

IP INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista de
Los Panaderos



AÑO 18 - N° 76
SEPTIEMBRE 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.

Panaderos: “Estamos en terapia intensiva hace rato”

En relación a las declaraciones del Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata sobre una situación crítica en el sector, Matías Coronel, referente del sindicato de Panaderos indicó que se “espera un futuro negro”. “Más del 50% de los empleados del gremio no tienen sus contratos en regla”, agregó.

Luego de que el Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata denuncie “el aumento de la materia prima, el descenso del consumo y la posibilidad de cierre de numerosas panaderías”, Matías Coronel, referente del sindicato de Panaderos comentó a El Marplatense que “la realidad de los trabajadores del gremio se ve reflejada en la realidad socioeconómica que viven todos”. “La industria está en terapia intensiva hace rato y ahora se incrementó”, apuntó.

Sobre la situación laboral de los trabajadores del pan, detalló: “Contamos con un 50% de trabajadores registrados de forma irregular y del otro 50%, un 30% trabaja en condiciones irregulares, exceso de horas de trabajo, falta de aumentos salariales”.

“Lo que no hemos sufrido es el cierre de industrias, si bien bajó la contratación y aumentó el empleo en negro”, especificó Coronel que sintetizó: “Es una situación sensible”.

Por otro lado se refirió a la problemática que se genera en base a las industrias que trabajan de forma ilegal: “Si bien están fuera de ley, no cumplen y pagan menos de lo debido, no hay una contención sindical o estatal para reinsertar a esos trabajadores, se cierra y listo”.

Además, el referente del sindicato de panaderos se refirió al control del Municipio sobre el rubro: “Hay una ley provincial que es la N°13006 que se debería implementar en los municipios y regula la distribución y venta de pan. La venta de chinos y supermercados en gran cantidad genera una competencia desleal y complica la situación”.

Por último, agregó: “Han cerrado algunas sucursales, las panaderías se mantienen con el reparto y amplían posibilidades pero el futuro lo vemos un poco negro”.

HALLARON PAN "RELLENO" DE COCAÍNA EN EL AEROPUERTO DE GUADALAJARA



Por las oficinas de mensajería de aeropuertos y estaciones de autobuses foráneos de México han intentado pasar cualquier tipo de artículos con droga en sus entrañas. Pero las autoridades nunca se habían topado con un cargamento de pan

que en su masa escondiera cocaína.

Esto sucedió en el aeropuerto de Guadalajara este martes. Allí los elementos de la Policía Federal hallaron en el área de carga y descarga de una oficina de mensajería una caja de cartón con pan fresco en su interior (de los que en México llamamos bolillos), que tenía como destino la ciudad de Huntington Park, condado de Los Ángeles, en California.

A la policía le llamó la atención el contenido y destino del paquete y, al revisarlo, encontraron que entre los 15 panes guardados en una bolsa de plástico había 4 perforados.

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.omarrodriguezsrl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsrl.com.ar

Zabaleta, Descalzo e Insaurrealde se mostraron juntos en una panadería de Hurlingham



Mientras el tablero político vuelve a girar violentamente, intendentes del PJ empiezan a rearmar la campaña para 2019. Con el contexto económico y social de fondo, Zabaleta y

Descalzo se mostraron juntos en una panadería de Hurlingham donde el pan se vende a mitad de precio.

De la visita a la panadería Santa Clara, de la localidad de William Morris, también participaron Mauro Poletti (de Ramallo), la vicepresidenta de la Cámara de Diputados de la provincia, Marisol Merquel, y el diputado bonaerense Federico Otermín.

Por decreto, el anfitrión eximió de la Tasa por Inspección de Seguridad e Higiene (TISH) a las panaderías y así desde el jueves pasado empezaron a ofrecer el kilo de pan a \$30. Son apenas una docena, pero podrían sumarse otras. El Centro de Panaderos de Oeste cree que Morón e Ituzaingó estudian copiar el modelo. “Arreglamos vender pan tipo casero grande a 30 pesos”, explicó Fabio Pino, panadero de Hurlingham.



MANIATARON Y GOLPEARON A DOS PANADEROS EN OTRO VIOLENTO ASALTO

Cerca de las 5.30 am, Héctor Molina y su ayudante trabajaban en la producción de panificados en el interior de una panadería de calle Coronel Plaza 359. En ese momento fueron víctimas de la despiadada acción de delincuentes, quienes de manera violenta arremetieron contra los trabajadores, los amenazaron con armas, los golpearon y sustrajeron dinero.

La pesadilla empezó cuando tres hombres irrumpieron en la Panadería Molina y sorprendieron a las dos personas que estaban en el lugar. De acuerdo a la declaración de las víctimas, los delincuentes estaban encapuchados y portaban armas de fuego con las que los amenazaron. A pesar de no haber ofrecido resistencia, los trabajadores fueron golpeados en reiteradas ocasiones y luego

maniatados con precintos.

Una vez que los asaltantes redujeron a los panaderos, deambularon por la propiedad y robaron 15.000 pesos en efectivo. Con el dinero en sus manos, salieron de la panadería y subieron a un automóvil Fiat que habían estacionado frente al local.

Después de corroborar que los malvivientes habían escapado, las víctimas solicitaron ayuda y, tras desatarse, llamaron al 911 para reportar el tremendo momento que les había tocado vivir. Hasta el lugar llegaron efectivos policiales que les brindaron contención y personal del Servicio de Emergencia Coordinado que los asistió debido a lesiones que sufrieron en distintas partes del cuerpo.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDAR

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

STARBUCKS INVENTA PANADERÍAS Y OTROS CONCEPTOS PARA SALVAR AL CAFÉ

El café premium de Starbucks atraviesan un momento delicado. El gigante estadounidense, con más de 25.000 tiendas repartidas en 75 países, tiene problemas para seguir atrayendo al público. La competencia y el elevado precio de su producto estrella obliga a la compañía a reinventarse con otro tipo de formatos más cercanos a la venta de comida, como los Mercado o las panaderías.



Las previsiones de facturación para el tercer trimestre son “modestas”. La compañía espera “un crecimiento del 1% de crecimiento a nivel global” tras la caída en china, según un informe de Bloomberg Intelligence. Además, tiene previsto cerrar unas 150 tiendas el próximo año fiscal en los EEUU.

