



apyce

PIZZAS Y empanadas

190
SEP
OCT
2023
AÑO
39

**ÉXITO ROTUNDO
EN LOS LOCALES
Y EN LOS MEDIOS**

40° EDICIÓN
40° EDICIÓN
40° EDICIÓN

**LA NOCHE
DE LA
PIZZA Y LA EMPANADA
2023**



FIESTA
Fin de año

Save the Date

29 | 11 | 23

PUERTO SALGUERO



Nueva Comisión Directiva de APYCE

Molino Campodónico

Más de 135 años
acompañando con harinas
de excelente calidad
a los fabricantes de
pizzas y empanadas.



Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:
Web www.molinocampodonico.com.ar - Ig [molinocampodonico](https://www.instagram.com/molinocampodonico)
Comunicate con nosotros y realizanos tu consulta:
Tel (0221) 423 0000 - E-mail info@molinocampodonico.com.ar
Calle 58 N°331 (1900) Argentina, Buenos Aires, La Plata

Sin temor a los cambios



Una vez más nos volvemos a cruzar en estas páginas. Otra edición de nuestra revista, que me encuentra estrenando mi segundo mandato junto a una renovada Comisión Directiva que entrelaza las caras conocidas con las nuevas, que se integran para aportar otras miradas, experiencias y, por supuesto, trabajo para nuestra querida asociación.

En un país siempre complejo, tumultuoso, impredecible, los primeros tres años de presidencia adicionaron un marco novedoso, complejísimo y sin precedente alguno. Ahora pareciera arrimarse -y no solo en APYCE- un período de comienzos, donde los finales y los inicios se encuentran para crear algo nuevo, distinto que no sabemos si tiene lugar dentro del arraigadísimo sesgo que nos caracterizó en las últimas largas décadas. Si finalmente podremos modificar el anquilosado statu quo, que por momentos parecíamos querer cambiar pero que, a su vez, todos los estamentos resisten. Contradicciones que conviven en nosotros, aunque sabemos que no tenemos mucho margen para el error si pretendemos dar vuelta la página.

Lo que menciono se encuentra más allá de cualquier personalismo, porque el cambio nadie duda que es necesario, venga de donde venga. Estamos preparados para él, aún cuando las esquirlas puedan lasti-

marnos, pero tenemos claro que no podemos temerle, aunque estos tendrán que ser pensados, estudiados desde la realidad y el pragmatismo, dejando de lado los dogmas estáticos que nos han dañado. Dentro de todo ese escabroso porvenir, nuestros sectores son uno de los más sensibles y veloces para recibir las señales, tanto de los aciertos como de los errores de las políticas públicas; sin embargo estamos listos.

Mientras esperamos preparados, agazapados. Lo vemos en nuestras industrias, adquiriendo más y mejor maquinaria, capacitando, desarrollando nuevos productos, reconvirtiéndose y adaptándose a las demandas internacionales. Basta recorrer las calles para notar las novedosas propuestas de clase mundial, el énfasis en los detalles, en proponer sin cesar.

No hay calma en nuestros rubros, siempre ofreciendo innovación sin dejar de lado lo que más nos caracteriza, nuestras estrellas: el producto autóctono, fusión perfecta de tradiciones culturales e individualismos. Y desde nuestra institución esperamos seguir acompañando por igual el progreso y esa tradición, protegiendo, colaborando, formando y siempre buscando transformar nuestra realidad, para que todo sea más simple, que no esté siempre en riesgo, pendiendo de un hilo.

Desde APYCE nos preparamos para este nuevo trienio con más experiencia y esperando cosechar lo trabajado en el período anterior, donde nuestros asociados puedan encontrar en nosotros un verdadero aliado para sus negocios. Desde mi sillón haré todo lo alcanzable por crear mejores condiciones para nuestros empresarios, esperando que la nueva coyuntura que se avecina colabore con un mejor clima de trabajo e inversión.

Con una intensa agenda, me despidió hasta el próximo número.

Lorena Fernández / Presidente

**pizzas y
empanadas**

190 SEPT - OCTUBRE 2023 - Año 39

DIRECTORA:
Lorena Fernández

Revista propiedad de la Asociación
Propietarios de Pizzerías, Casas de
Empanadas y Afines (APPYCE)

Sarmiento 1983 (C1044AAC), C.A.B.A.,
Rep. Argentina. Tel.: (5411) 4954 0065
www.APYCE.org
E-mail: consultas@apyce.org

Dirección Nacional del Derecho de Autor
Nº 58102105

EDITORIAL:
Producciones Martín Sáenz

Tel.: (54 11) 4372 8443
www.proveedores-ok.com.ar
producciones@martinsaenz.com.ar

IMPRESIÓN:
Mariano Mas
Perú 555, C.A.B.A.

Asociados a APTA
Asociación de la Prensa Técnica y
Especializada Argentina



*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Sumario



- 03/ Editorial
- 06/ 40º Noche de la Pizza y la empanada
- 12/ Un nuevo Director para nuestra Escuela Profesional
- 16/ La fiesta del 84 aniversario de APYCE
- 17/ Así está formada la Nueva Comisión Directiva
- 18/ APYCE siempre aliada de ASDRA
- 19/ Tiempos de economía circular
- 20/ 51 aniversario de AFADHYA
- 21/ En la FIT (Feria Internacional de Turismo).
- 22/ Entrevista I: Churrería del Bajo
- 24/ Entrevista II: Churrería Bigotes de Azúcar
- 27/ Socios CABA: Pizzería El Barrilete
- 28/ Capacitación: Curso de Gin y Ginebra
- 30/ 4 Cortitas
- 31/ Pizzería Don Luis, Córdoba
- 35/ Aniversarios de socios
- 37/ ¿Por qué es importante asociarse a APYCE?
- 39/ Portal proveedores
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ ABC de los negocios

