



PASTAS FRESCAS ARTESANALES

NOVIEMBRE 2022 - N° 475

PLAN DE MARKETING 2023



CENTROS DE FABRICANTES
DE PASTAS FRESCAS DE CAPITAL FEDERAL
Y DE PROVINCIA DE BUENOS AIRES



Lo más rico que te puede pasar!

www.latarantela.com

Seguinos!

 /Quesos.LaTarantela/  @latarantelaquesos



Vegetales Champiñón



Cocción

En olla cocinar de 10-12 min.

Ideales para darle un toque gourmet a tus salsas y preparar exquisitas pizzas.

 FOODSERVICE SOLUTIONS

SUMARIO EDITORIAL

NOVIEMBRE 2022 - N° 475

- 5** EDITORIAL
- 6** LLEGA 2023
CON MUCHA ACCIÓN EN CABA Y PBA
- 16** ROCHINO Y SU MODELO
DISTINTO DE PASTAS FRESCAS
- 24** ENCUESTA EXCLUSIVA
A PROVEEDORES DEL SECTOR PASTAS FRESCAS
- 40** SEGURO DE INCENDIO,
¡¡¡ATENCIÓN!!!
- 46** COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL
Y PROVINCIA DE BS. AS.
- 48** GUIA DE ANUNCIANTES
- 49** ESCALAS SALARIALES
- 50** CLASIFICADOS

Estimados colegas y amigos de todo el país.

Hoy nos encontramos cerrando un año más de mucha incertidumbre y desconcierto por no poder visualizar un horizonte de estabilidad económica, social y política en nuestro país. Cuando digo un año más hago referencia a que lamentablemente esta situación que por momentos da la sensación que ha llegado para quedarse nos exige cada vez mayores esfuerzos, que nos hacen perder permanentemente energía no solo en lidiar con una problemática económica que destruye nuestros bolsillos y los de nuestros trabajadores sino también por intentar contener todo un problema social (recurso humano) que dificulta permanentemente nuestra tarea diaria.

Justamente en este sentido ambas instituciones - CABA y PBA - vienen trabajando muy fuerte estos últimos años en poder acercarles propuestas no solo en nuevas formas de elaboración y comercialización sino también en hacerles saber de nuevos equipos de última generación para la optimización de procesos productivos y de insumos y materias primas que, combinados a estos equipos, hacen que nuestra rutina de trabajo se haga más profesional y nos demande menor pérdida de energía con mejores resultados a nivel general.

Por lo antes expuesto, es momento entonces de poder adelantarnos que nuestro próximo año nos encontrará desarrollando y poniendo en acción un plan de marketing integral del cual les dejaremos saber en esta edición, cuyo objetivo principal busca consolidar a ambas instituciones en la relación empresas proveedoras del sector y fabricantes de pastas frescas de todo el país, en el desarrollo de un sector cada vez más profesional y adaptado a las exigencias de un mercado siempre cambiante.

Les cuento que estamos felices de poder contarles que la acción conjunta de ambas instituciones en relación al Día Mundial de la Pasta del pasado 25 de octubre fue un éxito. Se trató de una propuesta de comunicación digital de alcance nacional donde nuestros colegas debían descargar una imagen de alta definición, la cual podían imprimir en el formato que desearan para exhibir en sus locales, sumando alguna propuesta comercial para ese día. Y así fue; hemos recibido imágenes de muchos colegas y felicitaciones por esta iniciativa que nos llenan de orgullo y nos dan más fuerzas para seguir.

Por último, y en línea con mi primera reflexión en este editorial, les transmito que ambas instituciones hemos tomado la decisión de no hacer nuestro evento anual este año. Sabemos lo importante que es para ustedes y nosotros tener estos encuentros tan gratos donde colegas y amigos se dan cita para disfrutar de un día especial de festejos, pero las condiciones no estaban dadas para que este evento tan importante se haga de la manera que nos gusta. El próximo año será entonces, sin dudas, el momento donde ambas instituciones por primera vez se unirán en un festejo en común que además de reunirnos como colegas y amigos mostrará a ustedes que esta unión tan necesaria se ha consolidado.

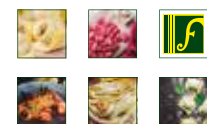
Los saludo como siempre con mis mejores deseos para finalizar este año y comenzar el próximo con mucha energía positiva. ¡Gran cariño a todos!

Diego Martin Ogando

Presidente

Centro de Fabricantes de Pastas Frescas de la Provincia de Buenos Aires

**PASTAS
FRESCAS**
ARTESANALES



Propietario: Centro Fabricantes de Pastas Frescas de la Capital Federal
Registro registro de propiedad intelectual:
N° RL-2022-93620550-APN-DNDA#MJ
Producción Integral y Publicidad:
Diego Conderanne 📞 011-1553108027
diego@conderanne.com.ar
Impreso en: **Artes Gráficas del Sur** / Av.
Australia 2924 (1296) CABA



SEDE CAPITAL:

Av. Belgrano 3971
Tel.: 4983-7528
www.centrodepastascap.com.ar
ctro.pastas@gmail.com



SEDE PROVINCIA:

Gelly y Obes 799 - Haedo
Tel.: 4654-3281
www.centrodepastaspov.com.ar
secretaria@centrodepastaspov.com.ar



LLEGA 2023

CON MUCHA ACCIÓN EN CABA Y PBA

CONTINUANDO CON EL CAMINO INICIADO DESDE HACE YA TIEMPO, LAS INSTITUCIONES PASTERAS DE CABA Y PBA PLANEAN UN ESCENARIO DE MUCHAS ACCIONES, EVENTOS Y NOVEDADES, SIEMPRE CON EL OBJETIVO APORTAR HERRAMIENTAS PARA SUS SOCIOS, AUMENTAR SUS MASAS SOCIETARIAS Y TAMBIÉN INTERACTUAR EFICAZMENTE CON EL SECTOR PROVEEDOR.

Los Centros de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de Capital Federal y Provincia de Buenos Aires definitivamente han decidido caminar juntos, trabajar mancomunadamente y ponerse objetivos en común para alcanzar siempre trabajando en equipo.





Claro está que salvo cuestiones muy puntuales que hacen a la cuestión territorial de cada institución, la actividad es exactamente la misma de un lado u otro de la Avenida General Paz, y si lo pensamos más federalmente lo mismo acontece en todo el país.

En la práctica, tanto sea esta revista que llega a todo el territorio argentino como los eventos que se realizan en CABA y PBA a los cuáles acuden libremente fabricantes de pastas frescas artesanales de cualquier lugar del interior del país, demuestran que ese alcance nacional ya está dado.

Pero volviendo a la temática que da título a esta nota y a modo de anticipo de lo que más adelante detallaremos e iremos anunciando en tiempo y forma sobre cada tema, se ha desarrollado un Plan de Marketing en conjunto que abarca distintas áreas.

AREA COMUNICACIONAL

Se estableció seguir apoyando la continuidad de la Revista Pastas Frescas Artesanales, medio que representa a ambas instituciones, con alcance a nivel nacional y que significa una importantísima herra-

mienta comunicacional, reconocida en todo el gremio, esperada y valorada por sus destinatarios lectores y con un abrumador acompañamiento del sector proveedor.

También se decidió continuar explorando el reciente desarrollo Pastas Frescas 2.0, como complemento digital a la revista impresa Pastas Frescas Artesanales, donde básicamente la idea es generar comunicaciones más dinámicas y promociones generadas por los auspiciantes de la revista.

En cuando a redes, la idea es unificar la comunicación en las ya exis-



No te quedes en el tiempo

LOS FIDEOS RELLENOS

no te pueden faltar.

Repare sus máquinas una vez.
Repuestos, moldes, asesoramiento.
Service oficial d'Alessio.

Camarones 4851/53 Bs As - Argentina
4567-5215 / 2126-9979
info@maquinasdalessio.com.ar
www.maquinasdalessio.com.ar



Trelau®

30 Aniversario

Quesos de Trenque Lauquen

Sbrinz	Pategras
Reggianito	Cremoso
Sardo	Muzzarella
Parmesano	Manteca
Provolone	Ricota
Gruyere	Crema de leche

Trelau®

TREMAG

FAMILIA DE QUESOS

tentes, buscando mejorar la eficacia y la atracción de las mismas.

AREA EVENTOS

En lo referido a esta área son varias las temáticas que la componen. Los eventos comerciales, los institucionales, de capacitación e informativos formarán parte de las actividades programadas.

En lo que respecta al área comercial, y luego del éxito de la primera experiencia de la Ronda de Negocios 2022, la idea es volver a realizarla en Mayo de 2023, por ahora nuevamente en CABA y con algunos cambios y mejoras en su formato.

También quedo definido realizar lo que este año debió suspenderse por cuestiones de fuerza mayor y es la Fiesta Anual de ambos centros juntos, seguramente en el segundo semestre de 2023 en lugar a definir.

Las novedades vendrán en lo que se ha denominado la COCINA INTELIGENTE y el SALON DE USOS MULTIPLES (SUM).

El primero de los casos, se armará en la sede del Centro de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de PBA y consistirá en el montaje de una cocina con auditorio para llevar a cabo demos, capacitaciones interactivas y actividades prácticas para cualquier fabricante de pastas frescas que quiera participar de manera libre y gratuita de las mismas, las cuales también serán brindadas y /o auspiciadas por empresas proveedoras del sector que puedan aportar contenidos apropiados para el gremio.

El caso del SALON DE USOS MULTIPLES, será instalado en la sede del Centro Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de

CABA, con equipamiento técnico multimedia de última generación. El sitio se transformará en un auditorio para desarrollar charlas, presentaciones y capacitaciones teóricas, desde temas técnicos que aporten a la actividad como así también propuestas comerciales también de la mano del sector proveedor.

Ya sea los eventos de la COCINA INTELIGENTE como los del SUM serán transmitidos de manera ON LINE para todos los fabricantes de pastas frescas artesanales del país.

AREA SOCIOS

Se planifica una masiva campaña de asociación en ambas zonas geográficas para incorporar a todas aquellas fábricas de pastas frescas artesanales que aún no pertenecen a la institución que le toca por su ubicación.