Starbucks, sabedora de que las ventas del café se han estancado a nivel mundial, lleva años buscando otros formatos con los que convencer a sus clientes. Por ello, se está esforzando en

optimizar su negocio y ofrecer servicios innovadores y productos premium.

Fruto de ello es su primera Princi en Seattle que abrió en julio. Se trata de una panadería italiana, resultado de una asociación de licencia entre la cadena de cafeterías y la compañía del famoso panadero italiano Rocco Princi. Según algunos medios, la idea es que la compañía abra hasta 1.000 establecimientos de esta tipología en todo el mundo.




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700

PANADERÍAS DE LA CIUDAD SE SUMARON AL PROGRAMA MENOS SAL, MÁS VIDA

A través de “Menos sal, más vida”, entre otras acciones, se busca lograr acuerdos con la industria panadera para reducir el contenido de sal del pan artesanal, recomendando utilizar hasta 750 gramos por cada bolsa de 50 Kg de harina en la elaboración de panificados.



En este marco, personal del área de Promoción y Equidad para la Salud visita a los panaderos que participaron de una capacitación realizada recientemente, invitando a adherir al programa “Menos sal más vida”.

De esta forma firmaron el acta adhesión para la reducción voluntaria y progresiva de sodio en la elaboración del pan artesanal las panaderías “Kuquiño” Rocamora 260, “Boulevard” Artigas 2070, “San Antonio” Santa Fe 09, “San Marcelo” Urquiza

1750,” Ricas Masas” Franco 329, “San Benito” Boulevard Daneri 744.

Las panaderías comercios del rubro gastronómico que quieran sumarse a esta propuesta tendrán que cumplir con la habilitación municipal, completar el formulario de inscripción y luego informar a los consumidores a través de material gráfico proporcionados por el Municipio y el Ministerio de Salud de la Nación.

Asimismo, deberán comunicarse con el área de

Promoción y Equidad para la Salud de la Secretaría de Desarrollo Social y Salud en Bolívar 545 o al teléfono 437025.

Cabe destacar que en septiembre del año 2017 el Honorable Concejo Deliberante, aprobó una ordenanza presentada por la secretaria de Desarrollo Social y Salud de adhesión a la Ley de Promoción de Reducción del Consumo de Sodio.

En el mes de agosto, se realizará un nuevo encuentro de capacitación en la que se presentarán las características de la convocatoria para adherirse y brindando información necesaria en relación a la reducción del sodio en la elaboración del pan para todas las panaderías de la ciudad.

Se convocará a comerciantes del rubro gastronómico, de restaurantes, parrillas y rotiserías de la ciudad.

Rosario

Una camioneta fue embestida por un tren en la zona norte de la ciudad. Ocurrió esta mañana en el paso a nivel de Aróz y Valentín Gómez. Dos mujeres terminaron con heridas.

Una camioneta de reparto de pan fue embestida esta mañana por un tren, en la zona norte de la ciudad.

El episodio ocurrió cerca de las 8 de este miércoles en el paso a nivel de pasaje Aróz y Valentín Gómez. De acuerdo a las primeras informaciones, en la camioneta Fiat Ducato viajaban dos mujeres que sufrieron heridas de poca gravedad.



Rosario



Espectacular choque entre dos automóviles en Pichincha. Fue en Riccheri y Tucumán. A pesar del violento impacto no hubo heridos.

Un violento choque se produjo esta mañana en Riccheri y Tucumán entre un vehículo de reparto de pan y un auto particular.

Sucedió alrededor de las 7.30, entre un automóvil Daewo y un vehículo utilitario de la panadería La Francia. Se trata del mismo local que sufriera otro accidente ayer a la mañana cuando otro de sus vehículos fue atropellado por un tren en Araoz y Valentín Gómez.

En esta oportunidad, el choque en Pichincha fue tan fuerte que vehículo de La Francia terminó volcado sobre el pavimento.

A pesar de la violencia del choque no hubo heridos.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

DEWEY RICH'S calsa

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. Dánica

Emeth

BARI LESAFFRE ARGENTINA

Levaduras Paraleva

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

¿MAS DE LO MISMO...?

La situación en nuestro partido está empeorando y pareciera que nuestras autoridades no están enteradas. En búsqueda de coincidencias para mejorarla nos presentamos a la reunión del último Jueves 9 de agosto y nos retiramos del salón asombrados... no obtuvimos respuesta alguna y los que más nos dolió fue la total desconsideración hacia la delegación que dejó de trabajar para presentarse a la reunión. Consideramos que no se le puede faltar el respeto a nadie y mucho menos entre colegas.

La reunión no fue dirigida y si bien hablamos de las tarifas y precios no se llegó a ninguna conclusión. Después de las elecciones últimas consideramos que no hay un trabajo de equipo tal como fue prometido; de hecho no volvieron a las zonas en las que se hicieron presentes y pareciera que se les acabó la nafta para seguir caminando tal como el gremio lo merece.

En la actualidad hay zonas que están divididas hasta en tres partes y tenemos que buscar las coincidencias de ideas, tampoco pareciera que hay gran repercusión de quienes nos representan ante las autoridades municipales.

En esa reunión fuimos con la idea de proponer un acuerdo similar al que lograron en Hurlingham y se hace extensivo a Morón y Lomas de Zamora (congelamiento de tarifas a cambio de mantener un pan a precio diferenciado) pero todo se desvirtuó porque pareciera que en el CIP de La Matanza no hay quien escuche.

Por nuestra parte cumplimos en informar que continuamos con las reuniones de todos los Viernes al medio día con la asistencia de un promedio de 70 panaderos, seguimos visitando a nuestros colegas de 22 de enero, Rafael Castillo y G. de Laferrere ayudando en lo que podemos. No lo hacemos buscando cargos sino buscando la unión y la coincidencia de ideas en esta difícil situación que atravesamos, lamentablemente pareciera que estamos huérfanos de representación de las más altas instituciones .

La unión que prometieron antes de las elecciones no está y hoy pareciera que estamos a la deriva...



