

IP INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista de
Los Panaderos



AÑO 18 - N° 75
JULIO DEL 2018



MAQUINAS DE PANADERIA



AGME

Y HORNOS ROTATIVOS

RE - INVENTAMOS LA SOBADORA



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Maquina sobadora unica 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



ACCESORIOS



SERVICIO TÉCNICO DE MÁQUINAS Y HORNOS



Pablo Rau:

15 . 3539 . 4439



Jorge Martinez:

15 . 5713 . 3389

ID: 680*6711



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.



LA MEJOR SOBADORA

La más moderna del mercado, con bujes auto lubricados (si se gastan se auto-lubrican) lo que hace que tengan un mínimo mantenimiento.

Una Sobadora muy moderna al servicio de la producción del panadero, 600 mm de ancho, pesada y con dos motores, 2 Hp. Se ofrecen en hasta tres pagos sin interés.

Sin cadena de arrastre, y sin correa permite que el panadero no tenga peso de volante, la fuerza la hacen los motores directamente sobre los ejes (uno gira al derecho el otro al

revés), por consiguiente tienen una mayor fuerza con respecto a las convencionales. Permite un sobado parejo, silencioso, con menor esfuerzo y mayor rendimiento.

La SOBADORA AGME viene equipada con un exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado





“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.

PRODUCTORES DE TRIGO SE DESPEGAN DE LOS AUMENTOS DEL PAN

Coninagro asegura que la producción de trigo triplica las necesidades de la industria molinera. Aseguran que el trigo solo influye el 10% en el precio del pan.

El presidente de la Confederación Intercooperativa Agropecuaria (Coninagro), Carlos Iannizzotto, subrayó hoy que la producción de trigo alcanzó en la última cosecha los 18,5 millones de toneladas, el triple de lo que demanda la industria molinera para fabricar la harina para elaborar pan. Además aseguró que "históricamente, el valor del trigo influye en torno al 10% en el precio del pan"

"Si el pan vale \$ 46 pesos por kilo, \$ 4,6 podrían atribuirse al componente trigo", puntualizó Iannizzotto.

"Los movimientos actuales de precios son lo novedoso de este año, ya que en el verano entró la nueva cosecha de 18,5 millones de toneladas, tres veces las necesidades de la molinería. Y se espera un volumen igualmente excepcional para el año que viene", afirmó.

Señaló que "mucho se está hablando en estos días de la situación del trigo y el precio del pan", y remarcó que "desde Coninagro desde hace varios años se viene siguiendo los costos del pan y la influencia de los movimientos de mercado de trigo en el precio del pan".

La calidad

En consecuencia, sostuvo que "como cadena, nos queda mucho para trabajar para que todo ese trigo tenga la calidad necesaria que demandan los mercados, pero estamos yendo en ese camino".

Explicó que "el mercado mundial de trigo viene creciendo, tanto la producción, ubicándose en 757 millones de toneladas para la campaña que viene según el USDA – el Departamento de Agricultura estadounidense-, como la demanda".

"Esta mayor demanda por mayores consumos de trigo en el mundo pone al trigo en valores superiores a nivel internacional. Esto, trasladado al escenario local, junto con los movimientos en las tarifas, el costo del financiamiento, el tipo de cambio, y el valor del trabajo y el propio juego de la oferta y demanda interna nos genera el efecto que vemos en el pan", afirmó Iannizzotto.

"¿Cómo evitamos que esto se traduzca en efectos negativos, especialmente en la canasta básica? Comprendiendo de donde vienen los desequilibrios y actuando en consecuencia", puntualizó el dirigente ruralista.

Un ministro de Vidal admite que hay 6800 panaderías truchas en la provincia

El ministro de Agroindustria de la provincia de Buenos Aires, Leonardo Sarquís, admitió que en el territorio bonaerense hay "casi 6800 panaderías truchas" y dijo que desde la cartera oficial están trabajando junto a una cámara de panaderos para enfrentar el problema

Así lo señaló el funcionario en medio de la polémica por el precio del pan.

Según Sarquís, en la provincia el precio del kilo de pan va de 40 a 70 pesos, dependiendo de los lugares. Para el funcionario, antes que por la harina, hay otro factor que influye en el precio del pan. "El aumento tiene que ver con las tarifas", apuntó el funcionario. "La incidencia es mayor con las tarifas, insumos", agregó. Descartó intervenir como lo hacía el gobierno anterior en el mercado de trigo. "Ya pasó y no funcionó", expresó.

En esta línea, el ministro de Agroindustria de Buenos Aires dijo que se mantiene en contacto con la federación bonaerense de los panaderos e indicó que la entidad le pide ayuda para "combatir la ilegalidad".

"Hay 11.000 panaderías habilitadas o registradas por los municipios y casi 6800 sin habilitar o truchas. Tenemos un problema; hay competencia desleal", afirmó. Advirtió que "hay panaderías (truchas) que en lugar de levadura usan otros compuestos químicos que pueden ser tóxicos".



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

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

"Si sube el precio del pan, no hay que comprar"

El Ministro de Agroindustria dijo que están controlando 'abusos de los panaderos'

En el marco de la suba de precios en la bolsa de harina, el ministro de Agroindustria Luis Etchevehere aseguró que "si sube el precio del pan no hay que convalidar abusos y no hay que comprar" hasta que no retrocedan. Asimismo, indicó que "estamos siguiendo con mucha atención este tema porque el valor del pan tiene un fuerte impacto".

"No hay que convalidar los precios abusivos de los panaderos. Con transparencia no debe haber abuso, partiendo de la base que la materia prima es sólo un 10 por ciento del costo, al igual que la harina que representa el 20 por ciento, por eso acá hay abusos que deben ser controlados en toda la cadena, porque en la harina y trigo impacta de manera mínima", detalló.

Asimismo, recordó que "el gran soberano es el consumidor, y él mismo es el que no debe convalidar los precios abusivos evitando la compra. De cualquier manera, nosotros seguimos monitoreando y cuando detectamos abusos, vamos directo a Defensa de la Competencia".

El gobierno de Misiones y los panaderos de la provincia acordaron congelar en 50 pesos el kilo de pan francés en la venta al público a cambio de descuentos de entre el 35% y el 50% en las facturas de electricidad.

Es la alternativa que encontraron la administración del peronista Hugo Passalacqua y los industriales panaderos de la provincia norteña ante las presiones alcistas sobre el precio del pan por el alza del 188% en el valor de la bolsa de harina. "Hemos acordado con el Centro de Industriales Panaderos que no aumente el precio del pan por 90 días. Una medida concreta que no soluciona el problema pero alivia en un momento difícil para todos", dijo el gobernador de Misiones.



CONGELAN EL PRECIO DEL PAN POR 90 DÍAS

“Fue un pacto”, dijo en Misiones Cuatro, Héctor Acosta, Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Misiones. El acuerdo es por 90 días y rige solamente para el pan francés. El convenio alcanza a todas las panaderías de la provincia, habilitadas como tal. “Deben acercarse al Centro de Industriales Panaderos en Posadas con su habilitación y su boleta de luz”, indicó.