Rinaudo
MAQUINAS PARA PASTAS

"Experiencia, innovación y altos estándares de fabricación, son elementos presentes en nuestras máquinas, para otorgar un alto nivel de rendimiento"

DESDE 1963
ARQUETIPOS DE LA PASTA

PARA MAS INFORMACION VISITANOS
www.rinaudoehijos.com.ar
GRANADERO BAIGORRIA, SANTA FE, ARGENTINA

Todo el equipamiento Cook & Chill en un solo lugar

Baires — Cocina.

THE COOK & CHILL EXPERTS®



LAINOX®

Hornos profesionales para cocineros y grandes chef.
Made in Italy



Máquinas de vacío profesionales para el sector HO.RE.CA.

Made in Italy

TECHFROST

Abatidores y armarios de refrigeración profesionales.

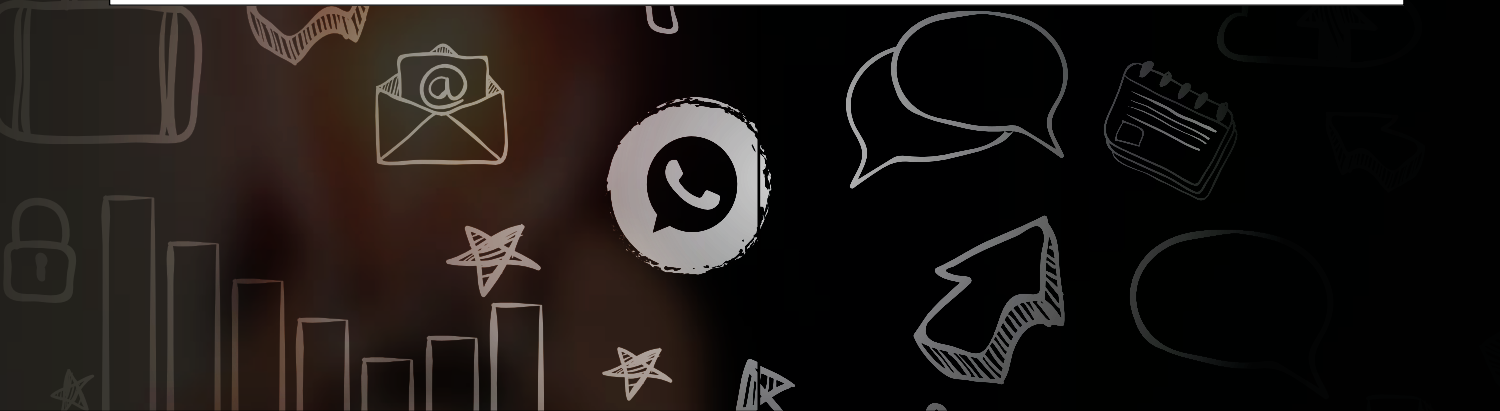
Made in Italy

BENEFICIOS EXCLUSIVOS PARA MIEMBROS DE LOS CENTROS DE FABRICANTES DE PASTAS FRESCAS

Chacabuco 716 - Florida (1602) Buenos Aires - Argentina
Tel.: 11 67976875 - info@bairescocina.com

www.bairescocina.com

BairesCocina



Será una excelente oportunidad para que los que aún no gozan de los beneficios actuales y de todos los nuevos proyectos que se están gestando siempre en beneficio del asociado, comiencen a hacerlo. Y no solo se trata de obtener beneficios sino también de pertenecer institucionalmente a las entidades que los representan y de esa manera potenciarlas a las mismas para que

cada día tengan mayor representatividad y fuerza para defender los intereses sectoriales y así seguir trabajando en pos de ese bienestar común. En definitiva, ser socio del Centro que corresponda es: PERTENECER, BENEFICIARSE y APORTAR FUERZAS. Pero la convocatoria no solo se limitará a asociarse a los que aún no lo han hecho, ya que la propuesta

incluye la invitación a participar de la comisión directiva a quien desee hacerlo aportando ideas y trabajo para el sector. Como verán, el plan es muy ambicioso y hay mucho trabajo por hacer. Todos están invitados a participar, de la manera que pueda y quiera cada uno.

¡NO TE QUEDES AFUERA!

dos santos pereira & cia. s.a.



Contamos con una gran Familia





Empresa argentina líder en comercialización, diseño y producción de sistemas de refrigeración comercial.

- Exhibidoras verticales y horizontales
- Cámaras frigoríficas
- Asesoramiento personalizado
- Proyectos llave en mano

kld

calidad y diseño
en refrigeración comercial

📍 Colec. Norte Acc. Oeste 10413 - La Reja - Buenos Aires
☎ +54-237-4050190
✉ info@kldargentina.com
🌐 www.kldargentina.com

NUEVO PRODUCTO



CAJA EXHIBIDORA CON 12 POUCH DE TROZOS GRANDES DE ATUN EN ACEITE x 200g c/u.

Tel.: (011) 4555-3030 / Fax: (011) 4555-3131
 E-mail: jdsp@dosantos.com.ar
 Visite nuestra Web - <http://dosantos.com.ar>



Te presentamos
nuestra gama de



Vegetales Premium

Productos para ahorrar
tiempo y esfuerzo en la cocina.

✓ **Calidad Nutricional,
Frescura y Economía.** ✓

Chaucha

Jardinera

Espinaca

Choclo
Dulce



Espinaca
Picada

Champiñón

Brócoli

Arvejas

Acelga



Por 6to año consecutivo, ganadores del premio
"Gran Campeón" en Expo Suipacha



Remotti



Desde 1930 la mejor combinación de
innovación, tecnología y calidad artesanal



Tel.: (54 11) 4837-8050 Fax: 4837-8051 | info@remotti.com.ar



ROCHINO

Y SU MODELO DISTINTO DE PASTAS FRESCAS

VISITAMOS A ESTA EMPRESA DEDICADA EN SU TOTALIDAD A LA PRODUCCIÓN DE PASTAS FRESCAS Y ALIMENTOS CONGELADOS -TRADICIONALES Y SIN GLUTEN- Y A LA COMERCIALIZACIÓN EN SUS 29 PUNTOS DE VENTA FRANQUICIADOS.



Si bien la mayoría de los orígenes y el formato de producción y comercialización de las fábricas de pastas frescas artesanales del país coinciden en muchos puntos, hay otras, tal vez más innovadoras y arriesgadas, han abierto otro camino distinto al tradicional.

Así parece ser el sendero que inició ya hace muchos años Rochino y que no solo se mantiene vigente sino que crece y se fortalece día a día.

Para conocer su historia, secretos y planes a futuro nos trasladamos hasta Béccar, donde la empresa posee sus dos plantas elaboradoras a tan solo 20 metros de distancia una de la otra -una sin gluten y la otra tradicional- y las oficinas administrativas.

Fuimos recibidos por Rosario De Notta y Martín Bonorino, la pareja fundadora del emprendimiento y actuales titulares de la firma, con quienes mantuvimos la siguiente charla.

(PFA) ¿Cómo nació este proyecto de Rochino?

(R) Hace veinte años éramos emprendedores sin saberlo. En realidad teníamos ideas pero no proyectos. A partir de las ravioles que hacía mi abuela Lala surgió la idea de hacerlos industrialmente, aunque ella con sus 80 años decía que era imposible. Nosotros teníamos 20 años y muchas ilusiones. Así fue como le tomamos prestada la pastalinda a Lala y empezamos a hacer ravioles y a congelarlos, justamente para no tener que tirarlos si es que no los vendíamos. Al principio solo nos compraban conocidos, como los papás de nuestros amigos, familiares y vecinos.

(PFA) ¿Qué tipo de ravioles eran los que hacían?

(R) Alguna experiencia anterior trabajando en un restaurante nos permitió aprender a hacer nosotros lo que ahí hacían, que eran ravi-

les de espinaca y sorrentinos de jamón y queso, y esa era toda nuestra carta al principio. Obviamente con el correr del tiempo fuimos aprendiendo y comenzamos a experimentar con otros rellenos, como calabaza, pollo y verdura y otros que íbamos probando y midiendo la repercusión que tenían en nuestros "clientes". Pero desde el primer día a hoy siempre nos basamos en el mismo concepto: nuestros productos tienen que ser totalmente naturales y sin conservantes, por eso desde el comienzo nos anclamos en el producto congelado, porque era la única posibilidad de hacer algo de esas características y no correr el riesgo de tener que tirarlo si no se vendiera en tiempo y forma. Con orgullo podemos decir que la mayoría de nuestras pastas frescas siguen siendo con esa misma receta con la que nos iniciamos caseramente y con mucha calidad de materia prima. Hoy ya

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

hemos empezado a elaborar pastas frescas con harina integral orgánica y cada vez nos vamos metiendo más en ese concepto. También en la actualidad todas nuestras verduras son cocinadas con equipos inteligentes de cocción al vapor, ya que de esa manera se conservan mejor sus nutrientes.

(PFA) ¿Cómo se produjo el cambio de ser un emprendimiento casero que le vendía sus pastas frescas congeladas a amigos para transformarse en la empresa que es hoy en día?

(R) Cuando incorporamos el delivery llegamos a tener cerca de 3.000 clientes. Claro, durante ese proceso, compramos una raviolera, ya que a mano solo podíamos hacer 30 porciones de ravioles por hora cada uno. También teníamos una persona que nos venía a ayudar a

determinadas tareas. Luego alquilamos un departamento para allí elaborar las pastas frescas y adquirimos una camioneta chica a la cual le instalamos un equipo de frío para hacer los repartos, ya que al principio repartíamos en auto con cajas de telgopor con hielo seco, para mantener el congelado.

(PFA) ¿Cómo era la mentalidad del consumidor de ese momento con relación a los productos congelados?

(R) Todavía no era algo que se relacionara con lo sano, casero y natural fácilmente. Esa fue una verdadera lucha que tuvimos que dar para que la gente entendiera que nuestro producto era fresco, totalmente natural y de calidad, aunque lo recibieran congelado. Y al mismo tiempo también fuimos aprendiendo con nuestras propias experiencias

autodidactas cómo hacer nuestras elaboraciones.