INFORME



COLABORAMOS CON LA FUNDACIÓN DEL PADRE MARIO

Con la presencia de Nuestra Intendente Verónica Magario, el Diputado Nacional Fernando Espinoza, y el Presidente de la “Fundación Presbítero José Mario Pantaleo” Carlos Alberto Garavelli, hoy sábado 11 de agosto de 2018 se realizó la celebración “La Comunidad Hace”, declarada de Interés Municipal por La Matanza, en conmemoración a los 50 años de la Obra del Padre Mario Pantaleo.

La jornada se inició a las 9 con el recibimiento de los peregrinos, compartiendo diversas actividades junto a toda la familia.

Hubo una feria de stands de artesanías y comidas, un concurso de tortas, exposiciones de las áreas de trabajo, actividades deportivas y recreativas a cargo de la Secretaría de Deportes de La Matanza y visitas guiadas para recorrer la vida del Padre Mario Pantaleo y su Obra.

A las 11, el Obispo de Laferrere, Mons. Gabriel Barba, ofició una Misa de Acción de Gracias en la Capilla Cristo Caminante, que culminó con una suelta de globos con peticiones desde la Cripta del Padre Mario.

A las 13 horas se llevó a cabo una colorida bicicletada sobre la calle Padre

Mario Pantaleo, para culminar con una merienda comunitaria con chocolate caliente y shows artísticos.

Sobre la Obra del Padre Mario Pantaleo:

Hace 50 años, el padre Mario Pantaleo conoció a Perla Gallardo quien se acercó para buscar alivio a su afección y, lo acompañó -junto a su familia- en la creación de una Obra al servicio de los que menos tienen, en pleno corazón de La Matanza.

A 26 años de la partida física de su fundador, la Obra del Padre Mario Pantaleo crece día a día para brindar su ayuda a toda la comunidad.

La Obra del Padre Mario es una organización no gubernamental sin fines de lucro que promueve el desarrollo humano a través de distintos proyectos y servicios, beneficiando de forma directa e indirecta a más de 35.000 personas en la comunidad de González Catán, provincia de Buenos Aires.

Sus líneas de acción intentan cubrir los aspectos esenciales que transitan las personas a lo largo de su vida: educación, comunidad, trabajo, discapacidad, tercera edad, salud y deportes.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS

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



EL CUMPLE DE MIRTA MARICHICH Y SUS HERMANOS...





Lesaffre Argentina festejó el Día del Panadero

Los técnicos de Lesaffre Argentina realizaron una clase abierta en el Centro Educativo Isauro Arancibia, de la que participaron los alumnos del Taller de Cocina además de padres, familiares y la comunidad educativa en general. En el mes del Panadero, también se realizó en el Baking Center™ de Lesaffre el Taller de Panadería abierto a la comunidad.

En el marco de la tarea que viene desarrollando Lesaffre Argentina con el Taller de Oficios del Centro Educativo Isauro Arancibia, los técnicos Daniela Kasalaba y Nicolás Ríos realizaron, en el Centro, una Demostración de Pizzas. La clase contó con la participación de alumnos, maestros y la comunidad en general.

Durante los años 2017 y 2018 Lesaffre dictó a adolescentes y adultos de entre 15 y 45 años, de dicha institución el Primer Ciclo de Profesionalización para el Oficio Panadero: “Técnicas y Prácticas Básicas de Panadería”. Esta iniciativa, tiene por finalidad acercar herramientas a los alumnos de Isauro Arancibia que llevan adelante un emprendimiento de panadería artesanal y servicios de comida.





Alumnos de Centro Educativo Isauro Arancibia junto a Técnicos del Lesaffre

Por su parte, también en el Baking Center™ de Lesaffre, se realizó el Taller de Panadería a Beneficio de la Fundación Hogar San Rafael. En el taller dictado por Juan Manuel Herrera, los participantes descubrieron junto a un especialista los secretos mejor guardados para hacer los más especiales y sabrosos panes.





SONRÍE

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

APODOS GRACIOSOS

- * **Abeja Obrera:** porque cuando sale, únicamente sale a chupar.
- * **Aceite cocinero:** desde que salió, la patrona lo hace cagar.
- * **Acido:** donde cae, come.
- * **Acoplado de circo:** saca a pasear las fieras.
- * **Acuaman:** es el rey de los pescados.
- * **Aguarrás:** porque de lejos parece solvente.
- * **Agua tibia:** está a punto de enfriarse.
- * **Aguja:** por un lado pincha y por el otro se lo enhebran.
- * **Aguja de crochet:** engancha, pero no pincha.
- * **Alacrán:** se defiende con la cola.
- * **Alambre de escoba:** anda con alrededor de las 2500 pajas.
- * **Alcancía:** lo cargan por la panza.
- * **Alconafta:** porque se come la goma.
- * **Alfombra:** todos la pisan.
- * **Almanaque:** la clavan en cualquier pared.
- * **Almeja:** se entierra con su propia lengua.
- * **Almohada:** todos le apoyan la cabeza.
- * **Aloe Vera:** cuanto más lo investigan, más propiedades le encuentran.
- * **Alpargata de Goma:** porque es negro, barato, hediondo y no le salen bigotes.
- * **Alpargata Rosa:** porque no hay gaucho que se la ponga.
- * **Amanecer campestre:** puro mate.
- * **Ambulancia de Hipódromo:** porque anda siempre detrás de los pingos.
- * **Ampolla:** aparece después del trabajo.
- * **Antibiótico:** se toma cada 8 horas.
- * **Apache Malo:** porque se voltea diez blancos por día.

- * **Araña de sótano:** puro culo.
- * **Arbitro:** siempre con el pito a mano.
- * **Aro de básquet:** se la ponen todos los negros.
- * **Asiento de Bicicleta:** porque está hecho para el culo.
- * **Asistencia perfecta:** lunes vino, martes vino, miércoles vino...
- * **Aspirina:** es buena para la cabeza.
- * **Auto fantástico:** es negro, da vueltas al pedo, y le alcahuetea todo al patrón.
- * **Avispa Loca:** porque únicamente pincha con la cola.
- * **Azulejo:** si no está en el baño está en la cocina.
- * **Bache:** el que lo ve lo esquiva y el que lo agarra después lo putea.
- * **Bailarina:** no se pierde una pieza.
- * **Balde de plástico:** se raja cuando uno más se lo necesita.
- * **Balde de playa:** porque lo cuidas, lo cuidas, pero al final siempre se raja.
- * **Baldosa floja:** nadie la quiere pisar.
- * **Balero:** porque le gusta siempre jugar con un solo agujero.
- * **Bandera yankee:** porque la clavaron hasta en la Luna.
- * **Bandoneón arrabalero:** de vez en cuando toca el choclo.
- * **Baño clausurado:** no ve una mierda.
- * **Baño de tren:** porque no se llena nunca.
- * **Bar Apache:** no le entra ningún vaquero.
- * **Barco nuevo:** hay que empujarlo para que entre al agua.
- * **Batería de coche:** es negro, cuadrado y encima lo cargan.
- * **Bicicleta de rico:** la tiene colgada al pedo.
- * **Bicicleta sin cadena:** si no se la ponen, no anda.
- * **Bioquímico:** porque vive analizando las cagadas de los demás.