POSADAS. Bajo la denominación de “Ahora pan”, el gobierno misionero acordó con Panaderos congelar el precio de ese producto por tres meses a cambio de un subsidio de hasta el 50% en el costo de la energía eléctrica que consuman. El beneficio alcanza a unos 400 establecimientos elaboradores que se comprometieron a vender el pan francés a \$50 el kilo al menos hasta principios de septiembre. En diálogo con Misiones Cuatro, Héctor Acosta, Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Misiones, afirmó que “Fue una buena actitud del gobierno” ante la crisis que atraviesa el

sector. “No es un subsidio, fue un pacto. Nos piden que mantengamos sostener a 50 pesos el precio del pan francés por 90 días y nos hacen una quita en el costo de la energía eléctrica”, detalló. Las panaderías que consuman hasta 10.000 KW por mes de energía, recibirán una bonificación del 50% en las facturas; y las que superen ese tope percibirán una quita de 35%. El convenio alcanza a todas las panaderías de la provincia, habilitadas como tal. “Deben acercarse al Centro de Industriales Panaderos en Posadas con su habilitación y su boleta de luz”, agregó Acosta.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

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

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



Contra los aumentos, panadero regala pan en Guaymallén

Una panadería de Guaymallén entrega pan en forma gratuita a los vecinos de la zona. Bajo el nombre “los jueves de regalar pan”, la iniciativa se realiza dos veces al mes para mitigar el aumento de los panificados y para que las familias no pierdan la costumbre de llevar ese alimento a la mesa.



Germán Cornejo tiene 23 años y es propietario del negocio ubicado en Gutenberg y San Lorenzo. Afirmó que “el precio de la harina se disparó demasiado en lo que va del año y el pan se convirtió en un lujo que no todos pueden comprar”.

Desde hace dos meses entrega cerca de 70 kilos, hasta agotar stock, por jornada solidaria. La próxima será el jueves 21 de junio durante la mañana. Comenzó con la idea junto a su mujer y a su maestro panadero.

“Si bien he pasado momentos difíciles, nunca me ha faltado nada. A mi esposa, en cambio, sí y ella me motivó a tomar la decisión”, dijo el joven, que es padre de dos niñas.

“En el barrio tenemos dos realidades, gente que tiene poder adquisitivo y otros que no pueden solventarse. Buscábamos ayudarlos porque a medida que comenzó la suba de precios,

familias que pedían a diario cierta cantidad tuvieron que disminuir su compra”, señaló Germán.

Y aclaró que se trata de una acción altruista y no de una protesta del tipo panazo como la que se realizó este miércoles en el Congreso, donde se repartieron 5 mil kilos de pan en rechazo al aumento de la harina.

El valor de la bolsa de 50 kilos subió 188% desde febrero último, por lo que desde los diferentes centro de industriales panaderos del país estiman que el precio del kilo de pan podría dispararse hasta los \$80.

Los 50 kilos de la 0000 se pagaba \$280 y hoy, \$800. Es un costo alto sin contar los servicios: unos \$7.000 de luz y cerca de \$20.000

de gas. “El problema no es eso, es que se va acumulando. Pese a que comencé a pagar las facturas en cuotas”, contó.

Sin embargo, en su negocio el kilo sigue costando \$33, cuando el precio sugerido en Mendoza supera los \$50. “El margen de ganancia de un panadero no es bajo, igualmente, prefiero ganar menos, reduciendo mis ingresos, para que la gente pueda seguir comprando”, dijo.

Paula Pavón, una de las vecinas que fue a buscar su bolsa, contó que hizo una cadena de Whatsapp para dar aviso a sus conocidos y personas que realmente lo necesitan. “Imaginate que se asombran porque nadie regala nada”, detalló la mujer.

En tanto, Carlos Amaya agregó: “Mucha gente que está necesitada viene a buscar su pan. Es muy buena la iniciativa. Los vecinos están contentos con él. Si bien le seguimos comprando durante la semana, estiramos lo más posible este alimento”.




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700

Por los precios, cayeron las ventas en panaderías

Los propietarios están preocupados. Aumentaron sus productos por los incrementos de las materias primas y la gente no compra.



El traspaso de los aumentos de las materias primas que necesitan los panaderos y reposteros de la ciudad hacia sus productos produjo una merma en las ventas del sector. La gente compra menos pan y facturas, y los panaderos están cada vez más preocupados.

En la tradicional panadería Tentaciones, sobre la calle Roca, la vendedora Liliana García miró a su alrededor y, al notar el pequeño local vacío durante las primeras horas de la tarde, lo catalogó como algo raro, situación que meses atrás no solía pasar.

En la zona, la bolsa de harina de 25 kilos pasó de costar 250 pesos hace tan sólo dos meses atrás a 450 pesos, y el insumo que les da el indistinguible sabor a las medialunas dulces, una margarina de buena calidad, pasó

de valer 900 pesos a llegar a los 1300 pesos por 20 kilos. Ambos costos se trasladaron directamente a los panificados y alejaron a algunos clientes.

Clima

Pero no fueron sólo estos aumentos lo que ocasionaron la baja en las ventas. Desde las panaderías también lo atribuyen a la inestabilidad económica general por la que atraviesa el país y al clima social que existe con respecto a los aumentos.

“La sensación que se maneja de que todo se va por las nubes hace que la gente consuma menos. La gente está ajustando en lo que gasta, y eso nos está complicando. La gente consume mucho menos”, indicó Gustavo

Huenteau, dueño de la panadería y repostería Munich.

A la par, en Santarelli todo estaba muy tranquilo mientras las dos empleadas se mantenían alertas detrás del mostrador. Sus precios, sostuvieron, los aumentaron tres semanas atrás. Con el kilo de pan ahora a 50 pesos, la gente lo empezó a comprar “de a chirolas”. Venden, dicen, pero ahora notan que la gente se cuida.

Repostería

Las facturas, tortas y masas dulces son otras de las perjudicadas. Siendo principio de mes, en la sucursal de Dulce Malvina, a metros del monumento al general San Martín, pensaban que la venta de sus reconocidas medialunas iba a aumentar con respecto al mes pasado. Pero no fue así.

“Se nota la baja de las ventas. Pensábamos que se iba a mover más cuando la gente cobrara, pero mucho no mejoró”, enfatizó Lucas Gómez, uno de los empleados.

La situación se repite en otras panaderías más pequeñas de la ciudad, donde la gente está comprando cada vez menos pan, facturas y tortas fritas.

Los vecinos comen menos y los comerciantes empezaron a hacer notar su problema. Habrá que esperar cómo evoluciona la situación y si los panaderos logran un respiro que les permita vender y mantener sus márgenes de ganancia.

No descartan otros aumentos

El dueño de Munich, Gustavo Huenteau, adelantó que las molineras ya le anunciaron un nuevo aumento en el precio de las bolsas de harina para “las próximas semanas”.

Por no contar con empleados ni el pago de un alquiler, Huenteau puede afrontar la situación de las constantes subas en sus



costos y la baja en el consumo que afronta su negocio, algo que “otras panaderías, lamentablemente, pueden llegar a un punto donde no se puedan sostener”.