MPZ PEDRO ZAMBON E HIJOS

**80 AÑOS
FABRICANDO
CALIDAD**

LIDER EN AMASADORAS ESPECIALES PARA MUZZARELLA, CONSTRUÍDAS EN HIERRO Y ACERO INOXIDABLE



BATIDORA PLANETARIA
de 10 y hasta 60 lts



**HORNOS
CONVECTORES**



SOBADORAS
de MESA y de PIE



AMASADORAS
de 20 y hasta 150 kg

Amasadoras, Sobadoras y armadoras de pan y medialunas. Batidoras, Ralladoras, Hornos. Trinchadoras. **Equipamientos de acero inoxidable**

**Sinónimo de calidad.
Entregas en todo el país**

Av. Pte. Perón 3460-(1754) San Justo-Pcia. de Bs. As.-Telefax: 4484-9566/9357 - E-mail: info@pedrozambon.com.ar www.pedrozambon.com.ar

Éxito total en la 40º edición de la noche

El martes 12 de septiembre festejamos nuestra edición número cuarenta con más de 1300 locales adheridos. Se llevó a cabo a lo largo de todo el territorio argentino. Es el acontecimiento gastronómico más esperado por los fanáticos de la Pizza y la Empanada.



Como es habitual, nuestra Asociación organizó su gran evento anual. El mismo, sumó promociones y descuentos imperdibles en pizzerías y casas de empanadas. Fue una gran fiesta que congregó a una extraordinaria cantidad de público.

MAPA INTERACTIVO

Como todos los años, APYCE puso a disposición un mapa interactivo, donde los clientes pudieron visualizar todas las pizzerías y ca-

sas de empanadas de cercanía, adheridas con sus promociones.

LAS VENTAJAS DE LA NOCHE

Cada promo la definió individualmente el comercio adherido. Por ejemplo, con un porcentaje de descuento de la compra, 2x1, un combo determinado, bebidas con y sin alcohol sin cargo, llevando una pizza grande abonas el precio de la chica, comprando una docena de empanadas llevas 6 de regalo, etc. Puede aplicar a

mostrador y/o delivery y/o salón según el local.

Ediciones anteriores: Cabe recordar que en la última edición participaron alrededor de 1.000 comercios de todo el país. Muchos de los negocios participantes duplicaron y triplicaron las ventas, y otros inclusive, extendieron sus promociones toda la semana. En esta edición volvieron a estar con sus ofertas. En esta ocasión, se sumaron 300 negocios más. Co-



Visitamos el comedor los Piletones de Margarita Barrientos



Pizzas en las instalaciones del SAME

mo vemos, seguimos creciendo en la convocatoria.

APOYO

El evento contó con el aval de BA Capital Gastronómica, un programa de gobierno que busca posicionar a la Ciudad de Buenos Aires como capital gastronómica de América Latina. Su objetivo es potenciar la actividad económica a través del desarrollo gastronómico porteño, desde la generación de empleo y la promoción de políticas alimentarias sostenibles.

Asimismo, contamos con el apoyo de las Gobernaciones y Municipales de todo el país al tratarse de un evento federal que se celebra en toda Argentina.

LOS BENEFICIOS DE PARTICIPAR COMO SOCIOS

Cada vez son más los socios y locales adherido por edición. Estar presente resulta en el mejor posicionamiento de las pizzerías y casas de empanadas participantes en sus zonas de influencia, ya que:

- Aumentan tu visibilidad.
- Atraen a nuevos clientes.

Acceden a descuentos exclusivos de nuestros sponsors.

Se reciben contenido exclusivo para tus redes sociales.
¡Y mucho más!

La Noche de la Pizza y la Empanada, es una muestra cabal del compromiso de APYCE y de su Escuela Profesional con sus asociados. Es un acontecimiento que hace años ya está instalada en la agenda gastronómica nacional. Todos los locales participantes, contaron con el logo del evento que los identificó como adherentes de la propuesta. De esta manera, se brindaron las promociones especiales de la fecha. Dichas ofertas se dispusieron en: <https://lanochedelapizzaylaempanada.com.ar/>.

ACCIONES SOLIDARIAS

Los días previos al evento hubo donaciones a Los Piletones que encabeza Margarita Barrientos y al personal del SAME, que cuida y asiste todos los días a la ciudadanía en caso de siniestros o accidentes.

Lorena Fernández, presidente de

Los días previos al evento hubo donaciones a Los Piletones que encabeza Margarita Barrientos y al personal del SAME

APYCE, destacó la participación de *"todos los comercios, desde las históricas pizzerías y casas de empanadas hasta los nuevos emprendimientos que han surgido en nuestro país"*. En Cucinare.tv

¡GRACIAS! ¡GRACIAS! . Y MÁS GRACIAS!...

...a los más de 1300 comercios que se sumaron y a cada uno de ustedes que salieron a disfrutar de las deliciosas pizzas y empanadas en cada rincón de Argentina. Gracias a los sponsors oficiales, que dieron su apoyo. Y también a todos

40° NOCHE DE LA PIZZA Y LA EMPANADA

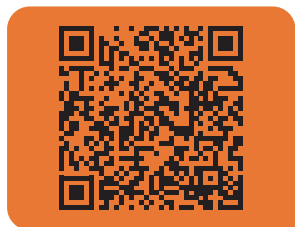
los medios de prensa que cubrieron esta gran noche e hicieron esto posible. Fue una actividad institucional, cuyo principal objetivo fue potenciar las ventas y de tal modo, que familias y amigos disfruten de este lindo momento.

Por otra parte, APYCE y su Escuela profesional, agradecen a todas las pizzerías y casas de empanadas participantes; al Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, a los demás gobiernos provinciales y municipales de todo nuestro país. Y, por supuesto, a todos los que colaboraron en la impecable organización.