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





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





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



EMBARGO A PANADERÍAS POR MORA DE APORTES SINDICALES



Pasteleros se mostraron preocupados por el “trabajo en gris” que hay en Mar del Plata

Desde la Federación Nacional de Pasteleros advirtieron por la gran cantidad de trabajadores de que están registrados como media jornada cuando cumplen horario completo. Apuntaron contra la “falta de responsabilidad empresarial”.



En el marco del Congreso Ordinario que realiza todos los años la Federación Nacional de Pasteleros, su titular Luis Hlebowicz, consideró que la situación en Mar del Plata “es difícil como la de todo el país” y se mostró preocupado por la falta o incompleta registración laboral que hay en la ciudad.

“Estamos atentos al trabajo no registrado directo y el trabajo en gris, que en Mar del Plata es uno de los puntos más importantes. Hay trabajadores anotados para media jornada, sin el registro correspondiente que es un problema grave. Debe haber una `policía de

trabajo’ que debe estar activa, porque el empresario cumple en la medida que sienta que todo el trabajo que realiza lo tiene que

hacer en blanco”, sostuvo Hlebowicz, en diálogo con 0223.

En relación a la “difícil” situación que están pasando los pasteleros de la ciudad, Hlebowicz consideró que “antes los conflictos se iban resolviendo, manteniendo las fuentes de trabajo, pero ahora hay prácticamente un abandono de ellos. Esto está pasando también en varias ciudades del país”, se lamentó.

En ese punto, puso como ejemplo a la emblemática confitería Boston, que luego de

ser adquirida por un grupo empresarial con capitales nacionales y austríacos y de anunciar con bombos y platillos -en el despacho del Intendente- la futura exportación y creación de varias sucursales en todo el país, comenzó a no pagar aportes jubilatorios, a atrasarse en los pagos, para finalmente adeudar cuatro meses, aguinaldo y despedir a unos 70 empleados.

“A nivel de la CGT planteamos una actividad importante del sistema de Repro, que ha funcionado para mantener los puestos de trabajo. Y nosotros aportar desde nuestras escuelas de capacitación. Hay que hacer un trabajo en conjunto para paliar esta situación económica”, razonó.

Por último, confió que las negociaciones paritarias en la empresa Havanna “se pueden destrabar” y estimó que por el dólar y la próxima temporada de verano “el nuevo tipo de cambio habrá un movimiento importante”.

Principio de incendio en el depósito de una panadería



Hasta allí partió una autobomba que constató el emplazamiento de un local comercial del rubro panadería, bajo la razón social “El señor del pan”, compuesto de tres ambientes (atención al público, sector de elaboración y depósito).

En el recinto destinado al depósito, ubicado en la parte posterior del inmueble, a cielo abierto de 4m2 de superficie, se producía un incendio declarado sobre parvas de maderas.

Cerca de las 8.55, se produjo un incendio en Brown N° 2.470 de Resistencia. Un hombre llamó al número de emergencia, anunciando que su local comercial se estaba quemando.

Ante ello, el personal destacado extinguió el fuego, sin registrarse personas lesionadas como así tampoco daños materiales. Se encontraba presente el propietario, de 47 años.

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 PANADERIA E INOXIDABLES

LINEA UNITAL **LINEA UNITAL** **HISTANA** **DUO** **UNO** **DOBLE MAX**

GABRIEL, EL PANADERO DE MERLO QUE REGALA DOCENAS DE FACTURAS A CHICOS QUE SACAN 10 EN LA ESCUELA

Gabriel Fernández tiene 61 años y es dueño de la confitería "Karina", en la localidad de Mariano Acosta. Como su negocio está cerca de dos escuelas, decidió premiar con una docena de facturas a los alumnos que le lleven un 10 en sus cuadernos. Además, al final de cuatrimestre entregará tortas a los que saquen las mismas notas en los boletines. "Para nosotros es una inversión muy importante pero ver las caritas de felicidad no tiene precio", contó.



Gabriel Fernández premia con facturas a los chicos del barrio que se sacan un diez en la escuela.

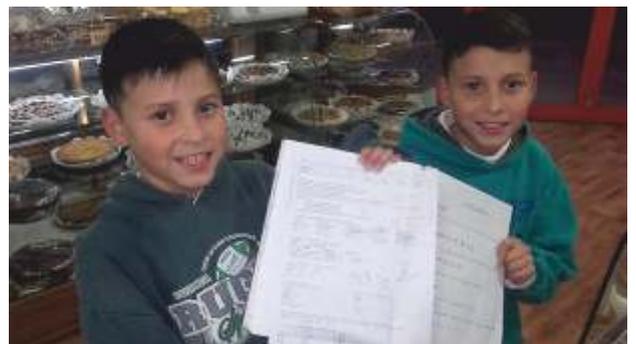


En medio de la crisis y los costos que deben afrontar los comerciantes para sacar adelante sus negocios, el gesto de Gabriel Fernández asombra a toda la comunidad de Merlo, en la zona oeste del Conurbano. A pesar de las dificultades para seguir abriendo su comercio, este hombre de 61 apostó a una singular estrategia para dar a conocer su emprendimiento: Decidió regalarle una docena de facturas a todos los chicos que saquen un 10 en la escuela.

