3) Esta situación imperante ha traído aparejado la falta de ventas la cual se viene produciendo en forma creciente y sostenida en todo el país, trayendo preocupación a la familia panadera y también a sus empleados.

Atento lo expuesto los dirigentes aquí reunidos hemos llegado a la decisión de dar creación a lo que llamaremos "la Mesa del Pan", a los efectos de tratar estos temas y convocar a todos los actores interesados, estado nacional, provincias, municipios, gremio panadero, industria, proveedores y al público en general, a que busquemos soluciones a los temas que hemos expuestos. Fijándonos como objetivo primordial salvar a la industria y a todos los que vivimos de ella, llevando la tranquilidad a la población que combatiendo la clandestinidad les aseguramos tener un producto de calidad artesanal elaborado acorde a las normas de higiene correspondientes.-



Jorge Villanueva
PRESIDENTE
FEDERACION ARGENTINA DE LA
INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

cara a los próximos meses, debido a que la baja en las temperaturas de mayo y luego la llegada del invierno generarán un consumo mayor de energía y gas. *"...Es un golpe que se va a sentir muy fuerte, sobre todo en los comercios que venden productos frescos o que se consumen en el día, que no pueden perder la cadena de frío..."*, advirtió Isaac Rudnik desde el I.S.E.P.C.I.

En el horno: números que representan la emergencia

- **30%:** cayeron las ventas en promedio en el último año.
- **40%:** fue la caída en algunos centros urbanos y la Capital Federal.
- **600%:** aumentaron las tarifas de luz y gas.
- **40%:** fue la suba en los costos de producción.
- **20%:** de los trabajadores fueron despedidos.

Alerta máxima por pérdida de empleos

La caída en los puestos de trabajo en el rubro panaderil se vio acompañada por el traslado de comerciantes y pequeños empresarios al sector informal, ante la pérdida de rentabilidad. En este marco, no existen controles adecuados y hay trabajadores en situación de vulnerabilidad.

Uno de los problemas detectados, con la crisis de la industria del pan, es la aparición de locales clandestinos en todo el país, ya que, al no poder afrontar los crecientes costos, muchos comerciantes decidieron cerrar sus puertas y trabajar en la ilegalidad. Esta situación genera un alto nivel de informalidad laboral (algo que el Gobierno había prometido combatir) e implica un enorme riesgo para la salud de los consumidores.

(Continúa en la página siguiente)

El del pan es un rubro que históricamente mantuvo los empleos y no se ha caracterizado por la caída de la mano de obra masivamente. Sin embargo, hoy las panaderías están despidiendo personal y redujeron horas extras. Se calcula que en la actualidad hay un 20% menos de trabajadores que hace un año atrás, más otro porcentaje que pasó a estar en negro. Muchos comercios bajaron sus persianas, dejaron de vender al público y se convirtieron en locales clandestinos.



Jorge Alonso, secretario de la Asamblea de Pequeñas y Medianas Empresas (Apyme) y dueño de una panificadora en Córdoba, expresó: *“...Lo que está pasando es que un panadero que estaba como responsable*

inscripto o pagaba un monotributo, con gente a cargo, pasa al personal en negro, se traslada a la marginalidad y sobrevive de esa manera...”.

“...Los que hoy estamos en regla y tenemos a toda la gente en blanco, tapamos un hueco y vemos abrirse otro, tapamos ese nuevo y se abren dos más. No aflojamos porque no está en nuestro ADN, y por eso el país se sigue sosteniendo, pero si fuera por los grandes inversores, con la lluvia de inversiones que estaba prometida, estaríamos en el horno...”, aseguró el panadero cordobés.

Un horizonte sin expectativas

Desde la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.) reclamaron una reunión urgente con el secretario de Comercio, Miguel Braun, pero por el momento el intento de contacto ha sido infructuoso. Desde el rubro proponen

que haya un subsidio del 30% sobre la bolsa de harina para poder tener rentabilidad y que se frene la situación de cierres y despidos.

“...La pyme es un sector que no es de especular. Hay personal al que no querés echar. Son empresas y fábricas de tus viejos, de tus abuelos, y no querés ser vos el que la tire por la borda, pero la situación es desesperante...”, afirmó Alonso.

“...Se están perdiendo puestos de trabajo de una manera exponencial, a mí me aturden pidiéndome laburo, es increíble. Buscan lo que sea, de la manera que sea...”, sostuvo.

En tanto, el director del Instituto de Investigación Social, Económica y Política Ciudadana (I.S.E.P.C.I.), Isaac Rudnik, señaló que *“hay una baja en las posibilidades de trabajo muy ostensible. Esta caída en los puestos de trabajo se traduce en el tipo y la calidad de productos que se consumen”*.

Además explicó que *“...hay una reducción importante del consumo de productos que tienen los nutrientes básicos: la carne, los lácteos, las verduras frescas y los productos derivados de las harinas...”*.

La falta de respuestas de la administración nacional generó el desánimo de muchos de los empresarios panaderiles que no tienen ninguna expectativa de crecimiento o mejora de la situación para lo que resta de 2017.





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.
- Única, 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

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com

 Sayos Instalaciones

 Sayos



Residuos de pan para fabricar bolsas

El proyecto desarrollado por el Centro Tecnológico de Cereales CETECE de Palencia para fabricar nuevos envases de panadería y bollería a partir de residuos de pan, ha sido seleccionado como uno de los 15 mejores proyectos LIFE de los últimos 25 años y opta a los Green Awards.

El BREAD4PLA, acrónimo de "pan para plástico", es un proyecto europeo de tratamiento y valorización de residuos financiado por el programa de la Unión Europea LIFE+, en el que han participado investigadores de cuatro centros tecnológicos, entre ellos el CETECE, y han conseguido fabricar un plástico biodegradable a partir de los residuos de pan de molde y bizcochos.

Se trata de un nuevo material, un film de PLA (ácido poliláctico), con el que se han hecho bolsas y bandejas ideales para envasar muchos

productos alimentarios, y que además es biodegradable y no contamina, según ha informado a Efe el Centro tecnológico de Palencia.

Con el apoyo de empresas como Panrico y Grupo Siro, los investigadores han conseguido obtener ácido láctico a partir de la fermentación de cortezas y residuos de pan de molde y bizcochos.

A partir de este compuesto han obtenido ácido poliláctico o PLA que permite fabricar un film con el que elaborar bolsas y bandejas para diferentes

productos del sector de la panadería y bollería.

Ahora ha sido seleccionado como uno de los 15 mejores proyectos LIFE de los últimos 25 años y opta a ganar uno de los Green Awards que se concederán en la categoría de LIFE Environment el próximo 30 de mayo en Bruselas, en el marco de la Green Week.

Se trata, según el CETECE, de un sistema innovador para el tratamiento de residuos, ya que se fabrican nuevos envases para productos de panadería y bollería a

partir de residuos de la industria panadera.