(PFA) ¿Cuándo abrieron su primer negocio de venta al público?

(R) En un determinado momento, allá por 2010, nos dimos cuenta que la venta a través del delivery se estaba debilitando. Llegamos a venderle a 120 domicilios por día, pero a veces nuestra visita no coincidía con la necesidad de otro día. Entonces nos planteamos la apertura de un local al público para satisfacer esa demanda. Pero también ese punto de venta tenía que tener la impronta de las ideas que teníamos, como las heladeras de exhibición verticales, porque así consideramos que se exhibe mejor la mercadería, aunque después nos inclinamos por un mix incluyendo horizontales para otro tipo de productos. La realidad es que



nos fue muy bien con ese local, porque además nos amplió la venta a la modalidad con tarjeta, a que la gente pudiera abastecerse de nuestros productos casi todos los días y que pudiera ver cuál era toda nuestra oferta. Pero lo más signifi-

cativo era que estábamos generando un modelo de comercio que se podía manejar con 1 solo empleado atendiendo y 2 en total para complementar los turnos; es decir, con un costo muy bajo. Paralelamente a eso, seguíamos con el delivery.

(PFA) ¿A partir de qué circunstancia nacen las franquicias?

(R) Justamente la característica perdurable de nuestros productos congelados y el modelo bajo costo de local comercial, daban las condiciones ideales para generar una



LÁCTEOS
Javifer

Ricotta Quesos Muzzarella

Www.javifer.com.ar/Email: ventas@javifer.com.ar/Facebook: javiferlacteos
Ruta 200km 53/1/2 Marcos Paz. Pcia. Bs.As. Tel:02204770277 5410



Cía. **Molinera del Sur** S.A.

SOMOS LOS PRINCIPALES PRODUCTORES DE SÉMOLA DE TRIGO CANDEAL DE LA ARGENTINA



CALIDAD DESDE EL ORIGEN 
para elaborar las mejores pastas

Neuquén 80 | (8000) Bahía Blanca | Pcia. de Buenos Aires | Argentina
TEL.: +54-291-4550127/8 • +54-291- 4560799 | info@molineradelsur.com.ar
Más información en www.molineradelsur.com.ar



FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



franquicia. A eso le sumamos que para nosotros el corazón de nuestro negocio es la producción y si quisiéramos abocarnos también a la comercialización no seríamos efectivos en las 2 áreas. Así que primero comenzamos a averiguar cómo sería el tema de las franquicias y casi al mismo tiempo comenzamos a recibir propuestas.

Rosario y Martín son de personas jóvenes y maduras, ya con una familia consolidada, posicionados en la plenitud para desarrollar una empresa como la que han forjado y

con la que siguen proyectándose. Como gran parte de la generación que integran, no se atan a nada y son permeables a cualquier cambio, como cuando hace 4 años entendieron que armar una planta para fabricar productos sin gluten no era sumar más productos, sino acompañar una tendencia que crece día a día en todo el mundo y que para ellos ya es un 30% de sus ventas.

Tal vez lo que más los asemeje a la mayoría de sus colegas elaboradores de pastas frescas artesanales es el respeto y la no claudicación de preservar la calidad de sus produc-

tos, la frescura y el cuidado meticuloso en la fabricación.

(PFA) ¿Qué características tienen los locales franquiciados de Rochino?

(R) Todos trabajan el mismo portafolios de productos, con los mismos precios. Otro detalle es que nuestros productos están estandarizados no solo en calidad sino también en cantidad de contenidos. La filosofía nuestra es que la mayor parte de la utilidad se la lleve el franquiciado, ya lo nuestro apunta a lograr rentabilidad en volúmenes en escala.

(PFA) ¿Reciben sugerencias de los

comerciantes con vuestra franquicia que los han hecho modificar los productos?

(R) Esa es una dinámica que se da constantemente y que además está en nuestro ADN de estar haciendo cambios y mejoras todo el tiempo. Por lo general, las inquietudes que más nos han llegado son en cuanto al packaging y sobre ese punto tam-

bién estamos muy encima. También nos proponen nuevos sabores, especialmente en lo relacionado a ravioles. Por suerte en nuestro caso, la relación es muy amable, ya que no contamos con el problema de que si una mercadería no se vende quién se hace cargo. Al ser congelados, ese problema no existe. La mejor prueba

de lo que decimos es que, hasta el momento, no tenemos ningún franquiciado que haya cerrado su negocio, ni porque le haya ido mal ni porque no le resultó como lo esperaba. Sí están los casos de locales que no han funcionado por la zona y que al mudarlos a otra se recuperaron y se restablecieron.



Distribuidora de carnes rojas y blancas, con más de 10 años de experiencia y compromiso con nuestros clientes. Una empresa familiar dedicada a ofrecer la mejor calidad de nuestros productos, apoyados en la experiencia de tres generaciones para satisfacer sus demandas.

11-2567-9037

Don Commisso @Doncommisso

Carnesdoncommisso@gmail.com

ENVÍOS A DOMICILIO

Raviolera múltiple de doble hoja

Para intercambiar moldes



Av. Fco. Fernández de la Cruz 2766/68
(C1437GZT) Buenos Aires, Argentina
(011) 4918-0280/6837
info@farinamaquinas.com.ar
www.farinamaquinas.com





(PFA) Además de la carta de pastas frescas, ¿cuáles otras propuestas elabora y comercializa Rochino?

(R) Tanto sin gluten como con harinas convencionales, tenemos tartas, pizzas, empanadas y milanesas. En

lo que respecta a dulces, por ahora solo mousse.

No imaginamos que Rochino se quede solo en lo que es hoy con sus 2 plantas industriales y sus 29

locales franquiciados. De hecho ya están iniciando importaciones a Estados Unidos. El tiempo dirá con cuantas novedades nos seguirá sorprendiendo...

EQUIPRO
HELADERAS COMERCIALES

Calidad + Diseño.



| Asesoramiento comercial.
| Realizamos trabajos a medida.

www.equipro.com.ar

equipro.heladeras
ventas@equipro.com.ar
1156541122 / 1140800690

PRODUCTOS PARA PASTAS

beta caroteno
espinaca en polvo
tinta de calamar
sabores

remolacha
calabaza
morrón

gluten
espinaca en escamas
galleta rallada
adilapa

LAPA
Vicente Valiño

conservadores
calabaza en polvo
condimentos
especias

Trehalosa
Mantiene la frescura
Evita el quiebre
al sacar del freezer

11-5730-0195 (pedidos por whatsapp)
@productos_para_pastas
valtuc@hotmail.com.ar
www.productosparapastas.com.ar

ATENDEMOS
CLIENTES DE
TODO EL PAÍS



CENTRO FABRICANTES DE PASTAS
FRESCAS DE CAPITAL FEDERAL

Te invitamos a abonar tu cuota mensual de manera fácil, rápida y segura usando el medio de pago que más te convenga, tus tarjetas o tu dinero en cuenta.



mercado
pago

Alias: centropastas.mp
CUIT/CUIL: 33679068119
CVU: 0000003100028715505641



"Sumate al grupo de whatsapp del Centro y recibí las últimas novedades"

MÁQUINA CENTRÍFUGA
HIDROEXTRACTORA 10 Y 20 KG.



Motor 1 HP y 2 HP (según modelo)

Construida totalmente en acero inoxidable de calidad 304 con base de fundición de hierro.

Resistente, de fácil limpieza y mantenimiento.



De alta velocidad periférica y correcta hidroextracción.

Capacidad:
C.E.M. 10:1 1/2 jaulas de verdura
C.E.M. 20: 3 jaulas de verdura.

1157804823 01175322065 /Famaq-Cempla famaqargentina@gmail.com

BARRACAS AL SUR

DISTRIBUIDORA

Vegetales **McCain**



Espinaca



Jardinera



Arveja



Chaucha



Choclo



Brocoli

**!Proximamente!
Champiñones**



ATENCIÓN EXCLUSIVA
FABRICANTES DE PASTAS

011-15-6993-8507

Tel: 0800 2 BASLOG (227564) / 011-4208-2091

info@barracasalsur.com / www.barracasalsur.com



barracasalsur



barracasalsur

GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

30 años acompañando al fabricante de pastas frescas con los mejores envases...

- **Cajas para Ravioles**

- Envases de cartón

- Corrugado
- Microcorrugado
- Liso

- Expandido

- Polietileno

- Polipropileno

- Rollos de PVC

- Plástico

- PET (Rígido cristal)
- PP (Flexible opaco)

- Papel

- Impresos

- Microcorrugado (Caja para pizzas y empanadas)
- Papel (Bobinas, manteles, sobres)
- Polietileno (Camisetas y sobres)
- Polipropileno (Sobres)
- Bolsas de firselina

- Envases descartables en general

- Máquinas y accesorios para embalaje

- Productos para administración, higiene y limpieza



Tenemos Clientes en Todo el País



ENCUESTA EXCLUSIVA

A PROVEEDORES DEL SECTOR PASTAS FRESCAS

SIENDO 2022 UN AÑO MUY COMPLICADO Y 2023 UN GRAN DESAFÍO, CONSULTAMOS AL SECTOR PROVEEDOR LAS EXPERIENCIAS DE ESTE AÑO Y LAS EXPECTATIVAS PARA EL QUE VIENE, BASADAS EN 3 PREGUNTAS IGUALES PARA TODOS.

- ① ¿Cómo les resultó 2022 en términos generales a vuestro negocio?
- ② ¿Cómo les fue con el sector fabricantes de pastas frescas artesanales?
- ③ ¿Qué esperan para 2023 en ambos puntos?



Cía. **Molinera del Sur** S.A.
Fabian Weimann - Presidente

- ① 2022 se caracterizó por volúmenes en crecimiento, con fuerte caída de márgenes de ganancia.
- ② Para nosotros mostró un crecimiento, alineado con las bondades que nuestro producto ofrece para las tendencias alimenticias orientadas a calidad, saludabilidad y sustentabilidad.
- ③ Esperamos en 2023 continuar con el crecimiento y también que el poder adquisitivo de la población mejore para potenciar estas tendencias.