La confitería "Karina", nombre con el que la bautizó en honor a su sobrina,

se encuentra ubicada en la intersección de Artigas y Diamantese, en la localidad bonaerense de Mariano Acosta. La misma se caracteriza por sus facturas, tartas, masas y tortas, y algunos clientes se animan a decir que son las mejores de todo Merlo. Todas las tardes, en la panadería que abrió sus puertas hace más de dos años, se arma una fila con decenas de chicos que pasan a buscar su premio.

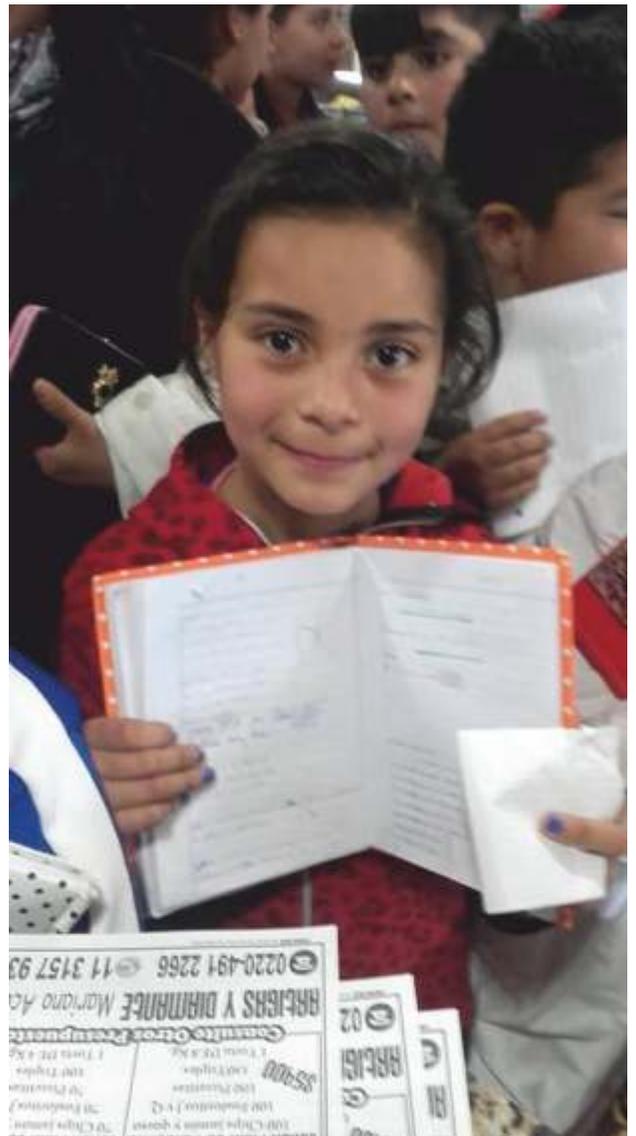
"En realidad esta no fue una idea mía, es una idea que copié el año pasado de un heladero que regalaba un kilo por cada 10 que le llevaban los chicos de la zona. La iniciativa me pareció



muy buena y como estoy cerca de dos colegios, me pareció piola incentivar a los chicos con una docena de facturas por cada buena nota que traigan en el cuaderno de la escuela", comentó Gabriel, quien precisó que desde hace 38 años se especializa en el rubro de panadería.

La propuesta que lanzó Gabriel generó asombro en el barrio. "A muchos clientes le parecía que era un chiste hasta que fueron viendo que era verdad. Ahora te puedo garantizar que al mediodía y a la tarde tengo cola de chicos que vienen a buscar su premio", contó el panadero quien detalló: "Estamos entregando cerca de 40 docenas de facturas por día. A veces un poquito más, a veces un poquito menos, pero ese es el promedio de facturas que estamos regalando".

Según contó el comerciante, el ocurrente premio generó un "efecto contagio" entre los chicos, que ahora compiten para ver quién es el que más facturas pasa a buscar. "En esto hay algo muy lindo, sobre todo con lo que me pasó con un chiquito de 12 años



que vive en el barrio. Él anda todo el día en la calle, es un chico muy

(Continúa en la página siguiente)



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

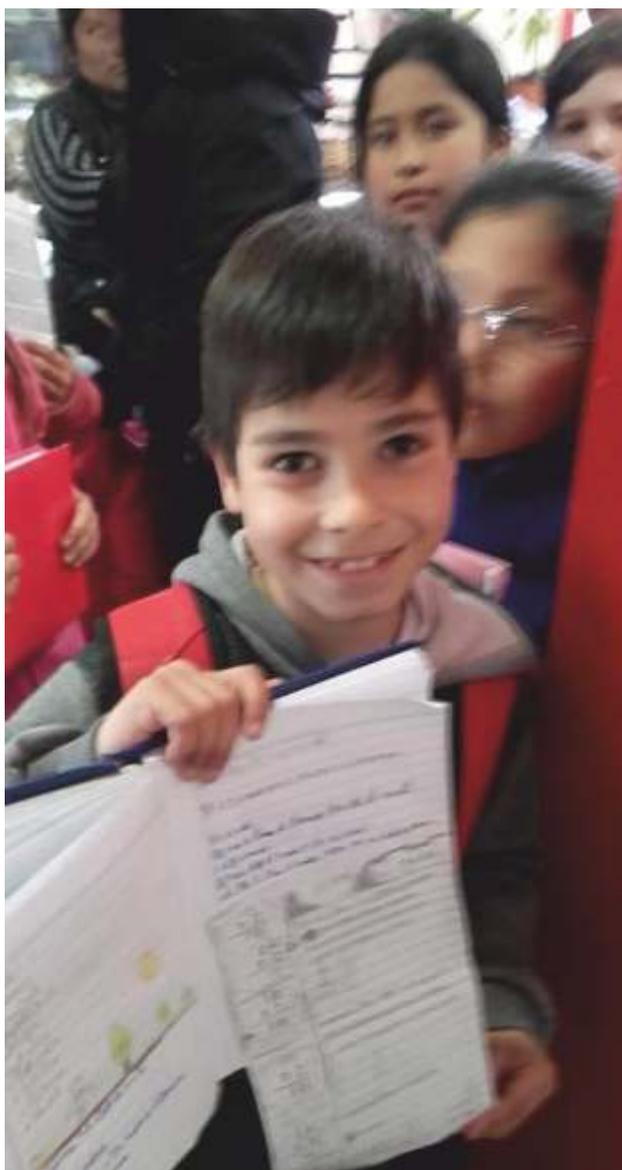
- ARMADORAS DE PAN
- CORTADORAS DE MASA
- EQUIPOS COMPACTOS
- TRINCHADORAS DE PAN

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>



inteligente pero no venía andando bien en la escuela. Los compañeritos lo cargaban y le decían que era un burro, hasta que un día pasó algo increíble".