El valor de la bolsa de harina de 50 kilos subió un 80% en dos meses, superando los parámetros internacionales, en paralelo al aumento de tarifas de gas, electricidad y agua, por lo que el precio del pan podría dispararse hasta los 80 o 90 pesos el kilo, según indicó la cámara que los nuclea a nivel nacional.

An advertisement for Juan Angel Lucero, a supplier of bakery ingredients. The ad features the name 'JUAN ANGEL LUCERO' in large, bold letters at the top. Below it, the text reads 'MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS'. The advertisement displays several logos for brands of flour and yeast: DEWEY, RICH'S, calsa, Dánica, Emeth, BARI, LESAFFRE ARGENTINA, and Levaduras Paraleva. At the bottom, there is a logo for 'ARANZANA' featuring a cow. The contact information at the bottom is 'Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742'.

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

DEMO DE MAPRICONF



ESCUELA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

calsa*

Calsa, la marca preferida de los panaderos argentinos

mapriconf 40 años juntos

DISTRIBUIDORA OFICIAL

CORE 2018

Seminario:
"Ocasiones de Consumo"
Especial!

¿Cuándo?
31 de Mayo | 13:30 horas

¿Dónde?
En el CIPU Matanza Sur
(Centro Industriales Panaderos Unidos)
J. M. Rosas 16755 (Km32) González Catán





REUNION CON 22 DE ENERO



PROTESTAMOS REGALANDO PAN



Por segunda ocasión en dos meses, el CIPU Matanza Sur protestó contra los tarifazos y los altos precios de la harina repartiendo pan gratuito a centenares de personas.

"...Jamás se vio en Argentina que la gente tenga que mendigar pan, porque ya es insostenible el precio...", señaló Carolina Morales, una ama de casa. Centenares de personas hicieron fila para recibir un kilo de pan gratis, iniciativa de panaderos de distintas zonas para protestar este miércoles 6 de junio por la fuerte alza del precio de la harina en Argentina, país

productor y exportador de trigo.

El aumento del precio de la harina en los últimos seis meses, sumado a las tarifas (de luz, gas y agua) hace imposible que se pueda vender a un precio rentable el kilo de pan y todo lo que elabora una panadería.

A lo largo de más de cinco horas, los panaderos del CIPU (junto a otros centros de panaderos como la FIPPBA, el CIPDO, Avellaneda, Lanús, Merlo y San Justo) entregaron frente al Congreso un total diez toneladas de pan, de a un kilo por persona, en señal de protesta, en lo que llamaron el segundo 'panazo'. El primero lo hicieron a fines de abril.

Los panaderos presentes se mostraron sorprendidos por la cantidad de gente que se acercó.

Lo que se le reclama a las autoridades es que se cuide primero el mercado interno y que después se pueda exportar", agregó.

Desde la quita de impuestos a las exportaciones de cereales instrumentada por el presidente Mauricio Macri tras asumir en diciembre de 2015, las ventas externas de harina de trigo aumentaron 74% en Argentina, cuarto exportador mundial de ese producto, según datos oficiales.

La bolsa de 50 kilos de harina que costaba 240/270 pesos (9,7/10,5 dólares) a fines de febrero, pero se vende en la actualidad en

los molinos a cerca de 800 pesos (31,3 dólares).

En Buenos Aires el kilo de pan cuesta en promedio en 60 pesos (2,3 dólares), casi el doble de lo que costaba en febrero.

Si nos guiamos por el tarifazo, los sueldo y el aumento del precio de la bolsa de harina... deberíamos vender 1 kilogramo de pan a \$100. Como esto no lo podemos hacer estamos absorbiendo el incremento y nos está llevando a la ruina y el cierre de establecimientos, necesitamos que el gobierno tome cartas en el asunto y que los molineros le pongan un freno al tema de la harina.

Quienes integramos el CIPU Matanza Sur nos sumamos a pelear juntos con los colegas del Gran Buenos Aires, de la provincia, y a nivel nación también y queremos hacerle entender al oficialismo y a la oposición que hay que ocuparse de este gremio. En Argentina, este oficio aglutina a más de 400.000 trabajadores y productores que trabajan en torno a 40.000 panaderías que no podrán seguir sustentándose si las políticas económicas del Ejecutivo de Mauricio Macri no se "modernizan".

No nos gusta regalar nuestro trabajo, pero es preferible protestar así y no estar cortando calles.



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





INFORME



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



CON COLEGAS DE AVELLANEDA



REUNIÓN DE LOS VIERNES



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







SONRÍE

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

chistes cortos

- ¿Qué es un bofetón?
- Una caricia a alta velocidad.
- ¿En qué se parecen un móvil y un pedo?
- En que cuando suena, ¡nadie sabe de quién es!
- ¿Qué es un pedo?
- Un suspiro de un trasero enamorado.
- ¿Cómo se dice diarrea en portugués?
- Cascada du traseiro.
- ¿Y en japonés?
- Kagas awuas
- Mamá, mamá, en la escuela me dicen que tengo la boca grande.
- Bueno hijo, trae la pala que te doy el jarabe.
- ¿Cuál es el mar que hace más daño?
- El mar... tillo.
- ¿Tú qué querías ser de pequeña?
- Yo quería ser NADIE porque siempre me decían que “nadie es perfecto”.
- ¿Cuál es el lápiz más peligroso del mundo?
- La “piztola”.
- ¿Cómo murió el hombre que inventó la cama de piedra?
- ¡De un almohadazo!
- ¿Cómo se llaman las mujeres de Persia?
- ¡Persianas!
- ¿De qué murió la madre de Kung Fu?
- De kungfuntivitis.
- ¿Por qué estaba la escoba feliz?
- Porque ba-rriendo.
- ¿Qué es un chino con una capucha?
-- Un capuchino.



preguntas estupidas

- * ¿Por qué "separado" se escribe todo junto y "todo junto" se escribe separado?
- * ¿Por qué corremos cuando llueve, si adelante también llueve?
- * ¿De qué color son las manzanas verdes cuando están verdes?
- * ¿Por qué algunos interruptores de luz dicen Encendido/Apagado?... si cuando está la luz encendida ya se sabe y cuando está apagada no se puede leer.
- * ¿Por qué la serie se llamaba "Misión Imposible", si ellos siempre conseguían realizar las misiones?
- * Si la piscina es honda... ¿el mar es toyota?
- * ¿Por qué Superman usa capa si puede volar sin la capa?
- * Si los padres saben más que los hijos, ¿Por qué Albert Einstein es tan famoso y nadie sabe nada de su padre?
- * ¿De qué color es un camaleón mirándose al espejo?
- * Si una palabra estuviese mal escrita en el diccionario, ¿cómo lo sabríamos?
- * ¿Por qué las lunas de otros planetas tienen nombre, pero la nuestra se llama luna?
- * Si un abogado se vuelve loco, ¿pierde el juicio?
- * ¿Por qué hay día del padre, día de la madre, pero no hay día del hijo?
- * Si me meto el enchufe de la antena del televisor en la nariz, ¿podré ver mis pensamientos en la pantalla?
- * ¿Por qué los filmes de batallas espaciales tienen explosiones tan ruidosas, si el sonido no se propaga en el vacío?
- * ¿Cómo se escribe el cero en números romanos?