Lucas Carimati - Gerente de Marketing Conosur

- ① En términos generales el resultado fue muy bueno. En la categoría principal de la empresa vemos una demanda sostenida que nos ayuda a seguir creciendo. El 2022 fue un año con novedades en términos de lanzamientos de marca (PICKERS), lo que nos permite tener una propuesta más robusta de cara al canal Food Service.
- ② Respecto al sector de Fabricantes de Pastas Frescas tenemos una muy buena llegada al canal en CABA y GBA. Siempre en contacto con los Centros de Fabricantes de ambas zonas, sumándonos a los eventos

propuestos. La Ronda de Negocios resultó un muy buen espacio para seguir dando a conocer nuestro portafolio de vegetales y tener presencia de marca en el segmento.

- ③ Para 2023 esperamos seguir con la curva de crecimiento que tenemos hoy en todas las categorías de producto. Y en particular con el segmento de Fabricantes de Pastas Frescas, buscar mayor penetración en el canal, principalmente en el interior del país.



Roberto D'alessio - Jefe de Planta

- ① En términos generales muy bien. No tan bien como 2020 pero es una transición.

- ② Trabajamos muy bien con el interior del país.
- ③ Esperamos una mejoría. Existen clientes cautivos que están a la espera de cierta estabilidad.

GRAFIPACK

José Luis Gonzalez - Socio Gerente

- ① Muy Bueno hasta junio; julio fue bueno por inercia y a partir de agosto la curva va para abajo. Septiembre más o menos, octubre parece más o menos y noviembre y diciembre, si no cambia la tendencia, van a ser malos.
- ② Es el único mercado que atendemos, o sea que las respuesta es la misma al punto 1.

- ③ Que se recupere el poder adquisitivo en la sociedad y de ese modo vuelvan a darse los hábitos históricos de compra de pastas frescas, ya que ahora esta retraído el consumo de raviolos, al menos es lo que notamos.



Alejandro Gomez - Gerente de Ventas

- ① Tuvimos un trabajo sostenido y tratamos de dar lugar a mejorar productos. Nos destacamos por heladeras exhibidoras y buscamos que el producto del cliente sea el protagonista, revisando materia prima de las heladeras y controlando nuestro servicio post venta.

- ② Los fabricantes de pastas frescas artesanales son un sector de nuestra consideración absoluta ya que tenemos en ellos un reconocimiento muy familiar. Por eso seguiremos escuchando sus inquietudes.

- ③ Poder seguir mostrando nuestra marca, mejorando desde el interior de nuestra fábrica.



Hugo Tucci - Gerente

- ① Excelente año a pesar de las dificultades macroeconómicas.
- ② Con el sector fábricas de Pastas Frescas Artesanales muy bien, brindando la atención que se merecen e incrementando la cantidad de clientes.

- ③ Seguir creciendo y brindando la atención que nos distingue.



Fernando De Vivo - Gerente General

- ① El 2022 fue un año de volúmenes de venta satisfactorios, para lo que por supuesto hay que tener en cuenta que los meses transcurridos son en su mayoría otoño e invierno, que suelen ser buenos meses, pero con un nivel de rentabilidad muy afectado por la permanente y significativa suba de costos.

Se ha logrado un crecimiento importante en la participación de nuestros productos en la variedad de

marcas de nuestros clientes y nos encontramos trabajando sostenidamente en avanzar en el conocimiento de la marca Melincué y su relación clara y directa con la calidad de cada uno de sus quesos y el resto de los productos lácteos.

- ② Fue un año de fortalecimiento de relaciones de la empresa con los fabricantes de pastas frescas, fundamentado en un acompañamiento de la empresa en el nivel de precios de los productos y apoyado en la equilibrada calidad que el sector reconoce como un valor que Remotti mantiene a lo largo de los años en toda su línea de productos, particularmente en este rubro.

Hemos trabajado activamente desde el punto de vista comercial y logístico para estar cerca de las necesidades de cada Fábrica de Pastas Frescas, asegurando el abas-

tecimiento, incluso, en casos de pedidos urgentes o fuera de zona/horario.

- ③ Las restricciones en el consumo vinculadas con la situación económica general de nuestro país y la incertidumbre política en Brasil más la situación bélica de Europa / Rusia representan una amenaza para la continuidad del negocio local de venta de productos lácteos y, si bien el sector de fabricantes de pastas frescas tiene una dinámica particular, entendemos que será afectado por dicha reducción en la capacidad de gasto del público en general.

Nuestra intención es continuar acompañando de la mejor forma posible a los clientes para transitar juntos el impacto del proceso inflacionario sobre los costos, de forma tal de llegar a la clientela con los

PRODUCTOS LACTEOS

LA CANZONETTA

Creciendo junto a vos desde 1987

Muzzarella - Cremoso - Sardo - Tybo - Ricota
Crema de Leche - Manteca

Lacteos De Maio S.R.L.

☎ 3133-9261 - lacanzonetta@hotmail.com - pedidos: (011) 4234-2201

Facebook icon Lácteos La Canzonetta

www.lacanzonetta.com.ar

Medamil
Todo en Envases SRL

FÁBRICA DE CAJAS PARA RAVIOLES

PAPEL
Raviolero Bobinas
En hojas Bobinas Impresas

CONTACTO ③ 11 3 083-0813
11 5 111-5412
11 3 033-3572

ENVIOS A TODO EL PAÍS

Medamilenvases
medamil todo en envases

www.medamil.com.ar

CALIDAD 40 AÑOS EN ENVASES

mejores precios posibles para asegurar la presencia de las pastas frescas en la mesa de cada domingo.

La expectativa nuestra es ir sumando paulatinamente los nuevos productos Melincue, tal como la Leche UAT Entera, Semidescremada y Chocolateada, Dulce de Leche, Crema Pote 350cc, Manteca 200grs y Queso Crema, entre otros. La presencia de nuestra marca en las góndolas que muchos Fabricantes de Pastas Frescas han desarrollado para acompañar la venta de sus elaboraciones nos resulta sumamente atractiva para apoyar nuestra estrategia de comunicación.

Maprisa

Gisela Ardu-Gerente

1 El 2022 fue un "volver a empezar" a nivel mundial. Nuestro negocio se mantuvo dando pequeños pasos pero firmes, siempre creciendo, haciéndonos fuertes en nuestros pilares principales que son calidad, servicio y atención personalizada.

2 Muy bien de mayo a la fecha. Lamentablemente en las épocas de calor el consumo de pastas frescas comienza a disminuir y muchos comercios cierran en vacaciones y hace que todos debamos reinventarnos.

3 Es nuestro deseo seguir creciendo junto a los fabricantes de pastas frescas. Esperamos que la economía del país acompañe, ya que se hace muy difícil mantener y poder

proyectar costos con los índices inflacionarios actuales y ni hablar de conseguir productos de origen extranjero.



FARINA MAQUINAS SA

Hugo Farina- Presidente

1 Regular

2 Si bien los clientes van comprando máquinas individuales, hay muy poca venta de equipos completos.

3 Esperamos sea más fructífero que este.



Jesús Vagnoni - Socio Gerente

1 Si hablamos de flujo de mercadería vendida fue un año productivo, en el que pudimos lograr nuevos clientes.

Estamos seguros que haber conocido a los Centros de Fabricantes de Pastas Frescas de CABA y de PROV BS AS fue de gran ayuda para lograr este objetivo. Dichas entidades fueron fundamentales para ampliar nuestra cartera de clientes y haberlos encontrado este año fue un gran acierto.

2 Durante este último año pudimos estar presentes en muchas

ruedas de negocios, ferias y demás actividades relacionadas al sector alimenticio.

Esto nos abrió muchas puertas para que muchas empresas conozcan nuestros productos, como así también volver a conectar con empresas que hacía tiempo no veíamos.

A pesar de que las fábricas de pastas frescas abarcan un sector muy grande en la producción del país, creemos que llegamos a muchas empresas logrando una muy buena aceptación.

Podemos decir que fue un balance positivo.

3 Desde la empresa estamos apostando a la producción y comercio nacional.

Con una gran inversión en el país, no perdemos la esperanza de que este nuevo año va a traer una estabilidad política y económica, ayudando a que la situación agroindustrial e industrias en general mejoren y estén nuevamente en crecimiento.



Gustavo Ries Centeno- Propietario y Gerente Técnico

1 Mejoró con respecto a los años anteriores tanto en kilos vendidos como en rentabilidad.

2 Estamos creciendo día a día con la provision de quesos, ricota, crema y otros productos a las fábricas de pastas frescas artesanales.



+40 AÑOS
EN EL MERCADO

FABRICA DE HELADERAS Y CARPINTERIA COMERCIAL



Queremos agradecer a los Centros de Fabricantes de Pastas Frescas de CABA y PBA por su apoyo y confianza todos estos años.



Cámara Frigorífica Media / Baja Temp.



Heladera Vertical Raviolera



Freezer Vertical Doble



Heladera Exhibidora Horizontal

3 Continuar creciendo en ventas a las fábricas de pastas frescas, aumentando la variedad de productos que le podemos proveer (queso reelaborado para la salsa de 4 quesos, muzzarella de baja humedad especial para los sorrentinos y empanadas, crema de leche, manteca de primera calidad, queso brie; además de nuestros quesos duros como Provolone, Parmesano, Sardos con distintos grados de maduración y queso Reggiano ya rallado en hebras.



Luciano Sansolini - Gerente

1 Este año, más que los anteriores, notamos algunos altibajos debido a la economía nacional y a las subas extremas de nuestra materia prima que es el cartón. Esto nos obligó, en parte, a absorber algunos de los aumentos para no trasladar el mismo a nuestros clientes. Desde ya que eso no nos favorece.

Pero a pesar de esto, en general fue un muy buen año.

2 El sector viene mostrando un avance moderado del nivel de actividad desde hace unos años. Creo que el rubro se sintió beneficiado en los años de pandemia y eso ayudó al aumento de ventas, ya que fueron meses complicados pero por suerte de mucho trabajo, que en parte estuvo estimulado por un mayor consumo de los hogares.