"Mientras estábamos atendiendo, este chiquito entró y me dijo: 'Mirá Gabriel': Tenía un 10 en una prueba de matemáticas que estaba firmada por la maestra. Este nene le terminó tapando la boca a todos. Y en ese momento me di cuenta que un incentivo era todo lo que él necesitaba", relató el comerciante, quien emocionado agregó: "Lógicamente después de que trajo la prueba lo felicitamos y

obviamente se llevó su docena de facturas, como tiene que ser".

A pesar de la generosa "promoción" de la confitería Karina, Gabriel redobló la apuesta y anunció que al final de este trimestre premiarán con una torta a los chicos del barrio que traigan un 10 en sus boletines. "Esto es algo como para que los chicos se esmeren un poquito más. A veces se arman competencias para ver quien saca más 10 y quien viene a retirar más facturas. Verles las caritas de felicidad cuando reciben su premio no tiene precio"

De acuerdo a lo que precisó este emprendedor oriundo de Merlo, "la iniciativa tuvo una aceptación impresionante por parte de los vecinos". "Para nosotros es una inversión muy importante, sobre todo por los costos que debemos afrontar para abrir el negocio. Al principio teníamos pocos chicos que venían a buscar el premio pero hoy son casi 50 por día. Así y todo es algo que hacemos con mucho amor y satisfacción. Ellos están felices y nosotros también".

Mariano Acosta es una localidad que "aún conserva la vida de pueblo", comentó Gabriel, quien aclaró que su "amor por el barrio" no lo cambia por nada. "Con mi esposa atendemos el negocio. Hace décadas nos dedicamos a esto y luego de estar un tiempito en Morón decidimos volver a Merlo porque una vez que te acostumbras a este pueblo, no lo podés cambiar por nada. Esto es otra vida y tenemos pensado terminar nuestros últimos días acá, con nuestra gente", concluyó.

DESDE LA CAMARA DE PANADEROS DE SAN JUAN ANALIZAN BAJAR EL PRECIO DEL PAN

Así lo indicó Manuel Rodríguez, desde la Cámara de Panaderos, quien explicó que antes de la escalada de la inflación la bolsa de harina estaba en 600 pesos, luego subió a 690 pesos y ahora está en 620.

Desde la Cámara de Panaderos de San Juan aseguraron que bajó el valor de la bolsa de harina y por eso ya analizan bajar el precio de los productos de panificación en el mercado local. Así lo indicó Manuel Rodríguez, desde dicha Cámara, quien explicó que inicialmente la bolsa estaba a 600 pesos, luego con la escalada del dólar en el primer semestre se fue a 690 pesos y ahora cayó a 620 pesos.

"Hay diferentes harinas pero ese es el precio de referencia. Lo que se analiza es que por el bajo consumo y la caída se pueda generar una baja de los precios. El

tema de que haya bajado la harina si bien influye positivamente en el empresario, puede llegar a pesar más que cayó el consumo y eso preocupa", explicó el empresario en Canal 4.

De acuerdo a lo indicado, lo que se analiza ahora entre los panaderos sanjuaninos es bajar el precio y ver qué sucede. Por ahora no ha habido una conversación concensuada para definir el monto a descender pero sí se destacó que hasta el momento, y comparado con el 2017, el consumo cayó de un 20% al 25%.

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 Confeiterías



4273-2172

J. D. Perón 3340 - BANFIELD

Empezó haciendo tortas y hoy dirige una de las principales cadenas de panaderías

Luis Videla, fundador de La Tortería, mantuvo la esencia del maestro pastelero y panadero. Hoy, con el nombre Costumbres Argentinas, el Grupo Almar comercializa panificados, congelados, tortas y budines a precios accesibles.



El negocio de Luis Videla, fundador de La Tortería, mantuvo la esencia del maestro pastelero y panadero. En 2002, cuando fundó la empresa que proveía a supermercados, el core eran las tortas. Hoy, con el nombre Costumbres Argentinas, el Grupo Almar comercializa panificados, congelados, tortas y budines a precios accesibles. “Mi idea para el futuro es expandirme y fundar una industria completa”, decía en 2007 a APERTURA. Hoy, Costumbres Argentinas tiene 53 locales, con la proyección de abrir 16 más este año. En total, las sucursales facturan más de \$ 50 millones mensuales.

Costumbres Argentinas empezó hace tres años y medio, apalancado por el sistema de franquicias. Antes el negocio pasaba por la fabricación sin marca para terceros. “La Tortería nos encajaba solo en tortas y queríamos vender más productos. Empezamos con panificados, pastelerías y agregamos más, como helados en paletas,

congelados, prepizzas”, detalla.

A pesar de los precios accesibles, Videla sostiene que no es 100 por ciento un negocio de volumen, ya que las cantidades vendidas todavía no son las esperadas por la recesión general del consumo. Para seguir creciendo, busca incorporar nuevos productos a su portfolio. En los últimos cuatro años la empresa invirtió anualmente entre US\$ 2 y 3 millones para adoptar líneas industriales.

“Antes era todo artesanal, pero tuvimos que convertirnos para no ser tan caros. A bajo costo por volumen producido podemos llegar a un buen precio al punto de venta”, explica sobre la operación de la planta en Don Torcuato, de 6000 m². La comercialización a supermercados a nivel nacional y en el exterior sigue siendo el principal ingreso, con un 45 por ciento de la facturación.

PANADERÍAS SALTEÑAS AL BORDE DE LA DESESPERACIÓN: SUBA DE INSUMOS, BAJAS EN LAS VENTAS

Con la suba en el costo de la harina, el precio del pan debió incrementarse. A este aumento en los insumos, se contrapone una merma en las ventas, un 30% según estiman en la Cámara de Panaderos de Salta. Un panorama muy oscuro para la actividad.



La crisis económica que afecta al país, deja a muchos comercios en una complicada situación, agravada por los altos costos de impuestos y mantenimiento, lo que redundará en una baja rentabilidad.