Los nuevos envases presentan unas propiedades barrera al oxígeno y al vapor de agua características que los hacen especialmente útiles para el envasado de pastas y mantecados, consiguiendo una vida útil de doce meses, igual a la de los envases tradicionales de estos productos, como los envases de polipropileno (PP).

Otra ventaja que presentan es que los productos envasados se ponen menos rancios que en los envases tradicionales, y desde el punto de vista

medioambiental, los nuevos envases son biodegradables y compostables.

Gracias a este nuevo desarrollo se ha logrado valorizar los residuos de la industria de la panadería y la bollería, que hasta ahora solo se empleaban en alimentación animal principalmente, y se consiguen envases biodegradables y compostables, respetuosos con el medio ambiente, que vuelven a ser utilizados por la misma industria de la que proceden.

BREAD4PLA está liderado por la Asociación de materiales plásticos AIMPLAS de Paterna



(Valencia) y participan en el proyecto investigadores del Centro Tecnológico de Cereales CETECE de Palencia, del Leibniz-Institut für Agrartechnik Pstam-Bornim ATB (Instituto de Agricultura, Alemania) y el Biocomposites Centre de la Universidad de Bangor (Inglaterra).

 **AJK Sistemas**
Un mundo de soluciones en seguridad electrónica

Cámaras de Seguridad

- Controle la producción desde su celular.
- Monitoreo nocturno sin necesidad de personal extra.
- No acuda ante falsas alarmas, acceda desde su casa sin necesidad de ir a la planta.

Control de Acceso

- Control de asistencias vía internet.
- Control de acceso a sectores restringidos.
- Cerraduras magnéticas.

Gracias **Burner** y a todos sus clientes por confiar en nuestros servicios y productos

Tomás Le Breton 4957 1º "E" (1431) C.A.B.A.
info@ajksistemas.com.ar
www.ajksistemas.com.ar

 15-3203-3500
4524-0957

Burner®

HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en 

Ingresa a www.facebook.com y búscanos como... **Hornos Burner**

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

En este informe a nuestros asociados y a los panaderos en general lqueremos comentar, desde nuestro punto de vista, cual es la situación que vivimos muchos panaderos de La Matanza.

En la reunión del jueves 18 de mayo y en la anterior confirmamos y reafirmamos que quienes dirigen el CIP de La Matanza (San Justo) tienen un poder de convocatoria casi nulo. Eran

reuniones muy importantes ya que se trataba el aumento del precio del pan y en la sede estuvieron presentes solo los miembros de comisión más tres colegas de R. Castillo, otros tres de Laferrere y cerca de 50 panaderos de González Catán. Con tan pocos representantes (salvo nosotros) se demuestra que no hay unión y que los actuales dirigentes no representan a nadie o la mayoría ya no quiere acercarse a nuestra



institución madre. Una lástima, ya que tenemos más de 1000 panaderías en el distrito.

Se intentó hablar del aumento del precio del pan y no se llegó a nada, se habló de los “hornitos” y el asesor letrado comentó que es imposible sacarlos; expusimos la necesidad de que convoquen a todas las zonas para llegar a un acuerdo y ocurrió lo mismo

de siempre: “...lo dejamos para el jueves que viene...”, mientras más pasa el tiempo más nos deterioramos como gremio y como empresarios.

Entre lo poco que pudimos recabar de información pareciera que el interés está centrado solo en las próximas elecciones y no en los problemas que enfrentamos en este difícil momento.

(Continúa en la página siguiente)



MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

*Consideramos que las listas que se están presentando son **MÁS DE LO MISMO**, proponemos que estén unidos y que trabajen en un proyecto real que solucione los problemas inmediatos pero que a la vez nos sirva a largo plazo. Los panaderos que integramos el CIPU Matanza Sur sabemos que un obrero debe tener un excelente sueldo para que “se ponga la camiseta”, sabemos que es más beneficioso*

trabajar en conjunto con el sindicato que estar en “la vereda de enfrente”, necesitamos que nuestros productos se vendan a un precio que nos dé el rédito suficiente para mantener las fuentes laborales y que nuestros clientes consuman la mejor mercadería.

*Somos conscientes que solo la unidad salvará a nuestro gremio, pero **PARA LOGRAR ESA UNIDAD Y ESE BIENESTAR***





LA CRISIS ESTA EMPEORANDO

NECESITAMOS NUEVOS DIRIGENTES QUE REALMENTE DIRIJAN.

Es lamentable ir a reuniones donde “a nadie se le cae una idea” ni por casualidad y, por lo bajo, solo piden apoyo para la nueva lista.

Por último queremos dejar en claro que, hasta fin de mayo, continuamos con la idea de no presentar lista. Pero no lo

descartamos... por el momento SOLO PEDIMOS UN CAMBIO YA QUE DURANTE LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS LAS COSAS SALIERON MUY MAL Y ESTAMOS PAGANDO LAS CONSECUENCIAS DE DIRIGENTES QUE NO TIENEN LA CAPACIDAD DE SOLUCIONAR LOS PROBLEMAS DE SUS DIRIGIDOS. Reiteramos, NECESITAMOS QUE LA NUEVA CONDUCCIÓN CUMPLA CON LAS NECESIDADES DE LOS PANADEROS.



La Revista de los Panaderos

IP INDUSTRIALES PANADEROS

PUBLIQUE EN
NUESTRAS PÁGINAS

11-15-4084-1090
info@panaderosargentinos.com

BACALAR S.R.L.

LA TARANTELA
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**



El pan más caro del mundo lleva oro comestible

La panadería española (Málaga), Pan Piña es la encargada de producir más de 50 tipos de pan, pero cuentan en sus recetas con una que llama poderosamente la atención: el pan de oro y plata comestible.

Esta curiosa preparación fue lanzada a finales del 2015, a un precio de 200 euros la porción de 400 gramos. El pan está hecho de harina de maíz, pipas de girasol y oro comestible.

"...Es un producto único, sólo apto para las familias más pudientes, que debe su exclusividad a un componente sorprendente, el oro...", describe la panadería en el sitio web.

TODO PAN QUE BRILLA

El lujoso ingrediente se incorpora a

modo de polvo en la masa para dar ese inconfundible brillo metálico que se aprecia con elegante sutileza en toda la hogaza.

Para la final, se añaden algunos copos de oro comestible sobre el pan terminado aportando una atractiva nieve dorada sobre su superficie. El resultado es estéticamente muy atractivo y lujoso.

"...El sabor es el que se espera del pan tradicional de mayor calidad ya que el oro no aporta gusto ni aroma alguno...", manifiesta la panadería.

MAQUINAS DE PANADERIA



AGME

Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA**



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Máquina sobadora única en el mercado.
Medida de cilindros: 600x170 mm de diámetro, eje de 40 mm.

LA MAS SEGURA DEL MERCADO

Botón de arranque y parada.
Exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado.

UNICA

2 motorreductores con tracción directa.
Sin ruidos molestos, bujes y rasquetas de teflón.
Sin mantenimiento, no posee engranajes, correa ni cadena.
Sobado parejo y silencioso.
Menor esfuerzo y mayor rendimiento.