3 En nuestro caso, deseamos que para 2023 la economía argentina sea más estable, sin tanta inflación y nos permita trabajar de una manera más tranquila.

Apostamos a seguir creciendo como venimos haciéndolo desde hace varios años.



Emiliano Díaz Bardi - Comercial

1 El resultado fue positivo. La trayectoria y el esfuerzo, junto con el compromiso, nos permiten tener buenos resultados. Pertenecemos a la nueva generación que siempre apuesta a seguir trabajando, buscando diseño e innovación, además de un buen funcionamiento en nuestros equipos.

2 El sector de pastas frescas siempre nos acompaña y el crecimiento es mutuo. Sabemos que sin ellos, nada de lo que hacemos sería posible, por eso mismo nos encanta formar parte de sus proyectos. Si bien realizamos trabajos en capital federal, también nos fuimos expandiendo a lo largo y ancho de todo el país de la mano de los fabricantes de pastas frescas artesanales.

3 Esperemos una estabilidad económica un poco más firme a nivel país, donde nos permita seguir trabajando con los insumos que utilizamos hoy en día, para cada uno de nuestros equipos. En cuanto a los fabricantes de pastas frescas, sabemos que no fueron años muy buenos y esperemos la misma estabilidad y crecimiento para ellos también.



Mariano Dapia, Director Técnico

1 Fue un año de crecimiento, pero en un contexto económico desfavorable.

2 Nos fue bien. Hicimos las primeras pruebas. Resultó en algunos contactos, aunque pocos quedaron activos de ese movimiento.

3 Seguir indagando en las posibilidades de abastecer productos y soluciones al sector.



Maximiliano Boto de Matos - Director Comercial

1 En términos generales el año 2022 fue muy positivo para Baires Cocina en general y en lo referido al equipamiento Cook and Chill en particular.

Nuestra propuesta integral para este sistema con equipamiento de primer nivel con marcas como Lainox, Techfrost y Besser Vacuum así como el sistema de capacitaciones para introducir a los usuarios en el mundo de la tecnología en la cocina, nos permitió un crecimiento que superó ampliamente nuestras expectativas.

Hoy podemos ofrecer una solución para cada proceso y esto nos permite brindar propuestas honestas.

Es aquí donde se basa nuestra cultura comercial: no se trata de venderle al cliente lo que tengamos para vender sin importar que es lo que realmente necesita sino todo lo contrario, poder contar con un abanico de soluciones lo suficientemente amplia para que cada proyecto permita optimizar la inversión y no comprar cosas que luego no va a utilizar en la realidad, como hemos visto en innumerables casos ajenos a nosotros.

Por supuesto esto a nivel empresa requiere de un gran esfuerzo, porque en vez de importar, por ejemplo un modelo de horno, tenemos que importar 20 modelos diferentes,

+54911 5579-1364

/maprisaindupast

/maprisasa



A NUESTROS CLIENTES QUE NOS ELIGEN CADA AÑO Y NOS MOTIVAN PARA MEJORAR DÍA A DÍA.

Maprisa



Oliden 1828 (1440) -CABA-
Tel./Fax.: 4687-7943 / 2150
ventas@indupast.com.ar
<https://maprisadeli.mitiendanube.com>

Escaneá el código QR con tu celular y accedé al catálogo de todos nuestros productos.

pero ese esfuerzo realmente es muy valorado en el mercado.

② En particular en el segmento de fabricantes de pastas frescas artesanales fue donde más crecimos y por mucho. Nos sentimos muy cómodos con la cultura del sector, de las relaciones uno a uno y el compromiso que eso implica. Nada mejor que el feedback que recibimos de clientes que nos cuentan como la incorporación de tecnología les cambió el negocio, el día a día y no solo desde el dueño sino también desde las personas de la cocina. Ellos mismos se vuelven nuestros principales aliados en que sus colegas entren a este mundo cuando comparten sus experiencias.

La alianza que hicimos con los centros de fabricantes de pastas frescas tanto de provincia de Bs As como de CABA y el soporte que nos dieron fue clave en los resultados.

Por un lado el compromiso de las cámaras en trabajar en buscar profesionalizar el sector y las recomendaciones para adaptar nuestra presentación de tecnología a una demo específica para el sector que sea útil desde el comienzo hasta el final, hicieron que las demos y capacitaciones en la sala que montamos en el centro de fabricantes de pastas frescas de Provincia de Bs As siempre tengan una asistencia increíble y con un feedback de los asistentes más que positivo.

La Ronda de Negocios que se realizó este año organizada por los centros de pastas frescas de provincia de Bs As y Caba fue la frutilla del postre y muestra del foco que tienen en que el sector crezca mediante el trabajo en conjunto con proveedores de equipamientos y materias primas que hagan los negocios más eficientes y rentables.

③ Para el año 2023 esperamos consolidar el crecimiento en general, aún con los desafíos que presenta la macro economía en Argentina, tenemos mucho apoyo de los proveedores para seguir creciendo en el mercado y en particular en el sector de pastas frescas artesanales.

Seguiremos trabajando en las capacitaciones específicas ya no solo en Buenos Aires sino a todo el país.

Nos encanta la cultura del segmento y hay muchísimo trabajo por hacer!



Alejandro Sharpe - Socio Gerente

① El año 2022 y teniendo en cuenta la crisis por la que atraviesa el país, ha sido para nosotros un buen año en términos comerciales. El crecimiento anual en kilos hasta el mes de setiembre es de un 10 % con respecto al anterior, con una venta de 11.835.000 kilos contra 10.755.000 de kilos en los primeros 9 meses del

2021. En valores el crecimiento fue de un 102% lo que significa que en relación a la inflación no perdimos rentabilidad. Gran parte del crecimiento está explicado por el aumento del segmento de productos congelados (33% en kilos) mientras que en productos secos los kilos son iguales al año pasado.

② En el segmento de Fabricantes de Pastas Frescas el resultado es similar. El crecimiento anual en kilos fue del 11, 2 % con 149.000 kilos contra 134.000 kilos del año anterior en los primeros 9 meses. Una pequeña diferencia, en este segmento crecimos un 22 % en congelados y un 8 % en productos secos. Por otro lado, el segmento de fabricantes de pastas frescas sigue representando un porcentaje similar al de año pasado en nuestra cartera, un 1.22% del total de kilos en 2021 y un 1.26% en el 2022.

③ Es muy difícil en este país hacer proyecciones de un año para otro, sin embargo, las estimaciones nuestras sobre todo en el sector de congelados es seguir creciendo, ya que el consumo de estos productos sigue siendo mucho menor al de otros países y la tendencia que vemos es que el público cada vez se vuelca más a estos productos. En este año estamos terminando la construcción de una nueva cámara de supercongelados con 300 posiciones más (duplicamos el espacio



HARINAS DE CALIDAD | PASTAS DE CALIDAD



Harina Real
Tipo 0000



Harina
Tipo 0000



Harina 100%
Integral Final



Semolin de
Trigo Pan

SERVICIO DE ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR
ARG. 0-800-333-9547
www.molinocanuelas.com

de frío) y abrimos un local a la calle con venta mayorista y minorista, lo que muestra que seguimos apostando al crecimiento de la empresa.



Pablo Campodónico - Director de Ventas

- 1) En términos generales ha sido un buen año para nuestra empresa.
- 2) Fue un buen año en particular con el sector de pastas frescas artesanales.
- 3) Confío en que vamos a tener un muy buen 2023 aunque dependemos de muchos factores exógenos al sector y son fundamentales, como la cantidad y la calidad del trigo de la cosecha que se espera y todavía desconocemos.



María Laura Dos Santos Pereira - Dto de Créditos y Cobranzas

- 1) En el 2022 se observa, a nivel social, un ansiado regreso a la normalidad, después de la pandemia. Sin embargo la fuerte crisis económica se ve reflejada en el consumo.
- 2) Siempre hemos mantenido una relación comercial fluida con el sector de fabricantes de pastas frescas. Ambas partes entendimos los cambios y transformaciones del merca-

do impulsados por el aislamiento. Como novedad podemos contarles que hemos incorporado delicatessen gourmet : Pimientos del piquillo y Mango en almíbar .

- 3) Para el 2023 estamos convencidos que seguiremos forjando nuestra relación con el sector de fabricantes de pastas frescas.



Marcela Nieva - Gerente Comercial

- 1) Fue un año en el cual decidimos seguir apostando a brindar la calidad que nos caracteriza agregando nuevas tecnologías, diseño e innovación a cada uno de nuestros equipos. Logramos sumar muchos más clientes y acercarnos a lugares del país donde anteriormente no teníamos alcance.
- 2) Hemos logrado consolidar fuertes relaciones con excelentes personas del rubro, apostando a seguir fortaleciendo dichos vínculos y que en el corto tiempo podamos concretar importantes acuerdos comerciales.
- 3) Siempre apuntamos al crecimiento, no solo en ventas, sino también ofrecerle a nuestros clientes equipos o proyectos integrales que se adapten a su idea de negocio. Esperamos poder sumar nuevos clientes del sector pastas frescas artesanales, que conozcan nuestros

productos y que confíen en nosotros.



Eduardo De Maio - Socio Gerente

- 1) Signado por constantes aumentos de costos, con pérdida de rentabilidad al no poder acompañar esos incrementos.
- 2) La relación fue normal, con la cordialidad de siempre y las ventas se mantuvieron estables con respecto al año anterior.
- 3) Para el año próximo, creemos que el incremento de costos se verá acelerado.

Con relación al sector de pastas frescas artesanales, es nuestra intención seguir intensificando lazos y poder estar a la altura de los nuevos desafíos.



Josefina Pesavento - Category institucional-visibility y eventos

- 2) En el evento que participamos, Ronda de Negocios 2022, logramos cerrar negociaciones y nos dieron el lugar para comunicar nuestra plataforma food service. Fue algo muy positivo.
- 3) Seguir avanzando y creciendo en el sector.



Pastas Frescas?

**Ahorre tiempo, espacio y produzca más.
Espinaca, Kale y Perejil Deshidratados**



¡La consulta que cambia su negocio!