Juntos hicimos de esta 40° Edición de Noche de la Pizza y la Empanada un evento inolvidable.

REPERCUSIONES DE PRENSA EN TODO EL PAÍS

ENTREVISTA A LORENA FERNÁNDEZ EN RADIO 10



Con motivo de La Noche de la Pizza y La Empanada Lorena Fernández Presidente de APYCE cuenta todos los detalles del evento.



INFOBAE



Llega una nueva Noche de la Pizza y la Empanada: ¿dónde disfrutar de las promociones?.

CLARÍN



Llega la noche de las pizzerías a un municipio del Conurbano: promociones, descuentos y shows.

Sección Gourmet



Dónde comer con descuentos de hasta el 50%.

LA NACIÓN



Noche de la pizza y la empanada: el mapa completo con los descuentos.

LA NACIÓN



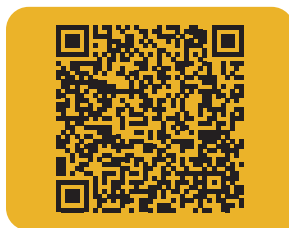
La Noche de la Pizza y la Empanada: cómo consultar el mapa de los locales con promos.

EL CRONISTA



Noche de la pizza y las empanadas: el mapa de los locales participantes

PÁGINA 12



Los mejores lugares para saborear la Noche de la Pizza y la Empanada

RADIO LA 100



Fuertes descuentos en pizzas y empanadas en todo el país.

EL NUEVE.COM Mendoza



La noche de la pizza y la empanada": en qué lugares podés comprar con hasta el 50% de descuento.

ÁMBITO FINANCIERO



La Noche de la Pizza y la Empanada": cuándo y dónde aprovechar descuentos y 2x1

MINUTO UNO



Cuándo es la próxima Noche de la pizza y la empanada

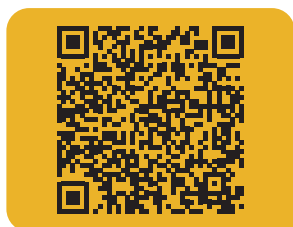
BUENOS AIRES CIUDAD





Regresa La noche de la pizza y la empanada en todo el territorio argentino, el evento más esperado del año para los fans de la pizza y la empanada en su edición N° 40.

DIARIO LA CAPITAL Mar del Plata



Hoy llega a Mar del Plata la "Noche de la pizza y la empanada"

DIARIO DE RIO NEGRO



Hoy es la Noche de la Piz-

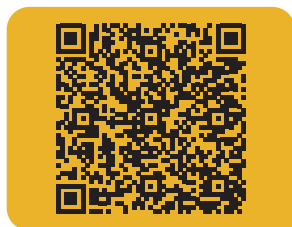
za y la Empanada: Los locales de Neuquén y Río Negro que están adheridos.

DIARIO DE CUYO San Juan



La noche de la pizza y la empanada: 17 locales para comer con descuentos de hasta el 50 %

SOMOS JUJUY



Noche de la Pizza y la Empanada en Jujuy: conocé en qué locales podés conseguir descuentos

JUJUY A DIARIO



Una nueva Noche de la Pizza y la Empanada.

CUCINARE



El martes 12/09 es el día

BAE NEGOCIOS



La Noche de la Pizza y la Empanada: mapa interactivo para aprovechar lo descuentos.

TELAM



Se celebró en todo el país la 40° edición de "La Noche de la Pizza y la Empanada"

I- PROFESIONAL



Pizzas buenas y baratas: 600 pizzerías ofrecerán descuentos.

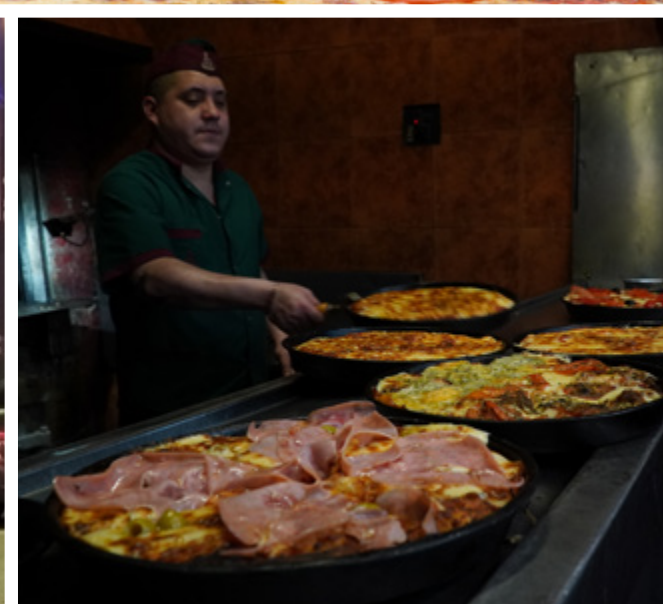


#FOTONOTA

40° Noche de la Pizza y la Empanada

PIZZIN Y EMPANADINA
EN TODO EL
TERRITORIO
ARGENTINO





Un nuevo Director para nuestra Escuela Profesional

Con un aire renovado Diego Dávila ha comenzado su gestión aportando su experiencia y profesionalidad



Diego cuenta con una reconocida trayectoria y conocimiento del mercado de consumo. Durante muchos años aportó su sólida formación y experiencia como profesor de la escuela. Hoy como Director reúne el perfil idóneo para la gestión y el desarrollo de un proyecto educativo moderno y de vanguardia. Conversamos con él.