HORNOS ROTATIVOS



HORNOS CONVECTORES



TRINCHADORAS



AMASADORAS



ACCESORIOS



Pablo Rau:
15 . 3539 . 4439
ID: 680*6711



Jorge Martinez:
15 . 5713 . 3389
ID: 534*1292



www.serviciotecnicoagme.com.ar



serviciotecnicoagme@hotmail.com



Coronel Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs.

Sábado 9 a 12 hs.



SONRÍE

[Te luce, te demuestra, mejora tu humor, y es contagioso]

TABLERO DEL AUTO DE UNA MUJER



- ¿Vas a salir con esa pollera tan cortita?
- Sí, no hace tanto frío.
- Pero se te ven los "huevos" Carlos.

- ¿Cómo se queda un mago después de comer?

- Magordito...

- ¿Para qué va una caja al gimnasio?

- ¡Para hacerse caja fuerte!

- Cariño, te veo mejor.

- ¿Sí? Pues estoy más gorda.

- Por eso, te veo mejor...

- ¿Qué le dice una piedra a otra?

- ¡La vida es dura!



FRASES CELEBRES: LEY DE MURPHY

* Si **COMPRAS**, los precios habrán subido recientemente. Si **VENDES**, los precios habrán bajado recientemente.

* Si tienes que hacer **TRASBORDO** en un **VUELO**, el primer avión llevará retraso y el segundo será perfectamente puntual.

* Cuando un **CUERPO** se halla **SUMERGIDO** en el **AGUA**, llaman a la puerta.

* Del **DOCUMENTO** más **IMPORTANTE** nunca hay copia de seguridad.

* Nadie es tan **FEO** como muestra su foto del **DNI**. La excepción eres tú.

* **TRASTO INÚTIL** es aquel que guardamos durante años y tiramos días antes de necesitarlo.

* Las **CORBATAS** atraen la sopa.

* Hay dos tipos de **ESPARADRAPO**: el que no se pega y el que no puede despegarse.

* Cuando las cosas hayan **EMPEORADO** tanto que ya no es posible que salgan peor, se repetirá el ciclo.

¿Cuál es la diferencia entre un doberman y una suegra?...
Que el doberman a veces te suelta.

- Dicen que la soledad es lo peor de este mundo.
Como se nota que no conocen a mi suegra.

Un hombre encuentra un Genio, éste le dice que puede tener lo que quiera, pero que su suegra va a recibir el doble de lo que él pida. El hombre piensa un instante, y pide:

- Quiero un millón de dólares y que me golpeen hasta dejarme medio muerto.

Conversaban dos hombres en un bar cuando uno pregunta:

- Disculpa la pregunta, ¿pero a vos te cae bien tu suegra?

- No, para nada.

- Entonces ¿por qué llevas una fotografía de ella en el paquete de cigarrillos?

- Ah! Es que quiero dejar de fumar.



OSVALDO GROSS

DE LA QUÍMICA A LA PASTERÍA

Después de un año y medio de trabajar durante la mañana en un laboratorio como geoquímico y por la tarde-noche seguir la jornada laboral en un hotel cinco estrellas como pastelero, Osvaldo Gross se dio cuenta de que lo suyo pasaba por la harina y la manteca. Así fue que abandonó su profesión y se dedicó de lleno a la pastelería. Desde entonces no para de tener éxitos.

Premios internacionales, televisión, libros, la creación de un Instituto, todos fueron pasos firmes y exitosos para Gross tras decidir dar un vuelco a su vida. “Nunca hubiera imaginado que todo esto podía pasar”, admitió el pastelero.

Durante el verano pasado, en Mar del Plata, no solo compartió tips de la pastelería sino que firmó ediciones de su último libro, “La Torta Perfecta”.

- El interés por la pastelería ¿viene de familia?

- La verdad que no. Sí recuerdo que en mi casa



de Esperanza, Santa Fe, se cocinaba porque el restaurant era un lujo y rotiserías creo que no había (risas). Mi mamá cocinaba muy bien todo lo salado pero no quería que estuviéramos nosotros en la cocina. Sí había una amiga de mi madre con la que los fines de semana nos juntábamos a comer y cocinaban juntas. A ella sí le gustaba preparar lo dulce y hacía todo con recetas, siempre le pedía que la ayudara a medir todo y preparar los ingredientes. Pero de ahí a pensar que iba a dedicarme a eso, jamás.

- ¿Y cómo surge el interés por la pastelería? ¿Algún curso?



- Primero hice la Licenciatura en Geoquímica en La Plata y trabajé allí. Luego empecé a viajar a Buenos Aires y ahí comencé a descubrir la gran ciudad. Como tenía un sueldo digno, fui a ver ópera y teatro que siempre me gustaron, y un día en el diario La Nación leí un aviso de clases de cocina, de menú. En esa época no había escuelas de cocina

ni nada que se le pareciera, sólo algunos chefs cuando cerraban sus restaurantes, daban clases. Concurrí y me gustó muchísimo. Me di cuenta que tenía destreza y que me hacía feliz la actividad. Cuando abrió el hotel Hyatt en Buenos Aires, necesitaban alguien que hablara francés para ayudar al

(Continúa en la página siguiente)

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

Desde 1925

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

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

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
www.argenit-sa.com.ar

pastelero por un mes. Entonces me fui a trabajar ahí, me gustó mucho. Así que durante un año y medio compatibilicé los dos trabajos -a la mañana el Laboratorio y tarde-noche el hotel-, hasta que me decidí.

- Pero bueno, valió la pena... aparte su labor es reconocida internacionalmente e hizo escuela en esto de la pastelería...

- Sí, pero sin pensarlo. Todas esas coyunturas de estar en ese hotel, que al chef no le gustara estar en contacto con la prensa, entonces muchas veces yo salía a hablar, todo fue ayudando. Después Dolly Irigoyen me llevó a Utilísima y así empezó una serie de idas y vueltas que fueron haciendo que uno se expusiera y que la gente me fuera aceptando. Y siempre igual mantuve la docencia, porque hasta

el día de hoy sigo trabajando en el IGA.

- Las medidas y la calidad de los ingredientes, ¿son de las cosas más importantes en la pastelería?

- Sí, ambas cosas son muy importantes. Por suerte con los ingredientes hay una multiplicidad y de calidad. Sobre todo en nuestro país son muy buenos los lácteos, el azúcar y la harina, porque en otros países la manteca buena es imposible de comprar y las demás, son malas. En cambio acá son más las que están bien que las otras, incluso las margarinas están bien. Para la pastelería el costo empieza a aumentar con las frutas secas, el chocolate, etc, que no son producidos en el país.

LO NUEVO

- En el libro vemos que

las tortas tienen mucho color...

- Sí, está de moda el color. Durante mucho tiempo - en los '60, '70 y '80- se trabajaba con color con los glaseados. Después se empezó a usar el producto natural, que tenga el color de la avellana o el de café. Y desde hace unos 5 años se volvió al color de colorante con esos famosos cup cakes.