+54 9 3855 408022



**AGROCOMERCIAL
VAGNONI**



www.vagnoni.com.ar
 VAGNONI.SRL
 AgROCOMERCIAL VagnONI



SEGURO DE INCENDIO

¡¡¡ATENCIÓN!!!

EL SIGUIENTE INFORME DETALLA LA IMPORTANCIA DE POR QUÉ HAY CONTAR CON UN SEGURO ADECUADO, POR UN MONTO QUE SIRVA Y CON LAS COBERTURAS SUFICIENTES.

COLUMNISTA



RICARDO MARRAFFINO

INFO@MYAASESORES.COM.AR

En todas las actividades estamos en constante exposición a riesgos y a las pérdidas posteriores que pueden afectar a las personas y a los bienes. Si bien existen riesgos que el hombre no puede evitar como inundaciones, terremotos, huracanes y otros fenómenos de la naturaleza, sí puede tratar de paliar las consecuencias económicas que pueden generarse frente a los siniestros que afecten a los bienes materiales.

El **seguro de incendio de edificio y del contenido** debe poner en relieve que la prevención será siempre prioritaria y para ello se deberán realizar inspecciones periódicas de las instalaciones eléctricas, adaptar las mismas a la demanda de los equipos conectados, no sobrecargar los enchufes o tomas de corriente, no cubrir los cables eléctricos con cajas o elementos poco disipadores

del calor y contar con extintores de eficacia adecuada al riesgo a cubrir.

Las medidas pueden no ser suficientes y el incendio puede sobrevenir de todas maneras. Para estos casos, es de suma importancia contar con una póliza de seguro que pueda indemnizar por los daños sufridos y mitigar los efectos económicos para retomar la actividad comercial.

La primera misión a llevar a cabo es fijar correctamente el valor asegurable. Este monto debe establecerse por el valor real del inmueble y para ello debemos saber que en el caso del incendio de edificio la suma a considerar surgirá de multiplicar el valor del metro cuadrado por la superficie cubierta, por supuesto que el valor metro cuadrado dependerá de la calidad y el tipo de construcción.

Asimismo, para fijar la suma para

el incendio de contenido resultará vital contar con los valores de mercado de las maquinarias que intervienen en el proceso de elaboración, considerando también las heladeras y sus motores, las cámaras frigoríficas, hornos, cocinas, pequeños electrodomésticos, equipos de aire acondicionado, televisores, freezer, utensillos de cocina y la mercadería. Realizando este ejercicio nos hará tomar conciencia del valor del capital de trabajo que posee cada establecimiento.

El día después del incendio -ojalá nunca pase- comenzará la reconstrucción del edificio por los daños materiales y la confección del inventario de los bienes afectados en el siniestro. Debemos tener en cuenta que de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 65 de la ley de seguros número 17418 para el incendio de



SI NECESITA EFICIENCIA... LLÁMENOS

DESDE HACE 70 AÑOS PROVEEMOS:

- Harinas de trigo 000 y 0000
- Semolines
- Harina de garbanzos
- y una amplia gama de productos



Entregas inmediatas en camiones propios

CALIDAD
PRECIO
SERVICIO

Riglos 733 (C1424AFO) Cdad. Autónoma de Buenos Aires - Tel.: 4923-1178/2535 | 4921-4000 | 4925-5119
email: distrihar@fibertel.com.ar | www.distrihar.com.ar

edificio y del contenido la forma de calcular de indemnización es a prorrata.

La misma es también conocida como regla proporcional y citando el artículo 65 de la ley de seguros: *si el valor asegurado es inferior al valor asegurable, el asegurador solo indemnizará el daño en la proporción que resulte entre ambos valores.*

A partir de este momento intervendrá un perito liquidador que efectuará una evaluación de los daños sufridos por el edificio y un inventario para el contenido.

A tal efecto, utilizará la siguiente fórmula:

$$\text{Indemnización} = \frac{\text{Daño} \times \text{Suma Asegurada}}{\text{Valor a Riesgo}}$$

En el caso de que la suma asegurada,

como sucede en muchas ocasiones, sea inferior a la suma o valor asegurable, la compañía de seguros solo indemnizará el daño en la proporción que resulte entre ambos valores.

A continuación, mostraremos un ejemplo considerando que la póliza integral de comercio de la fábrica de pastas frescas posee las siguientes sumas aseguradas para el rubro de incendio:

Suma asegurada incendio del edificio: \$ 15.000.000

Suma asegurada incendio de contenido: \$ 5.000.000

De acuerdo al estudio de arquitectura que realizará la reparación del edificio la suma necesaria será de \$ 6.000.000 para realizar trabajos de albañilería, cielorrasos y electricidad, asimismo se registró una pérdida de \$ 2.000.000 en contenidos, por el incendio de instala-

ciones comerciales dañadas por el fuego. La primera impresión es que los montos necesarios para reparar el daño son inferiores a las sumas aseguradas y que estaremos cubiertos por la póliza de seguro, pero aún resta esperar la valuación que realizará el perito ajustador en función de los datos de valores de mercado de los diferentes bienes afectados.

El asegurado presenta los presupuestos en la compañía para su indemnización, que a través del perito determina que de acuerdo a la aplicación de la prorrata o regla proporcional la indemnización será la siguiente:

Incendio de Edificio:
Suma asegurada en Póliza: \$ 15.000.000 = 60.96%
Suma asegurable (valor real del bien) \$ 24.606.000

CHACABUCO®

Harinas de calidad



El color natural del trigo y una textura refinada para tus mejores pastas y tapas artesanales

HARINA 0000

HARINA 0000
PARA TAPAS Y PASTAS FRESCAS

SEMOLÍN

ESTER MOLDS

FÁBRICA DE MOLDES PARA TODAS LAS PRENSAS NACIONALES E IMPORTADAS

Reparación y limpieza a nuevo de todas las máquinas.

UNA NUEVA GENERACIÓN
CON EL MISMO COMPROMISO
Y EQUIPO TÉCNICO PROFESIONAL

A la vanguardia desde 1807



Coronel Manuel Prudan 1221 - Castelar
Tel.: 11 6086 5983 📞 11 3682 4791
estermolds@gmail.com
www.estermolds.com

Horario: Lunes a Viernes de 8:30 hs. a 16:30 hs.

Para compras podés contactarte con alguno de nuestros distribuidores:



ANCHIPE
11 4567-4020
compras@anchipe.com.ar
CABA



EL MUNDO DEL PANADERO
11 4769-2435
federico.rodrido@elmundodelpanadero.com.ar
GBA Zona Noroeste



DISTRIBUIDORA EL HERALDO
11 5327-6046
elheraldo@live.com.ar
GBA Zona Norte y CABA



CASA BETHER
11 3190-2970
mbether@hotmail.com
CABA



OESTE PIZZA PARTY
11 6977-5833
info@oestepizzacatering.com.ar
GBA Zona Oeste



ABASTECEDORA GASTRONÓMICA
11 4585-2808
agabastecedora@gmail.com
CABA



EL TRIUNFO
11 5146-9446
eltriunfoimp@hotmail.com
CABA



DISTRIBUIDORA SAN MIGUEL
11 6003-5400
dist.san.miguel.srl@gmail.com
GBA Zona Sur



DISTRIBUIDORA SENDEROS
03487 42-2661
distribuidorasenderosrl@hotmail.com
Zárate - Bs.As.

O con nuestra línea directa

📞 **0810-666-9699**

www.harinaschacabuco.com.ar | www.molinochacabuco.com.ar

Nota: El asegurado ya quedó como propio asegurador del 39,04% en el rubro Incendio de Edificio.

Incendio de Contenido:

Suma Asegurada en Póliza:

\$ 5.000.000 = 41.66%

Suma Asegurable (valor real del contenido) \$ 12.000.000

Nota: El asegurado ya quedó como propio asegurador del 58,34% del monto del siniestro.

Una vez establecidas las proporciones, la compañía de seguros determina la siguiente indemnización:

Por Incendio de Edificio

$0.6096 \times 6.000.000 = \$ 3.657.600$

Por Contenido de Edificio

$0.4166 \times 2.000.000 = \$ 833.200$

Conclusiones:

El desconocimiento u omisión del valor de los bienes que tenemos en

nuestro comercio al momento de establecer una suma asegurada nos dejará en desventaja ante un siniestro y atenta contra la reposición del patrimonio afectado, en el caso de incendio del edificio las compañías toman como referencia el valor de construcción del metro cuadrado.

La sugerencia es que al momento de fijar una suma asegurada se tengan en cuenta los metros cuadrados cubiertos del establecimiento y el costo de los mismos para tener una suma asegurada adecuada.

Lo mismo sucede con las instalaciones que forman el contenido de cada fábrica. Debe haber una valuación real de los maquinarias, equipos y mercaderías para determinar el valor correcto.

Al conocer la existencia de la regla proporcional o prorratea ningún comerciante, empresario o propie-

tario va a asegurar sus bienes por menos de lo que valen, aunque esto implique un aumento en el costo de la póliza de seguro.

Cuando el asegurado decide reducir las sumas aseguradas para disminuir el costo del seguro se convierte en su propio asegurador, situación no recomendable porque se desconoce la magnitud de los daños que puedan producirse.

Asimismo, es muy importante mantener actualizadas las sumas aseguradas en el contexto inflacionario que nos toca atravesar porque por lo general las pólizas se emiten con un año de vigencia y deben ser revisadas periódicamente para que no pierdan valor de reposición.

(Referencias: Calculador Lea datos a Julio 2022 para un comercio con una superficie de 200m²).

CASA BETHER
1976

Más de 50 años distribuyendo materia prima de primera calidad para la industria alimenticia

www.casabether.com.ar

info@casabether.com.ar +54 9 11 3190-2970

Unilever **CHACABUCO Cumaná**
Naturales y Premium



LLEGO EL COMBO IDEAL PARA TU COCINA

Base de Tomate Deshidratado Knorr + Rinde Más Knorr = tu Salsa Bolognesa ideal

Agregale a tu Salsa Bolognesa el Rinde Más Knorr y obtené un mayor rendimiento en tus preparaciones con carne picada, con todo el sabor de Knorr y la acidez ideal del tomate deshidratado.