HORNOS ROTATIVOS



HR-15
Mediano

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

TABLEROS

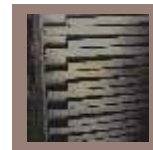
Modelo
Std



Modelo
Full



Vaporizador



Somos una empresa familiar orgullosamente argentina



HR-30
Grande

Para 15 bandejas
de 70x90 Cm.
120 Kg. de Pan/Hora



HR-8
Chico

Para 8 bandejas
de 45x70 Cm.
16 Kg. de Pan/Hora



Visita nuestro Showroom!!

 **Búscanos en Facebook**

como **Brito Hnos.**

SOBADORAS



SOBADORAS PASTELERAS
Rodillo 500 Mm.
Y PANADERAS Rodillo 600 Mm.

AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES

RAPIDAS DE
25 Y 50 KG.
DE HARINA



CONVENCIONALES
DE 20, 35, 50, 60, 100,
150 Y 200 KG. DE
HARINA

BATIDORAS

CAPACIDADES:
7 LITROS
10 LITROS
15 LITROS
20 LITROS
30 LITROS
40 LITROS



3 Velocidades
Rejilla de protección

TRINCHADORES



MINI TRINCHADOR
Y
GRAN TRINCHADOR COMPACTO

CARROS Y BANDEJAS



UTILES Y REPUESTOS





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

INFORME

La Sociedad de Obreros Panaderos de Almirante Brown participó del Congreso Ordinario de la F.A.U.P.P.A., llevado a cabo en la Ciudad de Tanti -Córdoba-.

En dicho congreso expresamos, claramente, nuestro apoyo incondicional al compañero Abel Frutos.



FIRMAMOS UN IMPORTANTE CONVENIO

Firmamos un importante convenio con el Sindicato Único de Obreros Navales para que nuestros afiliados puedan disfrutar de sus instalaciones.

El SUOM posee un importante predio en la Ciudad de Adrogué y allí, nuestros compañeros, podrán disfrutar de las piletas y todas las instalaciones en esos días tan necesarios de descanso con su grupo familiar.



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 juntas 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



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

INSPECCIONES

En conjunto con el Centro de Industriales Panaderos de Almirante Brown estamos realizando inspecciones a diferentes supermercados chinos que cocinan pan sin respetar las normas vigentes de seguridad e higiene, así como a cualquier otro mercado o establecimiento que no cumpla con las normas de manipulación de alimentos.

Informamos a la población en general que quienes continúen infringiendo la Ley serán pasibles de clausuras, multas e inhibición de sus bienes.





NUEVA PREMEZCLA

BIZCOCHUELO de CHOCOLATE

TORTAS HUMEDAS Y DELICIOSAS.

Ideal para realizar tortas y postres semifríos.



 /Calsa Escuela de Panaderia
Encontrá más recetas en www.calsa.com.ar/profesionales



Aumentó el precio del pan: La bolsa de harina subió de 275 a 700 pesos

El aumento de la bolsa de 50 kilos de harina, el incremento en las tarifas de gas, electricidad y la carga tributaria, provocaron que los productos de panificación experimenten una suba pronunciada. El kilo de pan, en las mayorías de las panaderías tiene un valor de 50 pesos, mientras que el de las facturas oscila entre los 80 y los 100 pesos.



Son muchos los factores que influyen en el aumento. Todas las materias primas aumentaron: Subió la harina, la margarina, la grasa, el azúcar y otros subproductos que se utilizan en la panificación.

En la ciudad, están los que tienen locales propios y los que alquilan, también los

que tienen empleados con sueldos y cargas sociales al día, y aquellos que elaboran y venden la panificación trabajando en forma familiar.

La Panadería San Antonio es un comercio que el año pasado arribó a sus primeros 100 años de vida. Pedro Pomés, su administrador,

manifestó que el rubro ha tenido muchos vaivenes a lo largo de su historia, desde que su padre y dos tíos, inmigrantes de Girona, España, fundaran la panadería.

En cuanto a la suba en el precio de la bolsa de harina, indicó que la misma “estaba a 275 pesos en diciembre, y ahora se abona entre los 700 y los 800 pesos”.

Recordó que el kilo de pan costaba 35 pesos en diciembre y ahora “está en los 50 pesos”. Otras especialidades de la panificación también sufrieron un incremento, porque además de “harina, llevan margarina, azúcar y otras materias primas que experimentaron una suba considerable”, detalló.

Pomás expresó que si bien

la harina tiene su incidencia en el precio final, existen factores más importantes: Uno de ellos es “el costo altísimo de contar con empleados y cargas sociales muy elevadas”. Agregó que tienen “todo al día, pero te demorás un par de días en depositar y llegan intimaciones e inspectores al local, además de las inspecciones de rutina de Bromatología Municipal; mientras que otras panaderías donde trabaja la familia por el sistema de monotributistas no tienen esa carga tributaria tan pesada, generándose una competencia si se quiere algo desleal para quienes tenemos gente trabajando en

blanco y con todas las de la ley”.

“Esa gente puede vender su producción un poco más barata, en tanto que nosotros tenemos que ajustarnos en los números y subir hasta cierto punto”, opinó.

El comerciante dijo que le gustaría saber si en todas las despensas y kioscos, el pan que se vende está etiquetado y rotulado como corresponde.

Comentó que el lugar donde se elabora la panificación está trabajando a un 20% de su capacidad para la que fue diseñada originalmente.

EL IMPACTO DE LAS TARIFAS

Dijo que las “boletas de electricidad, gas y los insumos básicos para una panadería subieron notoriamente. Después de estar subsidiados durante un largo tiempo, los aumentos que absorbemos los comerciantes no los podemos trasladar al público, sino el kilo de pan debería estar entre 80 y 90 pesos”, explicó.

Pomés aseguró que las ventas han bajado en cuanto a la cantidad, no así en el “número de la clientela que desde hace un buen tiempo

(Continúa en la página siguiente)

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

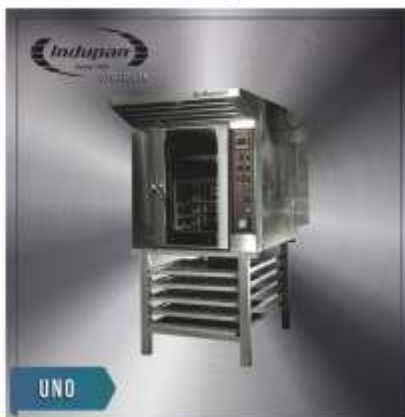
INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERÍA E INOXIDABLES

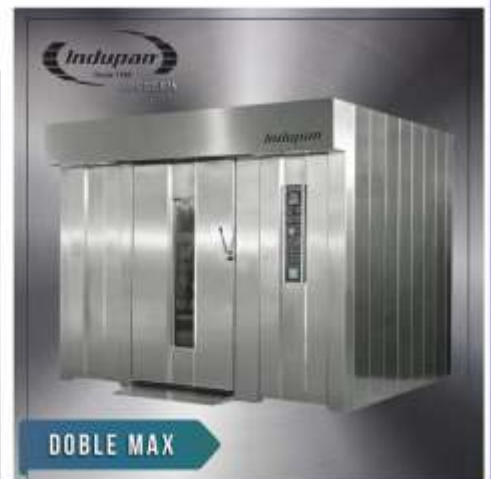


HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX

mantenemos”. Explicó que la “mayoría compra lo mismo, es decir 35 o 40 pesos, que era lo que valía el pan antes de la suba. En definitiva, gastan lo mismo, pero llevan menos. Queda claro que la gente se cuida en las compras”.