- ¿Cambiaron los tamaños de las tortas?

- Ahora son más chicas. Lo atribuyen a que las familias son más chicas, entonces alrededor de una mesa antes se sentaban 12 personas y hoy son las mitad o menos. Antes las tortas eran de 26 cm por 10 de alto. Todavía hoy en Alemania, Suiza y Austria, se mantiene esa medida. Pero en la pastelería más moderna las tortas son de 16 cm, de cuatro a seis porciones, de esa manera también se logra que haya variedad.

- La mesa dulce de los casamientos o cumpleaños, ¿qué opinión le merece?

- Es bastante argentina esa costumbre y está instalada. El buffet, por ejemplo, es algo que existe en todos lados, pero esto no. Las fiestas en otros países no duran tanto como aquí que se



extienden hasta las 7 de la mañana. Entonces acá hay que estirar la fiesta y las mesas de dulce van casi al final, lo cual para nosotros es un gran dolor de cabeza por el horario y el despliegue que hay que hacer. En muchos casos tiene que estar afuera mucho rato, así que hay que pensar bien cómo hacerla.

- ¿París es la capital de la pastelería?

- Sí, porque desde siempre hubo buenos pasteleros y se les dio mucho lugar de privilegio a las vidrieras y pastelerías. Los pasteleros descuidaron un poco su

mercado yéndose a China y Japón donde había más recursos, pero ahora están todos de vuelta y lo que se ha logrado es dejar de pensar en el concepto de la pastelería como un local donde está la torta grande, las chicas, los bombones, cookies, etc. Ahora cada uno se dedica a producir lo que hace bien y así ponen locales exclusivos como mini gateaux, macarrones, bombonería, etc. Entonces siguen marcando tendencia con eso. Lógicamente en cada país hay pasteleros talentosos que trabajan bien, pero con la escuela francesa. Hoy por hoy en Rusia hay

un destape de pastelería que es increíble.

- Y en Argentina ¿en qué nivel estamos?

- Acá hay muy buenos profesionales que saben hacer cosas muy buenas, el tema es el costo. Para hacer una buena pastelería el chocolate debe ser de primera, entonces hay que cobrar mucho y eso limita porque después ese costo se traslada al consumidor que luego no puede pagar determinados precios, por eso es difícil. Pero bueno, hay muy buena mano de obra.

PanconPan
MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL: 15-5523-0773
www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar



ESPAÑA: DA A LUZ EN UNA PANADERÍA

"...Nació con un pan bajo el brazo...". Nunca un refrán había tenido tanto sentido y si no que se lo digan a Yurena y a su bebé que nació ayer de manera inesperada en medio de un European de Las Palmas de Gran Canaria.

Los empleados del European de la calle Alfredo L. Jones les costará olvidar la tarde del 17 de mayo cuando la joven de 22 años se ponía de parto en plena panadería ante la mirada de empleados y clientes.

A la mujer le comenzaron las contracciones en el establecimiento, por lo que el encargado y los empleados procedieron a llamar a la Policía Local y a los servicios de Emergencia. Sin embargo, la bebé no pudo esperar y llegó al mundo a las 20.12 entre panes y dulces y gracias sobre todo a la ayuda de un agente que llegó hasta el lugar. Según Elizabeth, empleada de European, *"...la joven comenzó a sentirse mal, por lo que la sentamos en una silla y le dimos agua. Pero no pudo aguantar y la tuvimos que meter hasta el interior de la tienda..."*. Todo salió bien, pero el susto no se los quitó nadie. Eso sí, la jornada para los dependientes del European fue un poco más larga de lo habitual. *"...Salimos bastantes tarde de limpiar..."*, recuerda Elizabeth entre risas. Sin embargo, reconoce que mereció la pena porque *"...todo salió muy bien y Yurena tuvo una bebé muy bonita..."*.

TUCUMÁN

AUMENTA EL PAN

El pan tendrá un incremento de entre el 12 y el 15%, así lo confirmó el vicepresidente del Centro de Industriales Panaderos de Tucumán, Bruno Cuozzo.

"...Es por el tema de los servicios que ya vienen aumentando. Los productos grasos también han aumentado. El tema principal que es la harina, tuvo un incremento. Además, desde el

mes de junio aumentamos los salarios en un 14%...", justificó el industrial.

"...El aumento se dará entre el martes y el miércoles de la semana que viene.

Hasta acá, Tucumán tiene el pan más barato del norte del país y a partir de este aumento, los precios serán emparejados pese a que las otras provincias también sufrirán un

incremento...", agregó Cuozzo.

Con el nuevo aumento, el valor del kilo de pan francés rondará entre 35 y 42 pesos, dependiendo de cada panadería.

CIENTÍFICOS MEXICANOS CREAN PRIMER PAN LIBRE DE TODA GRASA

El pan de yuca podría ser el primer pan verdaderamente light del mundo.

Científicos de la Universidad Autónoma de Coahuila, Uadec, lograron la preparación de pan de sabor yuca que, de acuerdo con los mismos, no tiene grasas y potencia la absorción del calcio, reduce triglicéridos y se fermentó a través de lactobacilos.

Por otra parte, los científicos también explicaron que el haber logrado la fermentación del probiótico aumenta los



atributos nutritivos del producto.

El pan de yuca es bajo en carbohidratos y alto en proteína; también, es libre de gluten, lo que lo hace un producto atractivo

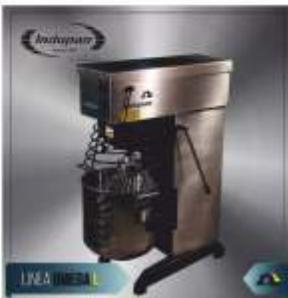
para quienes tengan alergia a ese componente. Se espera que, cuando se desarrolle el producto con mayores estándares de calidad, el pan de yuca se pueda comercializar en supermercados y cadenas de conveniencia.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

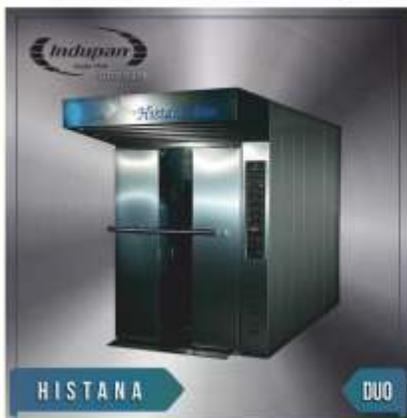
HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

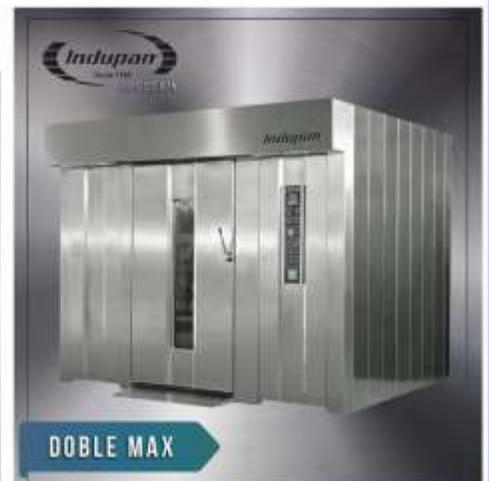
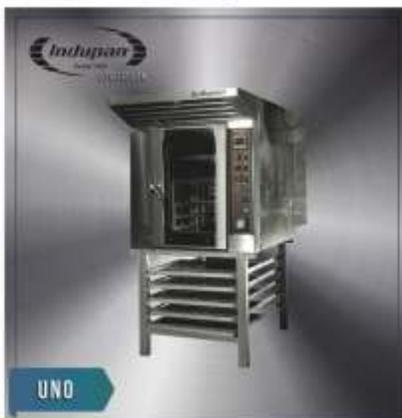
INDUSTRIAL DE PANADERÍA E INOXIDABLES



HISTANA

DUO

UNO



DOBLE MAX



EL CORRENTINO S.R.L.