Knorr BASE DE Tomate DESHIDRATADO

Knorr Rinde Más

Contactate para obtener tu muestra gratis

11 5467 4439 juan.garavaglia@unilever.com



Unilever Food Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

CENTRO DE CAPITAL FEDERAL

Elegida en la Asamblea General Ordinaria del
15 de Noviembre de 2021

Vicepresidente: Carlos A. Vidal
Pastas Bayo - Juramento 2096 -
4784-2800

Secretario: Manuel Ogando
Sensación - Av. Monroe 3402 -
4541-2071

Prosecretario: Leonardo Gualtieri
Caprizzi - Av. Rivadavia 3501 -
4861-5737

Tesorero: Cristian Boulosa
La Buenos Aires de Paco - Altolaguirre
2010 - **4523-1038**

Protesorero: Antonio Allo
La Juvenil de Almagro
Av. Rivadavia 3733- **4982-1414**

Secretario de Actas: Ricardo
Alberto Poli - *Amelia* - Av. Boedo
1639- **4921-2471**

Vocal Titular 1°: Daniel Bollini
La Esmeralda - Nuñez 2495-
4703-5375

Vocal Titular 2°: Luis Alberto
Becerra Martinez - *Multipasta* -
Billinghamurst 416 -
4863-9824

Vocal Titular 3°: Carlos Alberto
Bermudez - *La Juvenil* - Cuenca
3230- **4501-6402**

Vocal Titular 4°: Jesús Valiña Pose
Casa Troncoso - Av. San Martín 2919
4583-5213

Vocal Sup 1°: Claudio Nelson
Romano *Romano Pastas* - La Rioja
1733 - **2133-4317**

Vocal Sup 2°: Marcelo Picón
Dominguez *Pastas Lacroze* - Federico
Lacroze 3699 - **4553-8425**

Revisor de Cuentas Titular:
Gerardo Bermudez
La Juvenil, Cabildo 1833 -
4784-5686

Revisor de Cuentas Suplente:
Manuel Pose Romero - *La Ideal* -
Carrasco 517- **4672-9933**

Colaborador:
Vicente Fabis - **1558155850**

Asesor Legal:
Dr. Jorge A. García - *Melado*
Áraoz Alfaro 315, 1°- CABA
garciamelado@gmail.com
📞 **011 1563639944**

**Asesora Administrativa,
Impositiva y Contable:**
Contadora Silvia Campos
Belgrano 3971- **4983-7528**
ctro.pastas@gmail.com

ENTIDAD BONAERENSE

Electa por Asamblea General Ordinaria del
31 de Octubre de 2022

Presidente: Diego Ogando
El Buen Gusto- Pueyrredon 2686,
Villa Ballester- **4849-0614**

Vice-Presidente: Vicente Ciancio
La Milagrosa - Senador Morón 1137 -
Bella Vista- **4666-8430**

Secretario: José Salgado
El Pato - Agüero 1099, Morón-
4696-4202

Prosecretario: Heriberto Dalinger
La 1° de Villa Martelli- Alsina 3555. V.
Martelli- **4730-1385**

Tesorero: José Luis Rodríguez - *La
Confianza*- Guemes 56, R. Mejía-
4656-9496

Pro-Tesorero: José M. Moreira
La Praderita- Maipú 1302, Florida-
4795-5267

Sec. de Prensa: Manazzoni Hector
Pastas Paz - Ricardo Gutierrez 1186
Olivos - **4711-5152**

Sec. de Rel.Públicas: María Spata
El Pato - Agüero 1099, Morón-
4696-4202

Vocal Titular 1°: Emilio Selan
La Bolognesa- Enique Santamarina
201- Monte Grande - **4281-2315**

Vocal Titular 2°: Diego Bilo
Chivilcoy - 25 de Mayo 59,
Chivilcoy - **02346-423161**

Vocal Titular 3°: Pablo Dinatolo - *Per-
Voi* - Av. San Martín 2899, Caseros-
4734-7791

Vocal Titular 4°: Gustavo Juarez
Date el gusto - Av. Mitre 968,
Campana - **03489-432558**

Vocal Suplente 1°: Antonio
Lattanzio - *Don Lattanzio*- Av. Vergara
1020 -Villa Tesei - **4450-9237**

Vocal Suplente 2°: Fischer Jorege
La Piomontesa - Santos Vega 6930 -
Villa Bosch - **4840-2772**

Vocal Suplente 3°: Silvina
Matiasovich *El Buen Sabor*, General
Paz 1108, Bragado - **02342-427802**

Comisión Revisora de Cuentas:
Titular 1°: Pierdona Lisandro *La Casa
De Las Pastas* - Lisandro Medina
1592 - Caserso - **4716-4075**

Titular 2°: Paz Miriam *La Sarita* - Gral.
Roca 775 - Vte. Lopez - **4791-5224**

Titular 3°: Perez Claudio
Elbita Pastas - Cordoba 769 -
Martinez - **4798-5842**

Suplente 1°: Tieso Francisco
La Reina - Constitución 430 - Merlo
0220-4830169

Suplente 2°: Catalano Roque
Virgen Del Carmen- Castelli 1188 -
Ramos Mejía - **4469-2353**

Cuerpo de Asesores:
Jurídica: Dra. Nora Flores-
4654-2366 - Cel.: **15-4096-8097**

Contables: Dra. Andrea Marcela
Tantucci - Cel.: **11-59478397**
de lunes a viernes de 9 a 16hs.

Seguridad e Higiene: Lic. Flavio M.
Bullian - Cel.: **15-5517-2951**

ASOCIATE:



Ravioleras
Sobadoras
Cortadoras
Ñoqueras
Amasadoras
Prensas



Máquinas y Accesorios para la Industria Fideera
Máquinas Nuevas y Usadas
Servicio Técnico - Reparación - Financiación

Gral. César Díaz 4520 - (1407) - Capital Federal - Buenos Aires
Tel.: +54.11.4567.9785 - Telefax: +54.11.4639.7166 - info@grekar.com.ar



Agrocomercial Vagnoni / Vegetales Deshidratados **3855408022**

Baires Cocina/ Hornos Lainox y Alphatech. Abatidores Techfrost y envasadoras Besser Vacuum **011 6797-6875**

Bavosi/ Materias primas para Fabricas de Pastas - Alsina 418/20-Ciudadela-Buenos Aires **4653-5911**

Barracas al Sur / Materias primas para fabricas de pastas- Mendoza 1955-Avellaneda- Buenos Aires **4218-2091**

Biolac S.R.L / Quesos Sbrinz, Reggiano, Romano y Sardo. Ruta provincial 127- Tres Lomas- Bs.As **02394-420219**

Casa Bether/ Productos Cumaná - Unilever **011-4567-0973**

Compañía Molinera del Sur / Sémola de Trigo Candeal - Neuquén 80 - Capital **291-4550128**

D'alesio / Máquinas y accesorios - Camarones 4851- Capital Federal **4567-5215**

Don Comisso / Distribuidora de carnes rojas y blancas **1125679037**

Dos Santos Pereira / Materias Primas para fábricas de pastas - Anastasio Girardot 1636- Capital Federal **4555-3030**

Distribuidora Blancaluna/ Materias primas para Fabricas de Pastas - Aaraon Samuel Feijoo 735- Capital Federal **4303-3322**

Distribuidora de Harinas S.R.L / Harinas y semolines. Tomates - Riglos 733 - Capital Federal **4921-4000**

Distribuidora Julia / Distribución de envases descartables. Av. Alvarez Jonte 3347- Capital Federal **4567-1575**

Equipro / Heladeras Comerciales **011 1556541122**

EsterMolds / Moldes para prensas **1136824791**

Famaq Argentina S.R.L / Máquinas centrífugas hidroextractoras - Falucho 864 - Tablada - Bs. As. **7532-2065**

Farina Máquinas S.A / Máquinas para la industria fideera. Fco. Fernández de la Cruz 2766 - Capial Federal **4918-0280**

FastVAC / Máquinas envasadoras y bolsas de vacío **1154646664**

Flair S.R.L/ Ingredientes para pastas - **(0237) 4858850**

Franui/ Frambuesas - Av. El Cano 3127 - Capital Federal **0810-888-RAPA (7272)**

GrafiPack / Cajas para raviolos, papelera - César Oliveira 1858 - Villa Maipú - Bs.As **4753-4227**

Grecar Metalúrgica / Máquinas y acces. para casas de pastas - César Diaz 4520 - Capital Federal **4639-7166**

InduPast-Maprisa / Materias primas para fábricas de pastas - Oliden 1828- Capital Federal **011 4687-2150 /7943**

KLD / Refrigeración Comercial **0237-4050190**

La Canzonetta / Quesos, Ricota, Muzzarella y Mateca **011-4234-2201**

La Tarantela / Ricota y quesos - Olazabal 555 - Tablada - Bs. As. **3529-6173**

Lácteos Barraza S.A / Lácteos-Ricota-Muzzarella-Quesos - Concordia 1344 - Capital Federal **4568-9547**

Lácteos Javifer / Ricota y quesos - Ruta 200 Km 53,500 - Marcos Paz **0220-4770277/5410**

Lácteos San José / Muzzarella, Ricotta, Sardo, Sbrinz, Provolone, Port Salut, Tybo y Cuartirolo **11-66765053**

Lapa- Vicente Valiño / Aditivos para alimentos - Tinogasta 3227 3er Piso A - Capital Federal **4503-1982**

Lareu / Heladeras comerciales y muebles - Vélez Sarsfield 6102 - Munro - Bs. As. **4762-5368**

Loris / Tapas para empanadas **011-4753-9426**

Mastellone Hnos S.A / Muzzarella- Lácteos La Serenisima - Alte. Brown 957- Gral Rodríguez- Bs. As. **0237-4859000**

McCain / Verduras congeladas **0800 6662 2246**

Medamil Todo en Envas S.R.L / Cajas para raviolos - Bermúdez 4682 - Caseros- Bs. As. **4750-5488**