Desde la Cámara de Panaderos de Salta, advierten que las ventas bajaron un 30% en relación a años anteriores. Fue su presidente, Martín Petrocelli, quien confirmó en el #DebateDNI que las ventas bajaron “porque el poder adquisitivo de la gente se achicó, de manera tal que dejó de comprar pan”.

“Antes una tortilla, una medialuna o un pan dulce estaba al alcance de la mano

de toda la gente; hoy es un lujo” expresó.

Asimismo, el empresario admitió que habría, próximamente, un nuevo aumento en el precio del pan. “Tenemos que hacer un estudio para establecer un nuevo precio. La prioridad está en encontrar la manera de que el Estado colabore en lo impositivo, ya que en impuestos se gasta una barbaridad” manifestó el presidente de la Cámara.

Finalmente, Petrocelli adelantó que la bolsa de harina, subiría un 30%, según lo que le habrían adelantado desde un molino, lo que llevaría a la bolsa a superar, ampliamente, los 680 pesos que cuesta actualmente.



MISIONES: EL KILO DE PAN FRANCÉS A \$50 HASTA DICIEMBRE

El plan “Ahora pan” estará vigente hasta fin de año. El presidente del Centro Industriales de Panaderos de Misiones, Omar Acosta afirmó que la iniciativa tuvo un impacto favorable entre los consumidores de Posadas.

El presidente del Centro Industriales de Panaderos de Misiones, Omar Acosta, afirmó que el descuento del “Ahora Pan” se extiende hasta diciembre y este producto seguirá costando 50 pesos por kilo. El programa Ahora Pan, rubricado por el gobernador Hugo Passalacqua, es un acuerdo alcanzado con la

Asociación de Panaderos de Misiones para congelar el precio del pan francés a pesar de la inflación. Acosta dijo que el impacto en las ventas ha sido favorable en Posadas. A su vez, agregó que la temporada de invierno es habitualmente la de mayor recaudación en toda la provincia. “Es tiempo de tomar mate y bebidas calientes, por

eso la gente consume más panificados”, agregó. A cambio de este beneficio para los consumidores, el Gobierno bonifica la tarifa eléctrica de las 400 panaderías que hay en la provincia, con un descuento del 50 por ciento hasta un consumo de 10 mil kilowats y del 35 por ciento para los de mayor demanda.

PANADERO VENEZOLANO SE QUITÓ LA VIDA CON INSECTICIDA

Después de tres días de agonía, falleció el pasado martes en horas del mediodía en el Hospital Central de Maracay (HCM), Euclides Sacarias Rosales de 51 años de edad luego de haber consumido una sobre dosis de “insecticida”, que ingirió con la intención de quitarse la vida voluntariamente.

Carmen González, hermana del hoy occiso, informó que su pariente debido a la difícil situación económica que atraviesa gran parte de los venezolanos había presentado desde hace varios meses un fuerte “estado de depresión”, así como de “alcoholismo”, por lo que ellos presumen que ese fue el motivo de su decisión.

González informó que el fin de semana sus sobrinos recibieron una llamada de su padre notificándoles que había decidido no continuar

viviendo, por lo que rápidamente se dirigieron a su vivienda ubicada en el sector La Orquídea de Prados de Paya, calle 4 en Turmero, municipio Santiago Mariño.

Ante la situación, los hijos al entrar a la casa; la cual era habitada solo por el hoy occiso, lo encontraron tirado en el piso, hecho que los obligó trasladarlo de manera inmediata al centro de salud público antes mencionado. Los galenos durante su permanencia en el HCM trataron de salvarle la vida, pero el esfuerzo fue inútil por la gran cantidad de sustancia no apta para el consumo humano que fue ingerida.

Euclides Sacarias Rosales trabajaba desde hace aproximadamente 10 años como panadero en un supermercado ubicado en la vía Intercomunal Maracay-Turmero. Era el menor de siete hermanos y deja cuatro hijos.

HARINA DE TRIGO
TIPO 000
ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630

HARINA DE TRIGO
TIPO 000

HARIMOL
Sergio Kaliniuk

GALEIDAD

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

El kilo de pan supera los \$50 en Paraná: "Los aumentos son permanentes"

"La industria trata de soportar el primer aumento, pero después, no queda otra alternativa que volcarlo a los precios", advirtieron desde el Centro de Panaderos de Paraná.

El valor de la bolsa de harina se incrementó notablemente en lo que va del año, en coincidencia con el aumento en los costos de las otras materias primas, además de las subas en las tarifas de los servicios y la carga impositiva y laboral. Por lo que el precio del kilo de pan, en algunas panaderías de Paraná, ya supera los 50 pesos.

"Este año tuvimos varios sobresaltos de precios bastante importantes, sobre todo, en las harinas, el principal insumo de nuestra industria", indicó Norberto Tosso, secretario del Centro de Panaderos de Paraná.

"A principio de año, la harina tuvo una suba del 180%. Ese fue el fuerte aumento que se produjo hace siete meses atrás. Hoy, el precio está

relativamente estable, pero todas las materias primas incrementaron sus precios", explicó.

"La industria trata de soportar el primer aumento, pero después, no queda otra alternativa que volcarlo a los precios", advirtió Tosso, al tiempo que evidenció: "Los aumentos son permanentes".

En la oportunidad, comentó el kilo de pan en Paraná, ronda desde los 45 a 50 pesos, y más. "El precio depende de la estructura organizacional de la empresa", aclaró.

"El cliente consume en la medida de lo posible y por supuesto que hay modificaciones e sus costumbres", comentó al respecto.



VENDERÁN EL PAN A \$ 30.- EL KILO EN ITUZAINGÓ SUR

Todos los miércoles de la semana, la cooperativa de trabajo “A todo es sabor” ubicada en Ventura Alegre y Olivera, Ituzaingó sur, venderá el kilo de pan a \$ 30 pesos.



“Somos una cooperativa de mujeres que entiende que está todo muy caro y el pan lamentablemente se convirtió en un producto que muchas familias ya no pueden comprar”, detalló a Infotep, Laura di Matteo, miembro de la cooperativa.