OFERTA
LANZAMIENTO

**ARMADORA Y
TRINCHADORA
JUNIOR**



**NUEVO MODELO
SUPER ECONOMICO**

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

- * 100% acero inoxidable
- * para producciones de 4 bolsas
- * ocupa poco espacio
- * lo ultimo del mercado
- * tres canales de entrada: mignon, flauta, fonda y flauta grande
- * muy fácil de manejar, la puede operar una sola persona



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



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinetis.com.ar

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

Faltan panaderos en la provincia de Bs. As.



Pese a la oferta laboral, desde la Federación Industrial Panaderil indicaron que “...hay una merma y la gente no quiere ingresar al oficio porque es bastante sacrificado...”, ya que “...ocupa muchas horas del día, y además se trabaja sábados, domingos y feriados...”.

Desde la Federación de la Industria Panaderil bonaerense se reconoció una baja en el interés por desempeñarse en este rubro, debido a los “sacrificios” que implica el trabajar los fines de semana y los feriados.

“...Están faltando panaderos en la provincia de Buenos Aires, porque el trabajo que tenemos es muy especial, artesanal, donde ocupa muchas horas del día, y además se trabaja sábados, domingos y feriados, que es cuando más trabajo hay...”, se explicó.

Un dirigente aseveró que *“...hay una merma y la gente no quiere ingresar al oficio porque es bastante sacrificado...”*.

Consultado por el modo de incorporarse, explicó que *“...hasta ahora se ha hecho siempre con la experiencia y la capacidad de cada uno de absorber y aprender el trabajo diario...”*.

“...Antes se ponía un aviso en el diario y la gente fluía a esa entrevista y hoy es difícil. Se hace por medios electrónicos y diarios también, pero poca gente acude...”, admitieron.

En otro orden de cosas, se remarcó que en cuanto a precios por estos tiempos *“...se tranquilizaron...”*.

“...Hoy prácticamente no tenemos en vista aplicar aumentos porque tenemos muy arraigado en nuestro sector la clandestinidad, y

tenemos diferencia de costos muy grandes, y no pensamos mandar al muere a nuestros representados...”, se expuso.

Acto seguido, graficaron: *“...para algunos negocios el pan vale 50 pesos, pero hay lados en que se mantiene entre 36 y 40 pesos el kilo...”*.

La información, como ocurre muchas veces, es contradictoria. En distritos como La Matanza los precios no están “quietos”, de hecho hace poco hubo una reunión para pactar un aumento de precios y con respecto al precio del pan basta con solo hacer un pequeño recorrido para observar que pan se ve en los barrios desde los \$14 el kilogramo.

DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

CA-MI S.R.L.



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



Puratos



levina

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Lacteos Doble A



RICH'S

Piamontesa

Emeth



Saboro
COFFIN
Encurtidos y Snacks

R LIDAR S.A.

CA-MI S.R.L.

Materias Primas Para
Panaderías y Confiterías

J. D. Perón 3340 - BANFIELD



4273-2172

15-6390-1978 / 15-6390-1979
15-3485-1979 / 15-4993-6668

sebastianmilletari@gmail.com

Esta es la estatua de margarina más grande del mundo

El monumento creado por Devwrat Anand Jategaonkar tiene más de dos metros de largo y pesa 1.500 kilogramos



Los Récords Mundiales Guinness compartieron en YouTube una llamativa marca lograda por el chef indio Devwrat Anand Jategaonkar, conocido en su país por realizar impresionantes esculturas a base de comida.

El cocinero tiene el récord de haber creado la estatua de margarina más grande del mundo. Se trata de un grabado que reproduce la trimurti de la mitología hinduista, que reúne a tres deidades importantes: Brahmá, Visnú y Shiva.

La escultura retratada por el clip de YouTube tiene más de 1,8 metros de alto y 2,5 metros de largo. El peso de la estructura es superior a los 1.500 kilogramos.

Según explicó el autor del trabajo a la página de los Récords Guinness, esculpir con margarina no es una tarea sencilla debido a la naturaleza del material que tiende a deshacerse fácilmente por acción de la gravedad. A ello se suma que una de las condiciones para alcanzar la marca era que la escultura no tenga ningún tipo de soporte interno o externo.

En total, la realización de la obra le tomó a Devwrat y su equipo diez días completos de arduo y cuidadoso trabajo. "...Adoro los nuevos desafíos y quise mostrar exhibir el arte indio a través de mi trabajo...", señaló al respecto el chef.

LADRÓN ROBA PANADERÍA TRES VECES EN UN MES



Marcela, dueña del comercio ubicado en la calle Brasil al 500, le comentó a Crónica que “es el tercer robo que sufrimos, ya que el primero tuvo lugar el 9 de noviembre, el otro ayer y hoy en la madrugada volvió a ocurrir. En la primera instancia se llevó dinero de un pago que teníamos que hacer temprano, pero en la ocasión de hoy se llevó la caja registradora. Por suerte, la tiró en Brasil y Piedras y uno de los empleados que entró temprano la encontró y la trajo de vuelta, algo que es positivo, porque si la caja no volvía hay que hacer una denuncia a la AFIP y comprar una nueva que sale mucho dinero”.

Lo llamativo de estos robos es que son cometidos por el mismo sujeto: “tenemos cámaras internas y al ver las imágenes nos dimos cuenta de que era la misma persona la que cometía los hechos. No es un chico de la calle porque viene bien vestido y viene a robar dinero, sabiendo que hay muchas cosas para comer que se podría llevar. Sólo viene a delinquir y en esta ocasión, vino con otra persona porque la caja es pesada y necesito ayuda para llevársela”, agregó la mujer.

Además de tener que sufrir la sustracción de dinero, Marcela tiene que afrontar los gastos por los vidrios rotos, al argumentar que “este es el tercer vidrio que me rompe y la bronca es que el seguro que tenemos, a veces te cubre una parte del vidrio y otras el total, con lo cual también tenemos otro gasto sumado al robo. Pensando en mejorar el tema de seguridad del negocio, tenemos que poner vidrios blindados, rejas y alarmas para que no nos vuelva a pasar esto. La primera vez hice la denuncia a la comisaría 14° y me dijeron que no cuentan con personal como para cubrir a todos. Creo que tendrían que patrullar más o poner policías en algunas esquinas para mejorar la seguridad en el barrio, ya que no sólo nos han robado a nosotros sino también al lavadero de al lado y negocios que tenemos cerca.