Molino Campodónico / Harina 0000 - Semolín **0221-4230000**

Molino Cañuelas / Harinas - Aceites **0800-333-9547**

Molino Chacabuco / Harina 0000- Semolín **0810-666-9699**

NTG / Máquinas para pastas **03382-429951**

Pascal Refrigeración / Heladeras comerciales **011 59110719**

Papelera Matias / Cajas para pastas, bolsas, hilos, envases - Riobamba 2146 Temperley, BS AS. **011 15-4426-3754**

Rational/ Hornos- Colectora Pte Peron 8725- Parque Leloir- Gba. Oeste **4621-1422**

Remotti S.A/ Elaboración artesanal de quesos - Juan Díaz de Solís 1270 3ºpiso - Vte López- Bs. As. **4837-8050**

Rinaudo e Hijos / Máquinas para pastas **0341 4550316 / 4533820**

Sabores Patagónicos / Distribuidores de Masseube, El Brocal y Granjas Patagónicas **11 69067161**

Seguros - M&A / Ricardo Marraffino Av del libertador 7650 - p15 - CABA **011 4701-5994**

Se. Tec / Fabricación y Servicio Técnico - José León Suárez 2149 - Capital Federal **4687-7508**

Service Ridal/ Repuestos para Máquinas **011-1556346080**

Silvia Campos / Estudio Contable - Belgrano 3971 - Cap. Fed. **4983-7528**

Tereva / Cajas para raviolos **011 4443-9756**

Trelau / Elaboración de quesos duros, ricota y lácteos - Pedriel 1661- Capital Federal **4302-0627**

Unilever / Knorr Profesional **11-54674439**



ESCALA SALARIOS BASICOS PASTAS FRESCAS CAPITAL FEDERAL

CONVENIO 258/95

CATEGORIAS	Marzo 2022	Abril y Mayo 2022 10%	Junio y Julio 2022 7%	Agosto 2022 10%	Setiembre 2022 8%	Octubre 2022 10%	Noviembre 2022 7%	Diciembre 2022 7%
ENCARGADO/A SUPERVISORIA GENERAL	101688	111857	118975	129144	137279	147448	154566	161684
ENCARGADO/A SUPERVISORIA DE SECCION Y ENCARGADO GRAL. DE MANTENIMIENTO	91050	100155	106528	115633	122917	132022	138396	144770
OFICIAL, OFICIAL DE MANTENIMIENTO, QUIMICO, CONDUCTOR DE CAMION Y CORREDORES Y/O VIAJANTES	82530	90783	96560	104813	111415	119668	126445	131222
CONDUCTOR DE CAMIONETA Y / O AUTOMOVILES, CONDUCTOR DE AUTOELEVADOR, CONTROL DE CALIDAD Y/O PESADOR DE PRODUCCION AUXILIAR DE QUIMICO, OFICIAL MAQUINISTA DE ENVASADO, SILERO, VENDEDOR/A Y COBRADOR/A, MEDIO OFICIAL, MEDIO OFICIAL DE MANTENIMIENTO, COCINERO/A, PORTEROS Y SERENOS	76758	84434	89807	97483	103624	111300	116673	122046
REPOSITORIA, ENGRASADOR, PREPARADOR/A DE PEDIDOS, AYUDANTE MAQUINISTA DE ENVASADO, AYUDANTE MAYOR DE 18 AÑOS, ENVASADOR/A Y OPERARIO/A DE LIMPIEZA	69803	76783	81670	88650	94234	101214	106100	110986
AYUDANTES MENORES DE 17/18 AÑOS - 8 HORAS	61469	67616	71919	78066	82984	89131	93434	97737
AYUDANTES MENORES DE 17/16 AÑOS - 6 HORAS	46692	51361	54630	59299	63034	67703	70971	74239
EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS								
ENCARGADO/A O SUPERVISOR/A DE ADMINISTRACION	91050	100155	106528	115633	122917	132022	138396	144770
PRIMERA CATEGORIA	82530	90783	96560	104813	111415	119668	125445	131222
SEGUNDA CATEGORIA	76758	84434	89807	97483	103624	111300	116673	122046

ESCALAFON POR ANTIGUEDAD:

Se acumula el 1% por cada año de antigüedad.

BONIFICACION POR ASISTENCIA:

A) Sin faltas 14% del total remuneracion mensual.

B) Medio día de falta 7% del total remuneracion mensual.

Los porcentajes de aumentos que fijan los incrementos se calculan siempre sobre marzo de 2022.

Fabricación y Servicio Técnico

SE.TEC Desde 1973

- Repuestos en General
- Atención Permanente

José León Suarez 2149 (1440) Capital Federal
 ☎ 4687-7508 📞 11-5704-7327

EN VENTA

Vendo Fca Pastas Frescas en Parque Chacabuco, CABA. 50 años en la zona.
Contacto: Irene o Adrián - 4921-9156

Se vende fondo de comercio en Ramos Mejía Centro. Negocio familiar de 42 años. Importante clientela. Juego de máquinas completo.
Contacto: Rodrigo - 15-5327-9071

Vendo fondo de comercio Fábrica de Pastas Frescas en Villa Ballester.

Contacto: Irene o Adrián - 4921-9156

Vendo Fca Pastas Frescas en Parque Chacabuco, caba. 50 años en la zona.
Contacto: Verónica - 11-6168-5126

Vendo Fca Pastas Frescas, CABA, centro comercial Villa del Parque. 50 años de trayectoria. Maquinaria completa y local con amplia cocina. ¡¡Muy buena facturación!!

Contacto: Sr Marcelo - 11-4434-7750

MAQUINAS EN MIAMI

Mezcladoras: Una de 40 kg y otra de 30 kg marca Cerrini, raviolera Cerrini de moldes intercambiables, sobadora de 400 mm, cortadora tallarinera Cerrini de 300mm, torteletera Cerrini, amasadora de pan de 20 qt, horno convencional comercial, balanza de 30 lb electrónica y otros artículos para el negocio.

Se ofrece sin cargo adicional, asesoramiento técnico, de mercado, productos, proveedores y profesionales para consultar, desarrollarse e instalarse en Miami.

Contacto: Sr Jorge 7868165989 - Mail: mrpasta@bellsouth.net

Se vende fondo de comercio Lomas de Zamora Centro. **URGENTE**

Contacto: Miguel - Tel.: 15 3344 8144

Vendo molde raviolero Farina sin uso.

Contacto: Romina - Tel.: 2983 565271

Fábrica Pastas Frescas en Villa Devoto - CABA -

Contacto: Ariel - Tel.: 1157535406

¡Oportunidad! Zona Partido de la Costa Fábrica de pastas frescas completa, con opción a fondo de comercio. 20 años de trayectoria.

Instagram: @Amaicanpastas
**Contactos: Sergio - Tel.: 2246 508929
Graciela - Tel.: 2246 501787**

Venta molde raviolera junior molde cambiabile. Peladora de papa nueva a estrenar con garantía. Marca Cerní. 15 kg acero inoxidable en caja.

Contacto: Antonio - Tel.: 114973 9476

Fondo de comercio. Avellaneda - Pcia. de Bs.As.

Contacto: Sr. Marcos - Tel.: 1134718962

EN VENTA

Fondo de comercio en CABA, 54 años de antigüedad, sobre av. Álvarez Jonte a 2 cuadras del Club Atlético All Boys.
Contacto: Sr. Norberto - Tel.: 011-2335-9902

Fondo de Comercio Fabrica De Pastas. Parque San Martin - Merlo.

Contacto: Sr. Nestor - Tel.: 011-15 37336420

Fondo de comercio fábrica de pastas frescas - Lanús Oeste Centro.

Contacto: Mario - Tel.: 011-1540269966

Fondo de comercio Fabrica de Pastas frescas en CABA.

Contacto: Sr Norberto - Tel.: 011 15 5989 6184

Venta fondo de comercio - Fabrica de pastas en CABA.

Contacto: Sr. Ramón Castiñeira - Tel.: 11 1556472322

Fondo de comercio Fábrica de Pastas y Casa de Comidas. Zona Belgrano CABA. Oportunidad!

Contacto: Sebastián - Cel.: 11 34259954

Fondo de comercio en la zona de Piñeyro Avellaneda.

Contacto: Javier - Cel.: 11 65091826

Heladera 4 puertas de acero, tipo carnicería con motor funcionando.

Contacto: Norberto - Cel.: 11 23359902

Fondo de comercio fabrica de pastas y venta de comidas en Balvanera (CABA). Excelente ubicación sobre avenida. Muy buena caja diaria.

Contacto: Sr Aldo - Cel.: 11 32843127

Se vende fondo de comercio en Chascomús, empresa familiar de 55 años, maquinaria y mobiliario de primer nivel, importante clientela mayorista y minorista

Contacto: Christian - Tel.: 54 9 2241-505713

Torteletera cerrini / Ñoquera italiana acero / Heladera curva con motor / Heladera desarmable con motor / Grupo electrógeno perkins gasólero trifásico 50kva / Grupo electrógeno italiano gasolero trifásico 12kva

**Contacto: Fernando Añon fer_cheff@hotmail.com
Tel.: 011 46313547 / Cel.: 011 32050331**

Horno marca pauna modelo beta 107

Contacto: Sr. Jesús Rodríguez - Tel: 0114703-4217

Raviolera Cerrini Junior (1 molde) / - Sobadora - Amasadora Térmica

**Contacto: Tel: 011 4-501-6016 /
Cel: 011 156-054-5665**

Amasadora cerreni de 50kg. Reparada a nueva.

Contacto: Sra. Alicia- Tel.: 15-34825376

Cumaná

Sabores que nos unen



Bavosi
44 años junto al comercio
www.bavosi.com.ar

f CumanaCocina
e postmaster@bavosi.com.ar
t (011) 4653 5911



MC
Molino Campodónico

Más de 130 años
acompañando con
harinas de
excelente calidad.

Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:

Web www.molinocampodonico.com.ar - Ig [molino campodonico](https://www.instagram.com/molinocampodonico)

Calle 58 N°331 (1900) Argentina, Buenos Aires, La Plata - Tel (0221) 423.0000 - E-mail info@molino campodonico.com.ar