Pomés opinó que el pan, en el marco de los productos de primera necesidad, es el que menos costo tiene para la familia. “Es extraño, la gente se queja del precio, pero paga el cable, la telefonía celular a precios muchos más altos y no se escuchan tantos reclamos”, opinó.

También recordó que la harina, hace unos 4 años, llegó a costar 400 pesos la bolsa, para luego bajar a 200.

TARIFAS + HARINA

Sebastián Razzetto de la Panadería La Bombonera, se mostró preocupado por el aumento “tan brusco de la harina”, además de las “tarifas que subieron abruptamente”. Comentó que las ventas han bajado un poco y también el reparto, coincidió con Pomés.

Aseguró que en “algunas circunstancias se da una competencia desleal”. En el caso de Razzetto la situación es más apremiante porque cuenta con un total de 23 empleados, a los que debe abonarles sueldos y leyes

sociales.

Por otra parte, son muchas las personas que se ganan el pan de cada día, comercializando en la vía pública la panificación casera. Uno de ellos es Américo, un hombre de 64 años que vende lo que elabora en su casa en un pequeño horno industrial.

Dijo que hace cinco años que pedalea las calles de la ciudad vendiendo lo que “hacemos en forma artesanal. Hago esto porque tengo varios años encima y ya no estoy para hacer trabajos pesados. Si bien estoy cerca de la jubilación, con la mínima que voy a percibir, no es mucho lo que puedo hacer para llegar a fin de mes”.

Indicó que el pan y la torta que vende lo elabora su esposa, mientras que él se encarga de la venta en la calle.

Comercializa pan y tortas caseras. El pan tiene un “costo de 40 y la torta de 65 pesos”, y agregó que si bien tiene buenos clientes hay que “andar todo el día”. Es así que en horas de la mañana recorre el centro y por la tarde los barrios.

Dijo que el aumento de la harina no deja de ser un “problema, pero igual le seguimos metiendo duro al trabajo”, concluyó.



LAS SUBAS Y EL PODER ADQUISITIVO DE LA GENTE

Cecilia Broggi, encargada de Razzetto Distribuciones, comercio que opera en la ciudad desde 1963, indicó que la harina desde enero a la fecha subió un 130 %, incremento que impactó en la gente debido a que el poder adquisitivo de los vecinos no va de la mano con el aumento de las mercaderías.

Comentó que cada diez o quince días “estamos recibiendo listas de precios nuevas, con aumentos que arrancan en un 20%”.

Señaló que hasta no hace demasiado tiempo, el cliente priorizaba la “calidad, pero ahora está optando por trabajar con una harina que no es de tan buena calidad, pero más económica”. De todas maneras, y pese a que se venden segundas y terceras marcas expresó que “las ventas han mermado considerablemente, fundamentalmente en margarinas y grasas que han subido notoriamente, al igual que las levaduras”.

"El Gobierno no le deja llegar el pan a las familias más humildes"

La alerta por la suba de la harina generó que el Centro de Industriales Panaderos del Oeste, entre otros, realizara una nueva protesta frente al Congreso

El Centro de Industriales Panaderos del Oeste fue uno de los encargados de realizar, frente al Palacio Legislativo un nuevo "Panazo" en el que se regaló por lo menos 5.000 kilos de pan en protesta por el fuerte aumento del valor de la harina. En este marco, Horacio Dagostino, panadero de Merlo, se refirió a la situación que atraviesa el sector y alertó: "No nos dan los números".

En declaraciones formuladas, el panadero enfatizó: "El pan es un alimento de primera necesidad". Acto seguido, cargó contra la coalición oficialista Cambiemos y no dudó en poner en duda la política económica y social que impulsa la administración del presidente Mauricio Macri.

"El Gobierno nacional no le deja llegar el pan a las familias más humildes", lanzó Dagostino al tiempo que se quejó de que

"el kilo de pan está costando 80 pesos". Asimismo, señaló que "en los lugares barriales tratamos de mantenerlo más bajo y no nos dan los números".

Cabe mencionar que el valor de la bolsa de harina de 50 kilos subió más de 180 por ciento en cuatro meses. Frente a este panorama, el titular del gremio de panaderos de Lanús, Gabriel Ruíz, reclamó la urgente intervención del Gobierno para "frenar la especulación de los molinos, que quieren llevar el trigo a precio internacional".

En este sentido, señaló que de lo contrario "a fin de año el kilo de pan podría llegar a los 100 pesos". "En la actualidad el precio del pan en Buenos Aires ronda entre los 60 y los 80 pesos, cuando en enero se vendía a 36 pesos", criticó el Secretario General de la Seccional de Panaderos de Lanús.



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>

“Es una locura que el precio del pan suba a 70 u 80 pesos”

Diego Ballesta, el titular del Centro de Industriales Panaderos, dice que las empresas resisten el encarecimiento de insumos, las complicaciones con los bancos y una presión impositiva implacable



Algunos hablan de que el pan se va a 70 u 80 pesos, y es una locura. Sólo los agoreros pueden decirlo. Como institución, tenemos la responsabilidad de llevar tranquilidad al público consumidor", resaltó Diego Ballesta, presidente de Centro de Industriales Panaderos del Chaco. En el panorama que dio sobre la situación del sector y los aumentos en el kilo de pan, marcó los recurrentes incrementos en los costos de producción.

El dirigente recordó que hace una semana participó de la reunión nacional de las entidades que representan al sector en las distintas provincias, que tuvo lugar en Salta. "Viendo la situación,

llegamos a la conclusión de que las dos provincias que más barato tenemos el pan somos Chaco y Corrientes, pese a que los costos son los mismos en todo el país", afirmó en declaraciones a radio Universidad. Y aseguró que aquí existe "más prudencia a la hora de subir los precios, porque entendemos la situación del público consumidor".

Ballesta recordó que entre 45 y 55 pesos es el precio promedio sugerido al público del kilo de pan, un margen que varía según el lugar de la provincia. "Son 35 los rubros que influyen en el costo de producción", explicó, y mencionó a ítems como salarios, harina, gas, lo que suma un costo de 42 pesos. "Desde ahí cada panadería fija su margen", precisó.

Dijo a la vez que existe una amplia variabilidad en el precio de las facturas, lo que es consecuencia de su elaboración y los insumos que cada panadería utiliza.

La competencia clandestina "Aquel que venda el kilo de

pan por debajo de los 40 pesos tiene alto riesgo de perder dinero y rentabilidad. De hecho, hay panaderías que cerraron, que fabricaban el pan en la clandestinidad sin bocas de venta al público, pero sí distribuían en quioscos y otros lugares de reventa de pan", relató Diego Ballesta. Y agregó: "Es algo que, estamos convencidos, no tiene solución. Nosotros exigimos que haya control pero los mismos no son efectivos por parte del gobierno provincial y municipal".