“Trabajamos un grupo de mujeres que no encuentra espacio dentro de la economía formal, por ser madre, por cuestiones de salud u otro motivo, entonces nos reunimos en este espacio para producir, y hacer un trabajo social”, aseguró.

La Cooperativa a todo sabor, de la CTEP nació en marzo de este año y tiene la finalidad de producir alimento a precio popular y contener a mujeres que buscan capacitación y una salida laboral, además de aportar a la sociedad.

Uno de los grandes problemas que afronta esta cooperativa es el tarifazo, “necesitamos ayuda, que alguna parte del Estado nos tienda una mano para crecer. Que nos compren productos o ayuden con la difusión”, opinó ya que las últimas facturas que recibieron superaron los tres mil pesos,

monto que se hace cada vez más difícil pagar.

Además de la capacitación, contención de la mujer y preocupación diario de producir un pan que se adquiera a precio popular, “la misma cooperativa usa parte del ingreso para cocinar para siete merenderos de Ituzaingó,



Crisis: El kilo de pan supera los \$ 50 y hay productos que ya casi no se fabrican

Valentín De Marco, propietario de una de las panaderías mas reconocidas de la ciudad, confirmó que el kilo de pan supera los 50 pesos y afirmó que “en Concordia sigue estando barato respecto a los precios que manejan en la región”. Así mismo, el comerciante reconoció que hay varios productos de panadería que dejaron de fabricarse porque al no ser de primera necesidad, la gente dejó de consumirlos. “El invierno suele ser la mejor época para el rubro panadero, pero la verdad es que se trabajando muy al límite”, lamentó.

De Marco aseguró que ya hace varios meses que las panaderías "que trabajan con todo legal y como corresponde" mantienen el kilo de pan en los 50 pesos, pero comentó que en localidades aledañas como Federación, San Salvador, General Campos, Chajarí, etc, el kilo alcanzó los 60 y hasta 70 pesos. "Concordia es un mercado un poco mas complejo porque hay una gran cantidad de panaderías clandestinas. Eso complica un poco más la situación, como pasa en todos los rubros cuando la competencia es desleal", remarcó. "Eso es lo que hace que el mercado esté más difícil y la competencia se haga más dura aún teniendo que ajustar los precios. Estamos

viviendo una inflación de costos enormes pero, al tener limitado el precio de venta de los productos, se dificulta todo", lamentó.

En cuanto a la modalidad de venta, De Marco aseguró recordó que desde hace ya bastante tiempo que los clientes compran mercadería por cantidad de dinero y no por peso. "En otra época se compraba lo que quería y no lo que se podía, pero en este tiempo la gente compra por cantidad, o sea, te piden 20 pesos de pan, y no un cuarto. Por supuesto que se venden los productos de primera necesidad y, si es para darse un gusto, también se vende lo más económico y sólo un poco", agregó

Y en ese contexto, el comerciante reveló que hay una gran cantidad de productos que dejaron de fabricarse o se hacen en mucha menos cantidad simplemente porque no son tan rentables, por ejemplo, el budín: "Ese tipo de panificación se hace con menos frecuencia, menos variedad y menos cantidad porque no tiene gran salida y el tiempo de duración es corto, entonces si no se vende tenés que tirarlo", explicó. "En general el rubro de panificación vive la misma crisis que el resto de los segmentos. Generalmente el invierno es la mejor época para nosotros pero la realidad es que se trabaja muy al límite", concluyó.

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]

APODOS GRACIOSOS

- * **Bisagra:** porque si no está en la ventana está en la puerta.
 - * **Blue Jean:** porque sale con cualquier zapato.
- * **Bobby Fisher:** porque juega muy bien con todas las negras.
 - * **Bocina:** porque la hicieron sonar en un auto.
 - * **Bolivia:** alta y plana.
 - * **Bollo Casero:** porque siempre lo hacen en la casa.
- * **Bolsa Harinera:** porque cuanto más la sacuden, mas polvo hecha.
 - * **Bolsillo de atrás:** no sirve ni para rascarse las bolas.
 - * **Bomba de papa:** porque siempre anda con el queso.
 - * **Bombacha de goma:** porque no hay pedo que se le pase.
 - * **Bombero:** siempre con la manguera en la mano.
 - * **Bombilla de lata:** porque al primer chupón ya se calienta.
 - * **Bombilla Tapada:** porque no saca nunca nada del mate.
 - * **Borceguí:** chupamedia y lengua larga.
 - * **Borges:** está enterrado en Ginebra.
- * **Botella:** porque siempre termina tirada en un baldío, con el culo roto.
 - * **Botella de aceite:** lo llevan y lo traen del cuello.
 - * **Broche caído:** dejó el tendal.
 - * **Bugs Bunny:** todo el día con la zanahoria en la boca.
 - * **Bujía de madera:** porque no tiene chispa para nada.

- * **Caballito de calesita:** no hay pendejo que no quiera montarla.
- * **Caballito de mar:** porque se cree un potro y es un pescado.
 - * **Caballo de ciruja:** ve una botella y para.
- * **Caballo de estatua:** no hace nada, pero tampoco te caga.
 - * **Caballo de polo:** tiene la cola recogida.
 - * **Cabaret en quiebra:** va echando putas.
- * **Cabeza de clavo:** porque no tiene un poquito de seso.
- * **Cable de plancha:** parece piola pero en realidad es un forro.
 - * **Cable peligroso:** porque está pelado.
- * **Caja de cartón:** la apretás un poco y se abre toda.
- * **Caja Fuerte:** porque le tocas la combinación y se te abre.
 - * **Caja vacía:** fácil de levantar.
 - * **Cajero automático:** trabaja las 24 horas.
- * **Calefón antiguo:** está bastante pinchada pero todavía caliente.
 - * **Calesita:** porque se le suben todos, menos el dueño.
 - * **Calesita Tapada:** porque no se le ve el pingo.
 - * **Calzoncillo roto:** dejo a los compañeros colgando.
 - * **Camión de melones:** se descarga a mano.
- * **Camión jaula:** esta rayado por los cuernos y cada vez que sale de viaje lo cagan.
 - * **Camión sin espejos:** no se sabe quién lo pasa.
 - * **Camisa celeste:** Se la ponen todos los colectiveros.
 - * **Camiseta:** no tiene cuello.
 - * **Campanario viejo:** trolon trolon.



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.*