TANDIL. Una panadería sufrió su primer robo, luego de pocos meses de haber sido inaugurada

Mientras la empleada que se encontraba a cargo del comercio acomodaba la mercadería, luego de retirarse algunos clientes, dos hombres entraron al lugar y le pidieron el dinero que había en la caja registradora. Uno a cara descubierta y otro cubierto hasta los ojos, la amenazaron con un elemento que la muchacha no supo describir ante el nerviosismo. Luego de alzarse con el dinero, los delincuentes le dijeron a la chica detrás del mostrador: “No salgas hasta que nos vayamos”, por lo que ambos salieron caminando, aparentemente, por calle Fugl. Seguidamente, la mujer concurrió al local vecino para llamar a la policía, quienes asistieron al lugar en instantes.



La muchacha reclamó que la policía circula por el barrio en móviles, pero no a pie, atenta a lo que pueda estar sucediendo dentro de los numerosos comercios que se ubican en la zona. Al tratarse de una panadería que cuenta con varias sucursales alrededor de la ciudad, la firma vivió esta situación en varias ocasiones, mientras fue la primera en este local reciente.

Es por ello que la mujer, a pedido del dueño, no radicó la denuncia, puesto que considera que la formalidad no contribuirá en dar con los ladrones, recuperar lo robado o resolver el mal momento. Por lo que los uniformados no pudieron garantizar una respuesta y le dijeron: “Si no hay denuncia, no hay robo”.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

DEWEY RICH'S calsa*

REFINERIA DEL CENTRO S.A. Dánica

BARI LESAFFRE ARGENTINA Emeth

Levaduras Paraleva

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

Pasteleros cierran paritarias y prevén un invierno “normal”

Desde el Sindicato de Trabajadores Alfajoreros, Reposteros, Pizzeros y Heladeros (STARPYH) señalaron que los convenios que cerraron en las distintas ramas en el marco de las negociaciones paritarias.



Para Pizzeros se acordó un 24% de aumento de abril a enero de 2018, en tres tramos, que se suma a la suba del 10% que habían arreglado para enero y febrero (5% en cada mes). De esta manera, cerrarían el año con un 34% de enero de 2017 al mismo mes de 2018.

Asimismo, Reposteros recibieron una mejora salarial del 20% de marzo a agosto y en septiembre vuelven a negociar. En tanto, en el rubro Heladeros también cerraron un aumento del 20% de enero a junio y a

partir de julio empezarán a discutir la paritaria para el segundo semestre.

Aún no hubo acuerdo en Alfajoreros, la rama del sindicato que más trabajadores nuclea. Desde STARPYH pedían un 25% y ahora bajaron la pretensión a un 24% anual en dos tramos, desde mayo al mismo mes del siguiente año. Además, solicitan una cláusula de ajuste automático a la inflación.

Servicios rápidos es la otra actividad que debe discutir la paritaria, que se negocia a nivel nacional y luego se

firma el convenio a nivel local con el mismo porcentaje. Desde el gremio buscarán cerrar un acuerdo cercano al 30%, de junio al mismo mes de 2018.

Aún no hubo acuerdo en Alfajoreros, la rama del sindicato que más trabajadores nuclea. Desde STARPYH pedían un 25% y ahora bajaron la pretensión a un 24% anual en dos tramos, desde mayo al mismo mes del siguiente año. Además, solicitan una cláusula de ajuste automático a la inflación.

Asaltaron una panadería en Guaymallén: se llevaron la recaudación y un auto



Al menos dos ladrones amenazaron al comerciante y robaron \$5 mil, un Peugeot 206 y un celular. La Policía encontró el vehículo abandonado.

Delincuentes armados asaltaron a un comerciante cuando atendía una panadería

en Guaymallén. El hecho ocurrió anoche pasadas las 21 en la panadería La Pirámide de la calle Cañadita Alegre al 480.

Según fuentes policiales, los ladrones amenazaron al hombre de 46 años y se alzaron con \$5 mil, un celular y un Peugeot 206.

Horas más tarde, la Policía encontró el vehículo abandonado en las inmediaciones del Acceso Sur a la altura de Godoy Cruz. La denuncia quedó radicada en la Oficina Fiscal 8 de la Comisaría 25.

Balearon a panadero que se negó a entregar el dinero en un asalto



CALETA OLIVIA, SANTA CRUZ. El propietario de la panadería Eben Ezer se bajó del vehículo para abrir el local cuando se le acercó un joven y le pidió dinero. Como le dijo que no tenía, sacó un arma y efectuó un disparo hiriéndolo en la pierna. Ocurrió este martes por la tarde.

Rodolfo Nieto, de unos 60 años, se presentó en su panadería Eben Ezer ubicada en la transitada calle Marta Crowe del barrio 3 de

Febrero cuando se le acercó un joven de unos 20 años y le pidió dinero. Ante la respuesta negativa, sacó un arma de fuego con la que le disparó e hirió en una pierna, tras lo cual huyó.

Alertados por la detonación, los vecinos llamaron a la Seccional tercera de Policía cuyos efectivos tomaron huellas en el lugar y muestras de sangre mientras que la víctima fue llevada en ambulancia al Hospital Zonal.

Antes de ser trasladada alcanzó a describir a su atacante y aseguró que no lo conocía.

No es la primera vez que el comerciante fue víctima de asaltos ya que en el julio de 2012 también sufrió un robo cuando sujetos ingresaron al local y sustrajeron dinero y herramientas.

El pan es antinocivo

A pesar de los rumores de que el pan es malo para la salud por suerte la gente no quiere renunciar al "pan maligno"



El pan es una de las formas más antiguas de alimentos preparados por los humanos. A lo largo de la historia, especialmente después de la industrialización en su elaboración, ha recibido algunos golpes en contra, más recientemente por las dietas bajas en carbohidratos y tras la tendencia "libre de gluten", indicó la Health Coach, Rocío Río de la Loza.

Agregó que a pesar de los rumores de que el pan es malo, la gente no quiere renunciar al "pan villano". Es posible vivir un estilo de vida saludable y comer de forma equilibrada e incluir pan.

Para empezar, todos sabemos que la generalización es un mal hábito. Hay muchos tipos de pan alrededor del mundo. Aunque la mayoría de ellos

están hechos de harina, agua y levadura, los ingredientes y métodos de cocción son abundantes y varían de un lugar a otro. Por ejemplo, el pan se puede hacer del trigo, de garbanzos o de papas. Además, la elaboración del pan es una tradición tan apreciada en países como Francia que está protegida por un decreto legislativo y París acoge el concurso de panadería más prestigioso del planeta: La Coupe du Monde de Boulangerie. Si el pan es el enemigo, ¿por qué una nación lo protegería y lo celebraría con una competencia internacional?, continuó la especialista Rocío Río de la Loza.