Al margen, advirtió que las panaderías que tienen a su personal registrado y todo en regla están teniendo retrasos en los pagos de cargas sociales y otros impuestos, lo que genera "una gran preocupación".

De igual modo mencionó a las negociaciones paritarias. "El 15% de incremento que se discute fue dado en dos partes: un 10% de aumento para mayo y un 5% para agosto. No es para todo el año. Ese porcentaje supera a la inflación para esos cuatro meses", enfatizó, y resaltó así que "la gente no pierde poder adquisitivo". "Falta ver los otros seis meses del año cómo serán los acuerdos a tono con la evolución de la inflación",

El Gobierno ofreció a la CGT subir a 20% el techo para las paritarias de 2018

El Gobierno nacional ofreció a la cúpula de la CGT la posibilidad de empezar a negociar otro 5% de aumento salarial a cuenta de las cláusulas de revisión que se establecieron al firmar los acuerdos paritarios vigentes. En definitiva, el oficialismo recalculó su propia meta de paritarias del 15% y dio luz verde para que los sindicatos y los empresarios se sienten a discutir un incremento anual de 20% para 2018.

Los ministros coordinador, Mario Quintana, y de Hacienda, Nicolás Dujovne, recibieron a los triunviros Héctor Daer, Juan Carlos Schmid y Carlos Acuña, y los secretarios Andrés Rodríguez, José Luis Lingeri, Armando Cavaleri, Omar Maturano y Roberto Fernández. En lugar de Jorge Triaca, el ministro de Trabajo –en Suiza–, asistió el jefe de Gabinete de la cartera laboral, Ernesto Leguizamón.

El secretario de Finanzas de la CGT y líder del sindicato de panaderos, Abel Frutos, confirmó

que tras la reunión en la Casa Rosada se convocó al Consejo Directivo Nacional a las 14, con los tres secretarios generales a la cabeza, para trasladar y analizar lo expuesto por los funcionarios.

La conducción de la CGT tenía en carpeta cuatro reclamos puntuales:

1. La eximición del impuesto a las ganancias del medio aguinaldo de junio.
2. El cese de despidos en la administración pública, provincial y municipal, y el compromiso de dialogar con los empresarios para repicar la medida en el sector privado.
3. El retiro del Congreso del renovado proyecto de la ley de reforma laboral,
4. La reapertura a fin de año de las paritarias que cerraron por 15%, con un ajuste de entre 5% y 6% según la actividad, pero en línea con la inflación reestimada para 2018 de entre 21% y 27%.

CA-MI S.R.L.



DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA

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

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



SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS

CA-MI S.R.L.

Materias Primas Para
Panaderías y Confiterías



4273-2172

J. D. Perón 3340 - BANFIELD

En la nueva campaña, el trigo trae un pan bajo el brazo para la economía

El “Producto Bruto Triguero” crecerá 33 por ciento en la campaña que acaba de comenzar, hasta alcanzar un total de 3.591 millones de dólares, casi 900 millones de dólares más que los que generó en el ciclo 2017/18.



Al trigo le llueven las buenas expectativas

Así lo estima un estudio elaborado por la Bolsa de Cereales de Buenos Aires, que destaca el crecimiento que ha mostrado este cultivo en los últimos dos años, de la mano de la eliminación de las retenciones y los Registros de Operación de Exportaciones (ROE).

Más producción

Para llegar a este cálculo, la entidad porteña parte de una estimación de siembra de 6,1 millones de hectáreas, la mayor área en 17 años, que

llevaría la cosecha a un récord de 19,1 millones de toneladas.

Cabe recordar que también la Bolsa de Comercio de Rosario espera un aumento de la siembra triguera, al tiempo que el Ministerio de Agroindustria proyecta 250 mil hectáreas más que hace un año. En cambio, en Córdoba el área se achicaría nueve por ciento.

Además, las condiciones económicas son favorables al cultivo: la cotización enero 2019 en el Mercado a Término de Buenos Aires (Matba) está 20 por ciento

por encima, en dólares, de la que tenía hace un año para enero 2018.

MÁRGENES.

El trigo viene con 124% de aumento. A la par, los insumos básicos como semillas, agroquímicos, fertilizantes y gasoil han aumentado menos que esa proporción, por lo que la relación insumo-producto se redujo.

“En promedio, se necesitará un 25 por ciento menos de producto este año para comprar la misma cantidad de insumos que durante el ciclo pasado. Al cubrir sus costos con un menor volumen de granos, el productor se ve incentivado a aumentar el área sembrada y la inversión en tecnología”, resumió la Bolsa de Buenos Aires.

Y agregó: “De esta manera, las señales de precios para la nueva campaña, sumadas a la necesidad de los productores de obtener

ingresos para sobreponerse a los impactos negativos de la sequía y financiar la próxima campaña de granos gruesos, generan un contexto positivo desde el punto de vista económico para la siembra del cereal”.

Números

De este modo, el derrame del trigo contemplará 2.100 millones de dólares de inversiones de los productores en insumo y labores, 15,4 por ciento más que un año atrás.

Asimismo, la facturación total de la cadena (sumando los eslabones industriales) sumaría los cinco mil millones de dólares, mientras que la recaudación fiscal llegaría a 725 millones de dólares, 19 por ciento más que en la campaña 2017/18.

Por otro lado, las exportaciones se situarían en

torno a 3.000 millones de dólares, lo que significa un incremento interanual del 23 por ciento.

Sin trabas, fuerte expansión

Por último, el informe de la entidad porteña analiza el impacto positivo que tuvo en la cadena triguera la decisión del Gobierno nacional de eliminar las retenciones y los ROE.

Comparando los resultados proyectados para el presente ciclo con los obtenidos en la temporada 2015/16, el Producto Bruto del Trigo crecería un 132 por ciento, duplicando la participación de la Cadena en el PBI nacional, que pasaría del 0,27 al 0,54 por ciento.

TE PUEDE INTERESAR.

Desde el fin de las retenciones y los ROE, el trigo triplicó sus embarques

“En sólo tres campañas, esta Cadena sumaría más de 2.000 millones de dólares de valor agregado a la economía del país. El valor exportado se incrementaría 67 por ciento entre estas campañas, aportando casi 1.200 millones de dólares adicionales a la generación neta de divisas”, remarca el estudio.

En tanto, desmiente la noción que, al haberse quitado los derechos de exportación, el Gobierno perdió ingresos fiscales.

Por el contrario, los 725 millones de dólares que recaudaría en esta campaña, están 29 por ciento por encima de los 526 millones de dólares de la última cosecha que se realizó bajo la administración kirchnerista, debido a que al no contar con trabas comerciales, la siembra e inversión en tecnología se incrementó notoriamente.



LA PLATA. Una panadería del Centro fue escenario de tres robos en poco menos de una semana

Ocurrió cuando una empleada fue a abrir el local de 42, 9 y 10 y la abordó un delincuente, que le sacó sus pertenencias



La panadería ubicada en 42 entre 9 y 10 viene siendo acechada por una seguidilla de ataques, lo que instaló la preocupación y el miedo entre los responsables y empleados del comercio. No es para menos: en menos de una semana ya sufrió tres asaltos a mano armada.