Hace 35 años que se desempeña en el sector. Comenzó como bachero y lavacopas, asistiendo en la cuadra, hasta ser hoy un destacado maestro pizzaiolo. Reconoce una vida de sacrificios y de mucho tesón, que lo llevó, con 14 años a dejar el colegio y trabajar con su hermano en una pizzería de Caseros, quien lo fue entrenando en el oficio. Así fue aprendiendo las lides del arte pizzero, desde el año 1989. Consolidado como profesional de la pizza terminó sus estudios, sin dejar su labor cotidiana. Son 8 hermanos, tres de ellos pizzeros.

Más tarde ingresó en la Universidad Nacional de La Matanza. Luego realizó estudios universitarios que lo marcaron y fueron un aporte muy importante para su formación ya que entre las materias que cursó, estuvieron Psicología de grupo, Pedagogía y Didáctica. Esos conocimientos le brindaron una ventaja en su función como profesor.

En la Escuela de Pastelería del Sindicato de Pasteleros tuvo oportu-



nidad de conocer al Prof. Pablo Marccone con quien comenzó sus estudios. Viendo su capacidad, le recomendó especializarse en la Escuela Profesional de APYCE, en la que comenzó como alumno, al poco tiempo como ayudante y egresando de la misma como “Maestro Pizzero Profesional”.

Realizó varios cursos de “Formador de formadores” (cursos a través de los cuales los maestros adquieren las técnicas para transmitir el conocimiento a los alumnos) y luego fue el “Coordinador de los cursos de capacitación continúa” que llevó a cabo el Ministerio de Educación de la Nación, también en la sede de la escuela.

APYCE facilitó que se perfeccionara en Brasil realizando el Corso Di Base, y se graduó de “Master Istruttore” en la “Scuola Italiana Pizzaioli” en Italia, distinción a los que pocos profesionales del mundo pueden acceder. Esta Scuola tiene presencia en 14 países del mundo tiene 28 centros de enseñanza siendo APYCE la única Escuela en Argentina donde se puede realizar este curso intensivo. Este título lo motiva a que cada año viaje por intermedio de APYCE a realizar cursos de actualización profesional.

Hoy Diego Dávila es el actual Director de nuestra escuela y es importante decir que está en la escuela desde la apertura de la misma, en el año 2006.

Trabajó en diferentes roles en conocidas pizzerías de Buenos Aires y además fue jefe de planta, en una reconocida fábrica de empanadas argentina.



Desde el año 2015 lleva adelante sus propios emprendimientos comerciales en Caballito y San Telmo.

Vale resaltar que ofició como jurado en diferentes ediciones del “Campeonato Nacional de la Pizza y la Empanada” organizados por APYCE, también tuvo oportunidad de hacerlo en el “Campeonato Brasileño de la Pizza” en dos ocasiones, e integró el equipo argentino de APYCE que representó a Argentina en el “Campeonato Mundial de la Pizza” en Parma Italia en forma ininterrumpida desde el año 2016, participando también en “Pizza Expo Las Vegas” efectuada en el año 2017 en Estados Unidos.

Sumado a su tarea docente en la escuela, se desempeñó como asesor técnico de APYCE, a pedido de

Manuel Jamardo, ex Presidente de la Asociación quien siempre valoró su capacidad profesional.

En su nuevo rol como Director, priorizará en su gestión -entre otras cosas-, la capacitación constante de los profesores que integran la Escuela con el objeto de elevar la calidad de los procesos de enseñanza-aprendizaje, entrenando a los futuros egresados en las competencias necesarias para enfrentar el exigente mercado laboral actual.

Su destacada labor educativa, su sobresaliente trayectoria profesional y su reconocida posición en el rubro, llevaron a que la Comisión Directiva de nuestra entidad decidiera ofrecerle la posición de Director de la Escuela profesional



¿Cuál es tu mirada de la Escuela para esta gestión?

De acá para adelante tengo la oportunidad de transmitir a la escuela mis 35 años de experiencia. He visto crecer el mercado de la pizza y la empanada en Argentina, desde la clásica al molde y a la piedra, hasta todos los estilos que existen hoy como las pizzas Chicago, Detroit, Neoyorquina, Napolitana, etc. y que muchos piensan que son una moda. Yo creo que van a quedar a las nuevas generaciones, por lo cual los maestros pizzeros deben contar con todos los conocimientos necesarios.

Mi intención es modernizar y actualizar la carrera profesional e impulsar además, el consumo de la pizza y la empanada argentina. Uno de mis proyectos más apasionantes consiste en otorgar la certificación de pizzerías y casas de

empanadas argentinas en el extranjero, a través de APYCE.

Esta labor requerirá viajar al exterior, y aquellos locales que obtengan el distintivo de APYCE podrán garantizar la autenticidad de “auténtica pizza y/o empanada argentina”.

En el mundo aproximadamente un 20% del negocio gastronómico son pizzerías. En mi gestión, me toca para el caso, fortalecer esta profesión cada vez más demandada, formando maestros pizzeros y empanaderos profesionales altamente competentes, que respondan a las demandas del mercado nacional e internacional.

Para el año 2024, mi visión es una escuela que ofrezca una carrera innovadora y completamente actualizada, atrayendo un gran número

de entusiastas de la profesión. Además de esta emocionante nueva carrera, nuestra institución se destacará por brindar una formación integral que abarca desde pastas hasta cocina y panadería, entre otras disciplinas culinarias. APYCE se compromete a mantenerse a la vanguardia del mercado y seguir siendo un referente en la educación gastronómica.”

Deseamos expandir la presencia de APYCE a lo largo y ancho del país, estableciendo sedes en diferentes regiones que permitan a nuestros asociados acceder a aulas para la realización de cursos certificados. Actualmente, estamos en conversaciones con diversas provincias para hacerlo posible, y en un futuro, incluso consideramos llevar nuestra presencia al extranjero. Auguramos una excelente gestión a Diego.

Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conoce todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

f /Quesos.LaTarantela/
i @latarantelaquesos

Una noche de fiesta para celebrar los 84 años



Nada mejor que festejarlos con amigos y colegas. Nos encontraremos el miércoles 29 de noviembre a las 20 hs en el predio Puerto Salguero. Habrá Cena show, sorteos y regalos para todos. Será una noche inolvidable.

Es sin duda, un día trascendente en nuestra trayectoria institucional. En dicho sentido, cada año, cuando llega un momento tan significativo como este, creemos importante que nos acompañen. Por tal motivo, los invitamos a compartir una ocasión tan especial, como lo es cumplir un año más en la fecunda historia de APYCE. En breve nuestra Asociación les enviará mayores detalles del evento.

Los esperamos.

Whatsapp: +54 11-6177-9853
consultas@apyce.org
Lunes a viernes de 9 a 18hs.

ENTRADAS ANTICIPADAS:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdLgP-GFDn-9dE40kdzggNtGiKOp_REIm6NfoRx1T__e6sidjw/viewform

Así está conformada la nueva Comisión Directiva

Con la visión de coordinar, unificar y dirigir con entusiasmo el progreso del sector, de forma federal logrando que nuestros asociados accedan a la asistencia que APYCE tiene para ofrecer en todo el país.



PRESIDENTE
Natalia Lorena
Fernández

VICEPRESIDENTE
Emilio
Furlan

SECRETARIO
Adrián Gustavo
Levinson

PROSECRETARIO
Claudia
Cacetti

TESORERO
Miguel
Magán

PROTESORERO
Natalia
Mendía

VOCAL TITULAR 1°
Cynthia
Solaro

VOCAL TITULAR 2°
Norberto
Caia Raville

VOCAL TITULAR 3°
Alejandro
González

VOCAL TITULAR 4°
Demian
Pinto

VOCAL TITULAR 5°
Alfredo
Navilli

VOCAL SUPLENTE 1°
Alejandro
Germán Barreira

VOCAL SUPLENTE 2°
Marcelo
Scolnik

ÓRGANO DE
FISCALIZACIÓN

REVISOR DE CUENTAS
TITULAR
Federico Céfalo
Fernández

REVISOR DE CUENTAS
TITULAR
Alejandro
Gómez

REVISOR DE CUENTAS
SUPLENTE
Guido Leandro
Campos



APYCE siempre aliada de ASDRA

La Asociación Síndrome de Down de la República Argentina, cumplió 35 años de tarea fecunda en pos de la inclusión de personas con síndrome de Down.



Nuestra Asociación, como todos los años, estuvo acompañando a ASDRA en su nuevo aniversario. Participamos de una hermosa velada de recaudación a beneficio de sus programas sociales. Cabe destacar que, dicha ONG trabaja junto a las familias por la inclusión de las personas con síndrome de Down en la atención temprana, la educación, el trabajo y la vida independiente. Promueve el cumplimiento de la Convención Internacional sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad, ratificada por la Argentina en 2008. Esta institución de bien público nació un 8 de agosto de 1988. Aquellos eran tiempos donde, en el mejor de los casos, había una mirada social rehabilitadora, en general, sobre las personas con discapacidad, y también donde la inclusión parecía una utopía. El evento tuvo lugar el 08 de agosto de este año a las 20hs en el Hotel NH Collection, Centro Histórico – Salón Gaudí.