En segundo lugar, una sola barra de pan es el resultado del conocimiento, la

experiencia y el trabajo dedicado de tres individuos valiosos: el granjero, el molinero y el panadero. Por lo tanto, es importante considerar todos estos factores. Comenzando con el tipo de cultivo; ¿Es un grano de cereal, un vegetal de raíz o una leguminosa?

¿Qué variedad de semillas es? ¿Cómo se creció? Luego preste atención a la forma en que fue molido. Por ejemplo, con el fin de producir harina de trigo integral el grano entero es molido, mientras que el salvado y el germen se eliminan durante la producción de harina blanca. Y por último, ¿qué método de cocción y el horno se utilizaron?

La conclusión es que algunos tipos de pan son nutritivos y

realmente puede ser bueno para su salud. Aparte de ser ¡conveniente, delicioso, versátil y reconfortante! Así que veamos algunos beneficios de comer pan.

1. Contiene fibra:

Panes hechos de harina de trigo integral, granos enteros, semillas o frutos secos contienen fibra dietética; incluyendo aquellos cuya masa se ha añadido artificialmente con "fibras funcionales" tales como goma de guar, inulina y salvado de trigo. La fibra dietética ayuda a la digestión, aumentan el volumen de las heces, promueven movimientos intestinales regulares y apoyan la eliminación de desechos. Regula los niveles de azúcar en la sangre, nutre el microflora intestinal benéfica y te mantiene saciado por más tiempo. Su consumo se ha relacionado con un menor riesgo de enfermedad coronaria, accidentes cerebrovasculares, hipertensión, diabetes, sobrepeso, obesidad y trastornos gastrointestinales.

2. Favorece a los probióticos:

Los panes altos en la fibra dietética ejercen un efecto probiótico que anima el crecimiento y el funcionamiento de las colonias amistosas de bacterias en el intestino. La microflora intestinal se ha estudiado intensamente debido a que los cambios en la composición de la microbioma intestinal se han relacionado con funciones corporales esenciales en el huésped, como la inmunidad, la regulación de la saciedad y el aumento de peso corporal, entre otros. Alimentar su microflora intestinal beneficiosa puede ayudarle a



perder algunos kilos y a mejorar su estado de ánimo y dormir.

Además, cuando el almidón resistente, encontrado en las frutas almidonadas, verduras, legumbres y granos enteros, es descompuesto por la flora intestinal, se producen ácidos grasos de cadena corta, que ayudan contra la inflamación y el fortalecimiento de la respuesta inmune. Los panes de grano entero que contienen frutas son un buen ejemplo.

3. Te llena de energía:

Los granos enteros y las legumbres contienen carbohidratos complejos. Los panes derivados de cualquiera de estos proporcionan un suministro abundante de energía que se traduce en un flujo constante de glucosa en la sangre. Este hecho es importante para los atletas profesionales o personas que están preparando sus cuerpos para cualquier actividad física de resistencia.

Según la Clínica de Cleveland, los carbohidratos complejos estimulan la producción de la serotonina y si los elimina enteramente de su dieta usted puede llegar a ser realmente irritable. La doctora Amy Jamieson-Petonic, dietista registrada en dicha institución,

recomienda comer cada tres o cuatro horas e incluir carbohidratos complejos cada vez (para sentirse energizado y feliz).

4. Contiene ácido fólico:

La fortificación es una práctica segura donde se añaden vitaminas y minerales esenciales a los alimentos básicos como el pan y la harina de trigo. Muchos tipos de pan, incluido el pan blanco, se han fortificado con hierro, calcio y algunas vitaminas B. En particular, en los Estados Unidos se ha establecido la fortificación forzada de ácido fólico obligatoria de productos de cereales como la harina de trigo refinada la cual puede reducir el riesgo en una mujer embarazada de tener un bebé afectado por espina bífida u otros defectos congénitos del sistema neural.

5. Es anticancerígeno:

El Instituto Americano de Investigación del Cáncer incluye pan de trigo integral y granos enteros dentro de la lista AICR de Alimentos para Combatir el Cáncer, publicada en su sitio. Después de años de estudio han descubierto que la fibra dietética y fotoquímicos en granos enteros poseen propiedades anticancerígenas.

Panadero Mundial

Alain Coumont pensó que no existía ningún lugar con un pan rico, por lo que decidió emprender una panadería propia. Su éxito fue tal, que ahora abre entre 20 y 25 locales al año en el mundo. El panadero que tiene 250 restaurantes en el mundo

Dice Alain Coumont (Bélgica, 1961) que el nacimiento de su marca, Le Pain Quotidien, tiene más que ver con la insatisfacción que con el intento de convertirse en un empresario de alcance mundial.

“...Cuando iba a comer a algún sitio, en Bruselas, me quedaba con la sensación de no encontrar un pan rico, no me gustaba; aunque el pan te lo den gratis, tiene que ser delicioso, porque es la primera impresión cuando te sientas en un restaurante..”, cuenta Coumont en una entrevista.

El chef creador de una marca que trasciende países y continentes recientemente visitó México para la inauguración de la sucursal número 11 de Le Pain Quotidien en la mencionada ciudad, esta

vez haciendo a un lado el corredor Roma-Condesa-Polanco, para adentrarse a ese epicentro sureño en transformación que es San Jerónimo.

De silueta delgada, cabello alborotado y vestido de azul, Coumont es un exitoso empresario con más de 250 restaurantes a nivel mundial, bajo una marca que es dueña del 60% de ellos, aproximadamente, y el resto para franquiciatarios.

Coumont también tiene una nariz prominente que hace pensar en su forma de crear el pan: no sólo en la búsqueda de la consistencia perfecta, sino también del sabor y el olor.

Aunque parezca un alimento sencillo de elaborar, la receta de Coumont, que lo ha llevado a

recorrer el mundo abriendo locales a discreción, requiere de una paciencia olímpica.

“...Nuestro pan utiliza lo que llamamos una masa madre, la cual se deja reposar en un proceso que toma entre 8 y 10 horas, para que su sabor sea adecuado...”, explica.

Lo que después agrega Coumont es aún más sorprendente: se requiere de entre 2 y 3 semanas para que la masa madre, hecha de harina, sal y agua, fermente naturalmente.

Con esta receta, el chef abrió su primer local en la capital belga. No era más que una pequeña panadería de 36 metros cuadrados, pero el diseño de aquel espacio de renta económica se quedaría como la cara tradicional de la cadena Le Pain Quotidien: muros de ladrillo rojo, instalaciones de luz y aire expuestas en un estilo urbano y un ambiente cálido.

“...Fue algo que empezó en Bélgica, pero la gente nos empezó a buscar para llevar el concepto a diferentes puntos: París, Italia, Nueva York (con dos socios que lo buscaron para crecer llevar la marca a la Gran Manzana). Es una marca que no fue creada para hacer el gran negocio o que haya sido apoyada por socios millonarios o banqueros, más bien lo veo como una cuerda que se entrelaza...”, dice Coumont.