El último sucedió ayer a la mañana, muy temprano, cuando un sujeto que se movilizaba en moto observó que una empleada de esta panadería se aprestaba a abrir el local.

El ladrón no desaprovechó la oportunidad de dar el golpe: tras cruzarse de vereda, sacó a relucir un arma de fuego con la que amenazó de muerte a la mujer.

“TIRÉ LA LLAVE DEL NEGOCIO”

Más tarde, cuando consiguió sobreponerse al terrible momento que le tocó padecer, la víctima reconoció a este diario que adivinó muy rápido las intenciones del desconocido, por lo que sólo atinó “a tirar la llave del local. Me asusté bastante”, aseguró.

“Cuando noté que se me acercaba apurado me di cuenta de que iba a querer meterme adentro del negocio y me iba a encerrar o a maltratar”, explicó.

Precisamente por sentirse aterrada, no dudó en entregarle al asaltante su dinero, un celular y el bolso en el que guardaba documentación y otros efectos personales.

“ESTAMOS ATERRADOS”

Como se mencionó anteriormente, se trató del tercer asalto que tuvo como escenario a esta panadería de barrio Norte, en los últimos días.

El primer episodio se produjo el viernes a la mañana, cuando un grupo de adolescentes armados con cuchillos irrumpió y se llevó dinero de la caja registradora.

El segundo ataque ocurrió alrededor de las 5 de la tarde cuando, otra vez, jóvenes delincuentes ingresaron en el comercio empuñando facas, con el objetivo de llevarse la recaudación.

La historia se repitió, aunque esta vez la damnificada fue una empleada de la panadería.

Precisamente, la mujer despojada de sus pertenencias puso después el acento en expresar que “necesitamos que se haga algo con la seguridad. Es el tercer robo que sufrimos en unos pocos días. Y un día de estos va a pasar algo todavía mucho peor. Estamos aterrados”.

Cabe señalar que hasta el momento la Policía no logró dar con el paradero de ninguno de los delincuentes que participaron de estos tres asaltos. Por eso la inquietud es mayor entre quienes trabajan en ese local y los alrededores.

En plena crisis del sector, hay panaderías que venden el “pan de ayer” a mitad de precio. Dicen que es una estrategia para no perder tanto pero también para “colaborar” con los que no pueden pagar el kilo a \$60

Para pelearle al “tarifazo” ya hay panaderías de la Ciudad que venden productos del día anterior a la mitad de precio, aunque se asegura que también es para “colaborar” con aquel que no puede pagar el kilo de pan que ronda entre los 60 y 70 pesos en locales

céntricos. En otros comercios, como en una tradicional panadería de barrio El Mondongo se convida a los clientes con bizcochos o masas y hasta se organizan desayunos para las fechas patrias, conductas solidarias de quienes conocen los ajustes que se viven en muchos hogares.



Es que la bolsa de harina subió el 188% en los últimos cuatro meses y eso terminó de disparar el costo del pan y de otros productos como por ejemplo, las facturas.

Por caso, Antonio Ruarte, dueño de la panadería ubicada en 3 y 44, optó

por vender el pan de ayer a mitad de precio, según dijo, como una forma para ayudar a los que menos tienen y no perder tanto.

“Esta es una forma de colaborar con la crisis que estamos viviendo. No ganás lo que debés pero tampoco perdés. Lo hacemos con el pan y con las facturas”,

HARINA DE TRIGO

TIPO 000

ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630

**HARINA DE TRIGO
TIPO 000**

**HARINA DE TRIGO
TIPO 000**

HARIMOL

Sergio Kaliniuk



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

Otro cierre sorpresivo: tradicional panadería bajó las persianas

Trabajadores denunciaron el vaciamiento de la panadería Alcorta, el tradicional local de Necochea al 1700. Ya hicieron la denuncia al Ministerio de Trabajo y preparan una presentación judicial por insolvencia fraudulenta ante el Ministerio Público de la Acusación



La panadería Alcorta, el tradicional local de Necochea al 1700, con más de 60 años de trayectoria, también bajó las persianas. Los trabajadores hicieron la denuncia al Ministerio de Trabajo y preparan una presentación judicial por insolvencia fraudulenta ante el Ministerio Público de la Acusación.

el abogado de dos de los trabajadores afectados —el total ronda la docena—, Francisco Aguirre, señaló que hace un tiempo los empleados sospechaban este desenlace. Aguirre tomó contacto con uno de ellos hace un año cuando la firma comenzó a pagarle por día, en lugar de mes a mes. Pero las dificultades en el pago a los empleados y acreedores se remontan, al menos, a 2016 cuando la panadería cambió de dueños.

Finalmente, la semana pasada, el tradicional local de calle Necochea, famosos por sus pan dulces, cerró definitivamente. El miércoles —contó Aguirre— los dueños avisaron que al día siguiente no iban a abrir por reformas pero, en realidad —llamó la atención— lo que hicieron fue un vaciamiento.

SANTA FÉ. Pese a que no hay un aumento oficial algunas panaderías subieron los precios

Aunque desde el Centro de Panaderos aseguran que aún no se habla de suba, algunos comercios del rubro aumentaron entre 5 y 2 pesos los productos.



En Santa Fe no hay aumento oficial de productos de panificación sin embargo Alberto Carignano, vicepresidente de la entidad que nuclea a los panaderos, aseguró que si bien no se unificó un incremento, no descartó que alguna de las empresas haya decidido subir los precios. "Cada uno hace sus costos, no es la misma

realidad y todo depende de la estructura de cada empresa, hay firmas que tienen que mantener a 150 empleados otros en cambio trabajan con la familia", sostuvo el consultado.

Según el relevamiento que UNO Santa Fe realizó los aumentos que se registraron rondan entre los \$2 y \$5. Por ejemplo, el kilo de pan común pasó de costar \$44 o \$46; de 9 a 10 pesos es lo que cuestan las facturas, mientras que el kilo de bizcochos comunes de \$120 pasó a \$125.

Cerraron más de cien panaderías en la provincia en los últimos seis meses

Culpan a las tarifas, insumos y venta clandestina



La suba del precio del pan, pone bajo la lupa a toda la cadena que compone el precio. Si bien el kilo promedia los \$50, en algunos lugares ya se vende a más de \$70. En los últimos diez meses, la suba del trigo fue del 100% y lo mismo ocurrió con la harina. Hay múltiples factores, como la suba del dólar, el impacto de los aumentos de los servicios, el alza del combustible y el alza de las materias primas que explican la suba.

El sector panaderil hoy está en crisis. Denuncian que ya hubo cien cierres de panaderías en territorio bonaerense en los últimos seis meses. La caída en las ventas ronda el 60% y encima, deben afrontar la competencia de la venta clandestina de pan que ofrece el kilo a \$30.

Rodolfo Silva, presidente del Centro de

Panaderos del Oeste, grafica la situación. "Para las panaderías de barrio se nos hace muy difícil pagar \$800 la bolsa de 50 kilos de harina. Hace muy poco la harina estaba \$330 el kilo. Hoy tenemos que vender 16 kilos de pan para poder comprar una bolsa de harina. Trabajamos a pérdida. Nuestra rentabilidad apenas llega al 10%".