MENDIA
LÍNEA VERDE
Saludable, liviano y menos calorías

MENDIA
TACOS PARA TERNER
400g

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
600g

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
5kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
10kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
20kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
40kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
80kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
2560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
5120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
10240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
20480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
40960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
81920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
163840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
327680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
655360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1310720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
2621440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
5242880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
10485760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
20971520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
41943040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
83886080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
167772160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
335544320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
671088640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1342177280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
2684354560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
5368709120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
10737418240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
21474836480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
42949672960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
85899345920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
171798691840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
343597383680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
687194767360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1374389534720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
2748779069440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
5497558138880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
10995116277760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
21990232555520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
43980465111040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
87960930222080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
175921860444160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
351843720888320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
703687441776640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1407374883553280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
2814749767106560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
5629499534213120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
11258999068426240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
22517998136852480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
45035996273704960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
90071992547409920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
180143985094819840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
360287970189639680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
720575940379279360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1441151880758558720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
2882303761517117440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
5764607523034234880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
11529215046068469760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
23058430092136939520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
46116860184273879040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
92233720368547758080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
184467440737095516160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
368934881474191032320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
737869762948382064640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1475739525896764129280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
2951479051793528258560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
5902958103587056517120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
11805916207174113034240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
23611832414348226068480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
47223664828696452136960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
94447329657392904273920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
188894659314785808547840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
377789318629571617095680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
755578637259143234191360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1511157274518286468382720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3022314549036572936765440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
6044629098073145873530880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
12089258196146291747061760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
24178516392292583494123520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
48357032784585166988247040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
96714065569170333976494080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
193428131138340667952988160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
386856262276681335905976320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
773712524553362671811952640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1547425049106725343623905280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3094850098213450687247810560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
6189700196426901374495621120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
12379400392853802748991242240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
24758800785707605497982484480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
49517601571415210995964968960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
99035203142830421991929937920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
198070406285660843983859875840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
396140812571321687967719751680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
792281625142643375935439503360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1584563250285286751870879006720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3169126500570573503741758013440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
6338253001141147007483516026880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
12676506002282294014967032053760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
25353012004564588029934064107520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
50706024009129176059868128215040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
101412048018258352119736256430080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
202824096036516704239472512860160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
405648192073033408478945025720320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
811296384146066816957890051440640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1622592768292133633915780102881280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3245185536584267267831560205762560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
6490371073168534535663120411525120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
12980742146337069071326240823050240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
25961484292674138142652481646100480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
51922968585348276285304963292200960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
103845937170696552570609926584401920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
207691874341393105141219853168803840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
415383748682786210282439706337607680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
830767497365572420564879412675215360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1661534994731144841129758825350430720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3323069989462289682259517650700861440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
6646139978924579364519035301401722880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
13292279957849158729038070602803445760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
26584559915698317458076141205606891520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
53169119831396634916152282411213783040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
106338239662793269832304564822427566080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
212676479325586539664609129644855132160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
425352958651173079329218259289710264320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
850705917302346158658436518579420528640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1701411834604692317316873037158841057280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3402823669209384634633746074317682114560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
6805647338418769269267492148635364229120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
13611294676837538538534984297270728458240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
27222589353675077077069968594541456916480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
54445178707350154154139937189082913832960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
108890357414700308308279874378165827665920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
217780714829400616616559748756331655331840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
435561429658801233233119497512663310663680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
871122859317602466466238995025326621327360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1742245718635204932932477990050653242654720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3484491437270409865864955980101306485309440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
6968982874540819731729911960202612970618880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
13937965749081639463459823920405225941237760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
27875931498163278926919647840810451882475520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
55751862996326557853839295681620903764951040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
111503725992653115707678591363241807529902080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
223007451985306231415357182726483615059804160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
446014903970612462830714365452967230119608320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
892029807941224925661428730905934460239216640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1784059615882449851322857461811868920478433280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3568119231764899702645714923623737840956866560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
7136238463529799405291429847247475681913733120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
14272476927059598810582859694494951363827466240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
28544953854119197621165719388989902727654932480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
57089907708238395242331438777979805455309864960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
114179815416476790484662877555959610910619729920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
228359630832953580969325755111919221821239459840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
456719261665907161938651510223838443642478919680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
913438523331814323877303020447676887284957839360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1826877046663628647754606040895353774569915678720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3653754093327257295509212081790707549139831357440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
7307508186654514591018424163581415098279662714880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
14615016373309029182036848327162830196559325429760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
29230032746618058364073696654325660393118650859520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
58460065493236116728147393308651320786237301719040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
116920130986472233456294786617302641572474603438080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
233840261972944466912589573234605283144949206876160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
467680523945888933825179146469210566289898413752320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
935361047891777867650358292938421132579796827504640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1870722095783555735300716585876842265159593655009280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3741444191567111470601433171753684530319187310018560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
7482888383134222941202866343507369060638374620037120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
14965776766268445882405732687014738121276749240074240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
29931553532536891764811465374029476242553498480148480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
59863107065073783529622930748058952485106996960296960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
119726214130147567059245861496117904970213993920593920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
239452428260295134118491722992235809940427987841187840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
478904856520590268236983445984471619880855975682375680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
957809713041180536473966891968943239761711951364751360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1915619426082361072947933783937886479523423902729502720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3831238852164722145895867567875772959046847805459005440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
7662477704329444291791735135751545918093695610918010880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
15324955408658888583583470271503091836187391221836021760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
30649910817317777167166940543006183672374782443672043520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
61299821634635554334333881086012367344749564887344087040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
122599643269271108668667762172024734689499129774688174080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
245199286538542217337335524344049469378998259549376348160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
490398573077084434674671048688098938757996519098752696320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
980797146154168869349342097376197877515993038197505392640kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1961594292308337738698684194752395755031986076395010785280kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
3923188584616675477397368389504791510063972152790021570560kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
7846377169233350954794736779009583020127944305580043141120kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
15692754338466701909589473558019166040255888611160086282240kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
31385508676933403819178947116038332080511777222320172564480kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
62771017353866807638357894232076664161023554444640345128960kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
125542034707733615276715788464153328322047108889280690257920kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
251084069415467230553431576928306656644094217778561380515840kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
502168138830934461106863153856613313288188435557122761031680kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1004336277661868922213726307713226626576376871114245522063360kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
2008672555323737844427452615426453253152753742228491044126720kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
4017345110647475688854905230852906506305507484456982088253440kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
8034690221294951377709810461705813012611014968913964176506880kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
16069380442589902755419620923411626025222029937827928353013760kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
32138760885179805510839241846823252050444059875655856706027520kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
64277521770359611021678483693646504100888119751311713412055040kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
128555043540719222043356967387293008201776239502623426824110080kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
257110087081438444086713934774586016403552479005246853648220160kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
514220174162876888173427869549172032807104958010493707296440320kg

MENDIA
RIZO TRADICIONAL
1028440348325753776346855739098344065614209916020987414592880640kg

Tiempos de Economía Circular

Se realizó la 2da reunión de la Mesa Temática de Alimentos, la cual validó los lineamientos generales y las primeras definiciones de las acciones hacia el 2024.



Marcando tendencia, nuestra Asociación fue la primera entidad gastronómica que recibió la certificación de Sello Verde en la Ciudad de Buenos Aires.

El encuentro se llevó a cabo pasado 6 de septiembre en la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL).

La economía circular es un modelo de producción y consumo que implica compartir, alquilar, reutilizar, reparar, renovar y/o reciclar materiales y productos existentes durante el mayor tiempo posible. En relación a este concepto, recordemos que el día 9 de diciembre de 2021 APYCE fue reconocida con la certificación Sello Verde, que otorga el Programa BAREcicla del Ministerio de Espacio Público e Higiene Urbana. Dicha distinción a nuestra entidad, es en reconocimiento al trabajo, fomentando la mejorar calidad de vida de los vecinos porteños, apostando a una ciudad sustentable y donde los actores que participamos, gestionen responsablemente sus recursos y residuos. En este caso y continuando con esta política de protección al medio ambiente y Ciudad Verde, en agosto pasado, el Gobierno de la Ciudad organizó la primera mesa temática de articulación con el sector privado,

academia y sociedad civil. Concurrimos junto a diversas cámaras de los sectores de manufactura de alimentos, restaurantes y hoteles, y venta al por menor. La convocatoria fue realizada a través de la Red de Economía Circular y de las cámaras. Tuvo amplia participación con más de 40 participantes de diversos sectores. El objetivo de esta primera reunión fue identificar oportunidades de Economía Circular para cada uno de los eslabones de la cadena de valor. Se trabajó en tres grupos según los sectores y entre los participantes pusieron en común desafíos, necesidades y oportunidades.