Le Pain Quotidien abre entre 20 y 25 sedes al año alrededor del mundo. En este nuevo local en la



Ciudad de México también se suman productos nacionales y extranjeros en la tienda del lugar, como café, chocolate, vino y algunas delicias para acompañar el pan artesanal que se exhibe en la entrada.

“...El pan y el concepto del restaurante se adapta a cada una de las ciudades en las que estamos. En México tenemos un café delicioso, por lo que lo unimos con elementos sofisticados de la cocina de Le Pain, cosas que se comen en Francia e Italia, y adaptamos platillos locales que representan como el 20% del menú...”, apunta el chef.

La paciencia de Coumont dio resultados. El chef también ha escrito tres libros en los que comparte su receta para lograr la mejor hogaza, con diferentes ingredientes, pero siempre con un estilo artesanal.

Así, cada vez hay más lugares en el mundo a donde puede llegar y disfrutar de un pan como se debe.



SONRÍE

[Te luce, te demuestra, mejora tu humor, y es contagioso]

CHISTES CORTOS

Ciclo de la vida:

Hombres detrás de las mujeres,
mujeres detrás de Ricky Martin y
¡Ricky detrás de los hombres!

- ¿Te enteraste de la desgracia de Juan?

- No, ¿qué le ha pasó?

- Se fugó con mi esposa...

- Vas a ser papá, ¡Estoy EMBARAZADA!!

- ¡Que felicidad amor!

- Caíste. ¡ Feliz Día De Los Inocentes!

- ¿No estas embarazada?

- Sí, pero no es tuyo.

- Mi amor, llevamos ya quince años saliendo juntos, ¿por qué no nos casamos?

- ¿Y quién nos va a querer?

- Papá, papá, ¿es verdad que los papás, saben más que los hijos?

- Claro Pepito, es verdad.

- Ah, y... ¿quién fue el inventor de la imprenta?

- El inventor de la imprenta fue Gutemberg.

- Y entonces, por qué no la inventó el papá de Gutemberg.

La profesora le dice a Pepito:

- A ver Pepito, si yo digo fui rica, es pasado, pero si yo digo soy hermosa, ¿Qué es?

- ¡Exceso de imaginación profesora!

Entra un matrimonio en un restaurante, y cuando se sientan, le dice la mujer:

- ¿Te diste cuenta del borracho que había en la barra del bar?. Es mi ex-novio, que no paró de beber desde que nos separamos.

- ¡No me extraña! ¡Todavía lo estará celebrando!

Un padre muy enojado le dice a su hijo:

- Si repruebas el examen de mañana olvídate que soy tu padre.

Al día siguiente el padre le pregunta al hijo:

- Hijo, ¿cómo te fue en el examen?

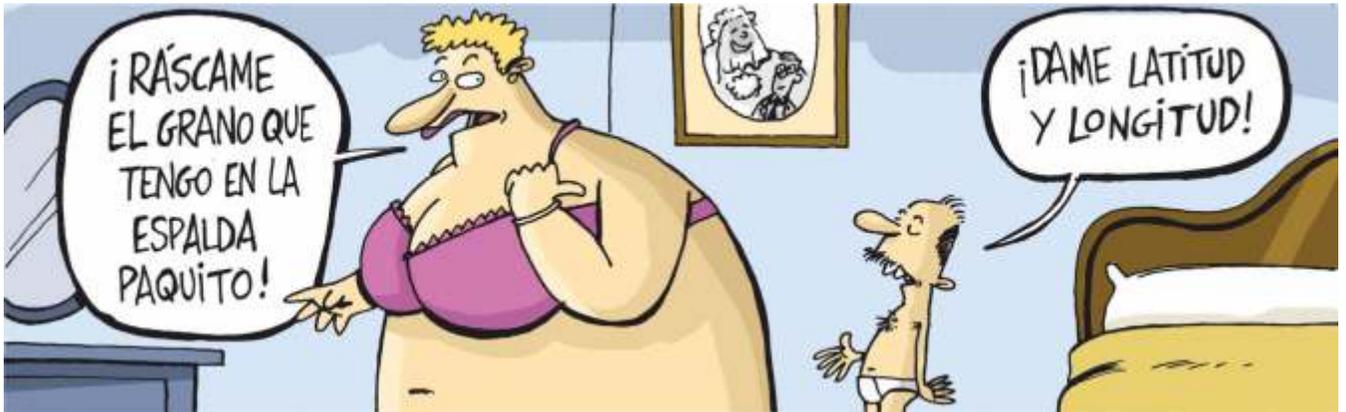
Y el hijo le responde...

- ¿Y usted quién es?

- Mi esposa sabe muy bien cómo hacer corta una historia muy larga.

- ¿Cómo, Manolo?

- Siempre me interrumpe...



Después del verano mis medidas son:
Nomentra – sesienta
–revienta

- ¡Muchachos! ¿saben que Pedro está en el hospital?
- ¡No puede ser! Si ayer lo vi bailando con una rubia estupenda
- Es que su mujer también lo vio.





GUÍA DE PROVEEDORES DE PANADERÍAS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"SAF ARGENTINA" Tel.: Cabrera
4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"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

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

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA CA-MI" J. D.
Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172

"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

"PAN CON PAN" Medina 144.
Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID
152*2047 / ID 152*664

"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A.
Tel.: (011) 4931-7969 / 9454

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

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

"BURNER" Cahi 678, C.A.B.A.
Tel.: 4911-2302/4911-1675

"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

"HORNOS VULCANO - PABLO RAU"

Tel.: 15-3539-4439

"PAN CON PAN" Medina 144.

Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

"ROT-CARR" B. Perez Galdos 9529.

P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

GRASAS Y MARGARINAS

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel.

Méndez 1079 - Wilde. Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338.

C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI"

H. Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.: 4241-3449 / 4834

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

"BACALAR" Aráoz 578. Villa Madero.

Tel.: 4652-5216 4655-1441

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia

2468. San Justo. Tel. 4441-1200 /

AVISOS CLASIFICADOS

<p>Pan con Pan VENDE</p> <p>MEDINA 144 ITUZAINGÓ NORTE</p> <p>Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 CEL.:15-5523-0773</p>	 <p>HORNO 70-90 motor trifásico para zorra de 70-90. VALOR DE VENTA: \$ 98.000.-</p>	 <p>MAQUINA GALLETERA ARGENTAL CON ENLATADORA AUTOMÁTICA: Posee 3 moldes intercambiables: galleta cuadrada-galleta redonda y bizcocho. Posee pica incorporada. Producción 200 unidades por minuto . Reparada a nuevo. Motor Trifásico 1,5 HP VALOR DE VENTA \$ 75.000.-</p>
---	---	--



INVENTIS[®]
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



✓ **Mayor seguridad y rapidez en la producción.**

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**



UNA MARCA LESAFFRE 

www.lesaffre.com.ar / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000