Desde la Federación panaderil de la provincia de Buenos Aires, su vicepresidente Eduardo Majori, denuncia que "Sólo en Lanús cerraron ocho comercios. El costo de un kilo de pan está en \$55, para venderlo a \$70. En algunas panaderías de La Matanza ya venden el kilo a \$80. Mientras tanto, el Gobierno mira para otro lado. Un 50% del valor del pan es la mano de obra, un 20% la harina y 30% se va en impuestos y servicios".

LOS MOLINOS NO LES VENDEN HARINA Y PODRÍA DEJAR DE FABRICAR PAN

Un angustiado Martín Petroccelli, presidente de la Cámara de Industriales Panaderos de Salta, anticipó ayer a IN Salta que si los molinos harineros siguen sin vender insumos, la producción de pan podría paralizarse en Salta la semana próxima. Es que sin un precio definitivo del dólar, los molinos dejaron de entregar harina y cortaron el crédito a los panificadores.



Los panaderos esperan el encuentro que los delegados de la industria mantendrán el lunes con la gobernadora María Eugenia Vidal. A ella se le pedirá una mediación ante el gobierno nacional para que instrumente las medidas que garanticen la compra a precios accesibles de la molienda del trigo.

El encuentro tendrá lugar el lunes próximo, pero los locales no comparten el entusiasmo de los porteños y aguardan cautelosos: “si no nos escucharon hasta ahora, que venimos denunciando una situación que ya se nos hace imposible sostener, no sé qué puede cambiar en este encuentro. Yo francamente

me siento pesimista al respecto de los resultados. Sin embargo, queremos agotar todas las vías de negociación antes de tomar alguna medida que perjudique a la gente”, anticipó.

Petroccelli se refiere al lock out previsto para luego del encuentro. La medida consistiría en frenar momentáneamente la producción de pan y otros productos panificados. “Esto ya está determinado, y no tenemos otra alternativa que aplicarlo”, lamentó.

La crisis económica que atraviesa el país y a la que el sector no permanece ajeno, ya obligó al cierre del

30% de los establecimientos en actividad según el último relevamiento de la cámara que los nuclea. “Te estoy hablando de establecimientos legales, que pueden ir a abastecerse a los molinos. No hemos visto ni me quiero imaginar aquellas panaderías clandestinas que no cuentan con esta posibilidad, y que tienen que ir a comprar la harina a los mayoristas que cada vez les aumentan un 20% más”, advirtió.

El precio final del pan aumentó, pero no a los niveles en que lo hacen los insumos necesarios para la producción, generando un desfase que se acumula con el correr de los meses. Fuentes consultadas por este medio anticiparon que una vez resuelta la situación de los proveedores, los incrementos que se aplicarían sobre el precio al consumidor llegarían a un 25%.

VENTA DE FONDO DE COMERCIO

PANADERIA Y CONFITERIA

**6 BOLSAS X DIA PROMEDIO.
KILO DE PAN.40 PESOS.
EXCELENTE UBICACION.
CON VIVIENDA.
EN LEZAMA, A 150 KILOMETORS DE CAPITAL
POR RUTA 2**

CONTACTO: TEL 02241.15580656

VENDO



**Fondo de comercio de panadería
en zona Lanús. Funcionando y
con muy buena caja. Llamar al
15-5437-4280. Sr. Andrés.**



SONRÍE

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

preguntas estupidas

- * ¿Con todo el dinero que ganan los jugadores de fútbol, por qué persiguen todos la misma pelota en vez de comprarse una para cada uno?
- * ¿Por qué nuestro planeta se llama "Tierra" si lo que hay más en el planeta es agua?
- * ¿Por qué llamamos 'bebida' a la bebida, incluso antes de beberla?.
- * ¿A dónde se va la luz, cuando se va?
- * ¿Por qué lavamos las toallas si estamos limpios cuando las usamos?
- * Si en vida fueras masoquista... ¿no sería una recompensa ir al infierno y un castigo ir al cielo?
- * ¿Hasta dónde se lavan la cara los pelados?
- * Si hay un Más Allá... ¿Hay un "Menos Acá"?
- * Si cuando comí huevos me pateó el hígado, cuando coma hígado... ¿me pateará los huevos?
- * Si quiero comprar un boomerang nuevo, ¿cómo hago para tirar el viejo y que no vuelva?
- * ¿Qué debe hacer uno si ve a un animal en peligro de extinción comiéndose una planta en peligro de extinción?
- * ¿Platón es el hermano de cucharón?
- * ¿Si las Esso Shops están abiertas 24 horas al día, 365 días al año, entonces, ¿Por qué las puertas tienen cerradura?
- * ¿Si estamos compuestos en un 70% de agua, como podemos ahogarnos?
- * ¿Dónde está la otra mitad del Medio Oriente?

* ¿Por qué se venden cigarrillos en las estaciones de servicio, si ahí está prohibido fumar?

* ¿Por que Papá Noel esta tan idolatrado si trabaja una vez al año y además es mentira?

* ¿Existe alguna otra palabra para 'sinónimo'?

* Si una persona con múltiples personalidades decide suicidarse... ¿puede considerarse que ha tomado rehenes?

* ¿Qué cuentan las ovejas para poder dormir?

* ¿Si una nave espacial fuera a la velocidad de la luz, le funcionarían las luces?

* Si los cerdos volaran, ¿Mi suegra volaría también?

* Si la lana se encoje al mojarse... ¿Por qué las ovejas no encojen cuando llueve?

* ¿Cómo le digo a las personas que tengo super poderes sin que me rechacen o me crean loco?

* ¿Cuánto miden las altas horas

de la noche?

* ¿Por qué cuando me corto me sangra si el cuerpo es 70% agua?

* Si somos daltónicos ¿Cómo sabemos que el cielo no es verde?

* ¿Por que se llama a la bota bota y a la pelota pelota, siendo la pelota la que rebota?

* ¿Los infantes disfrutan la infancia tanto como los adultos el adulterio?

* ¿Quién le compró el ataúd al Mar Muerto?

* ¿Puedo guardar el ratón de mi ordenador en el portaequipajes del coche con el gato?

* ¿Qué le ocurre a tu puño cuando abris la mano?

* ¿Si la tierra gira, por qué las muebles no amanecen del otro lado cuando te levantas?

* Cuando un coche está circulando, ¿el aire de dentro de las ruedas está girando?



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

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

"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

"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

LEVADURAS

"CALSA" www.calsa.com.ar

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338.

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

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI"

H. Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.:

4241-3449 4241-4834

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 / 4116-0718

FOTOGRAFÍA PARA EL GREMIO PANADERO

"ALEJANDRA BELVEDERE"

Tel.: 15-2293-2700

**IP INDUSTRIALES
PANADEROS**

La Revista de
los Panaderos

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS
CEL.: 15-4084-1090
INFO@PANADEROSARGENTINOS.COM



LEVADURA PRENSADA

levina

*El ingrediente perfecto para la
elaboración de todo tipo de panificados.*