Dieron la bienvenida a los participantes, Francisco Sánchez Moreno, director general de Reciclado y Economía Circular del Ministerio de Espacio Público e Higiene Urbana, y Analía Flores, jefa de Gabinete. El diseño y la moderación de las actividades fueron realizados por el equipo de la consultora La Ciudad Posible, gracias a una cooperación técnica con BID.

Participaron diversos actores de los sectores de manufactura de alimentos, restaurantes y hoteles, y venta al por menor. Contó con la participación de: COPAL, CADIBSA, AHRCC, APYCE, Asociación de Fabricantes de

Pastas Frescas, CENCOSUD, Cervecería y Maltería Quilmes, Alsea, Koi Dumplings, NH, Banco de Alimentos, Winim, Unplastify, Red IESVIDAS, FAUBA, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y Legislatura Porteña. Del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires estuvieron presentes: Dirección General de Estrategias Productivas, Ente de Turismo, Agencia de Protección Ambiental, Subsecretaría de Higiene Urbana y Desarrollo Gastronómico. El segundo encuentro se llevó a cabo el 6 de septiembre y su objetivo será acordar lineamientos generales y compromisos de trabajo.

Los aportes quedarán plasmados en la Primera Estrategia de Economía Circular, un plan que ayudará al gobierno y al sector privado a dirigir sus esfuerzos en la transición a modelos más sustentables. Este trabajo se lleva a cabo en el marco de la Ley 6.468 Marco de Economía Circular, cuya autoridad de aplicación es el Ministerio de Espacio Público e Higiene Urbana, con la activa participación de varias áreas de Gobierno.



51º Aniversario de AFADHYA

Integrantes de nuestra Comisión Directiva, encabezada con su Presidente Lorena Fernández, estuvieron presentes en la celebración de la Asociación de Heladeros Artesanales.



La fiesta aniversario de AFADHYA, la Asociación de Fabricantes artesanales de Helados y Afines. La misma se llevó a cabo el 1º de septiembre en el Salón Blanco de Parque Norte. Felicitamos a la Asociación por su gran labor a lo largo de más de medio siglo, y brindamos por muchos años más de tarea fecunda.



www.deliciasdoradas.com

Delicias Doradas

Tapas para Empanadas y Pascualinas

CRIOLLAS	HOJALDRE	LIGHT SIN SAL	LIGHT	SIN T.A.C.C.	SEMILLAS Y CEREALES
----------	----------	---------------	-------	--------------	---------------------

En la feria Internacional de Turismo



Nuestra Presidente Lorena Fernández y Secretario General Gustavo Levinson, participaron de la ceremonia de inauguración de la XXVII Feria Internacional de Turismo de América Latina, realizada el sábado 30

de septiembre en el Predio Ferial La Rural. La participación de APYCE en la FIT, permitió el intercambio institucional con otras entidades amigas. En las fotos, junto al presidente de FECOBA y la presidente de la Asociación Ar-

gentina de Marcas y Franquicias. El evento contó con la presencia del Ministro de Turismo y Deportes, Matías Lammens y el presidente de la FIT, Andrés Deyá entre otros representantes de entidades y organismos del sector.

dos santos pereira & cia. s.a.
Importadores y Distribuidores

Contamos con una gran Familia

gentleman
TOMATE TRITURADO

gentleman
PALMITOS

gentleman
PIMIENTOS MORRONES ENTEROS COMUNES

gentleman
TOMATES PELADOS PERITAS ENTEROS COMUNES

GIRARDOT 1636 - (C1427AKJ) CABA - ARGENTINA - TEL.: (011) 4555-3030
e-mail: dosantos@dosantos.com.ar

Buenos productos y buena atención

Conversamos con Gustavo Gabriel Riolo, dueño de la churrería del bajo, en el barrio de Belgrano de la Ciudad de Buenos Aires. Su lema: Buenos productos y buena atención.





“Estamos estudiando la posibilidad de abrir un nuevo local en el Paseo Viaviva, en pleno Barrio Chino”. Como argentinos estamos acostumbrados a las crisis constantes. Pero aun así, logramos adaptarnos a todo y mejorar.

Durante la entrevista nos relató cómo llegó al negocio de los tradicionales churros. Según nos cuenta, trabajó en la empresa Ilolay como ejecutivo de ventas. Pero en su horizonte, siempre estuvo las ganas de independizarse. En el año 2008 apareció esa oportunidad. Debía reemplazar a un vendedor que estaba de licencia y le tocó atender a la churrería. En ese momento los dueños le comentan que tenían la necesidad de vender el fondo de comercio. Después de varios análisis y hablar con los vecinos de la zona, vio que la ubicación del local tenía mucho potencial. Decidió comprarlo. Amigos y familia supieron aconsejarle y guiarle. Al adquirir el espacio, una de las primeras decisiones que tomó fue incorporar más personal,

así lograr mayor fluidez y simpatía en la atención. La mayoría de los clientes tienen que cumplir horario de almuerzo. Así que también se modificaron los productos al agrado de los consumidores. Se adaptó a las necesidades del barrio. Actualmente cuenta con dos locales y varios empleados. Cuentan con delivery y take away. Hoy tiene un negocio consolidado. A APYCE la conoció porque la Asociación lo contactó. Con respecto a proyectar su negocio en el próximo año, opinó que es imposible vislumbrar el 2024. Como argentinos estamos acostumbrados a las crisis constantes. Pero aun así, logramos adaptarnos a todo y mejorar. Estamos estudiando la posibilidad de abrir un nuevo local en el Paseo Viaviva, en pleno Barrio Chino, destaca. Vi-

vimos en un país hermoso, con una economía inestable, pero con responsabilidad, buenos productos, buena atención, precios acordes se puede lograr un negocio rentable, concluyó.

Sus productos

Elaboran churros, donas, berlineas, sándwich de miga, roll, wraps, ensaladas y minutas.

“...nos adaptamos al barrios así que todos los productos tienen buena venta, según el horario del día [...] Nos diferenciamos al resto de negocios, ya que decidimos no encasillarnos en una churrería. Por esto mismo, brindamos varios servicios, tales como almuerzos, viandas para el personal médico que nos rodea y acuerdos con empresas de la zona”.



Novedad !

Hornos Power-Hot®

- El mejor precio del mercado
- Totalmente en acero inoxidable
- La cocción más pareja
- Envíos a todo el país
- Servicio técnico multimarca y garantía



www.hornospowerhot.com.ar

4299-8078 / 11 3370 2866

Churrería Bigotes de Azúcar calidad y sabor que cautivan

A finales de 2018, se inauguró el primer local de la cadena en Recoleta. Los clientes quedan seducidos por la excelencia de un noble producto elaborado en el momento.



An advertisement for 'Café A Los Chinos'. On the left is a logo featuring a stylized coffee cup and the text 'CAFÉ A Los Chinos desde 1958'. Below the logo, it says 'Importa, elabora y distribuye Casa La Carioca S.R.L.'. In the center is a photograph of a white coffee cup filled with coffee, sitting on a saucer, surrounded by coffee beans. On the right, contact information is listed: '011 4931-0138 / 4957-3358', 'info@cafealoschinos.com.ar', and 'www.cafealoschinos.com.ar'. Below this, it says 'Seguinos en nuestras redes sociales' followed by the Instagram handle '@cafealoschinos' and icons for Instagram, Facebook, and Twitter.



Como venezolano inmigrante le doy gracias a este hermoso país y a su gente, por abrirnos las puertas y recibirnos siempre con los brazos abiertos.

Roberto García es su titular, un inmigrante de origen venezolano que llegó con sueños a cuestas. Él fundó la cadena de locales conocida como Churrería Bigotes de Azúcar. Arribó al país en el año 2016. Un año después surgió la idea de crear su negocio. El propósito era ofrecer un concepto diferente de churros. Como estrategia comercial, articuló distintos conceptos como: tradicionales, mini churros y estilo venezolano, junto a tamaños, sabores y rellenos. El resultado final fue un éxito reconocido por su clientela.

Sus churros se elaboran en el momento, diariamente y salen por pedido. De ahí su famosa frase: ¡Hechos en el Momento!. Esa premisa marca su calidad y diferencia. Además, ofrecen comidas típicas de su país, como son los famosos Tequeños, Empanadas, Pastelitos, entre otros.

“Próximamente nos podrán encontrar como Rob’s Churros, con la misma calidad y servicio. Ya que solo cambiaremos nuestro nombre”. R.García.

Posee en 2 locales. El primero está ubicado en Agüero 2272, Recoleta y el otro en Giribone 802, Charcarita. En Recoleta trabajan con la modalidad de Take Away y a través de aplicaciones. Asimismo, trabajan con otras apps de delivery para envíos.

Vale destacar que, en el segundo local antes mencionado es cafetería. En dicho lugar, tienen mesas, donde los clientes en un momento de relax, pueden deleitarse con sus churros y tomar un rico café o un buen chocolate caliente.

En cuanto a nuestra entidad, Roberto, nos dice que, ya había escuchado hablar de la revista APYCE y de la Asociación, pero nunca los habían contactado.

La actual situación económica, nos ha afectado un poco en cuanto a la subida de precios, subraya. Y continúa diciendo que, existe una constante subida en la materia prima. De igual manera la gente no deja de tentarse al paso cuando ve sus nuestros productos.

El entrevistado nos informa que el 2024 viene con grandes cambios. Van a salir con nueva denomina-

ción. No lo habían hecho antes por varias circunstancias. Pero ya, para finales de 2023 se conocerá el negocio como Rob’s Churros. En este sentido, se propusieron el objetivo para el próximo año de posicionarse como los más fuertes en el mercado.

Actualmente están trabajando para ofrecer nuevos productos, siempre de inmejorable calidad. En sus planes están considerando abrir nuevos locales.

“Nuestro fuerte son los churros, ya que como los hacemos en el momento, salen calentitos y frescos. También producimos tequeños. Es una comida que le encanto al argentino. Elaboramos pedidos en grandes cantidades para empresas, eventos o cumpleaños”.

Como venezolano inmigrante le doy gracias a este hermoso país y a su gente, por abrirnos las puertas y recibirnos siempre con los brazos abiertos. Muchas personas como, que queremos trabajar y salir adelante, podemos crear empleo y un mejor futuro para nosotros y para el país. Mi consejo es nunca rendirse y ser constante.

Lácteos
LUGO



*calidad
que crece*

Fábrica de Mozzarellas

Ventas: Tel/Fax: 4652-3908/12/14 - ventas@lacteos-lugo.com.ar
Blanco Encalada 684, Ciudad Madero, Prov. de Buenos Aires

Máquinas para hacer EMPANADAS



Pizzería El Barrilete

Esta típica y consagrada pizzería con toda la impronta porteña celebra sus primeros 45 años.



Leonardo Navarro es su actual titular. Corría el año 1968 cuando Oscar Navarro (tío paterno), inspirado en su suegro y amante de la pizza al molde, abre su primera pizzería. Diez años más tarde, decide crear EL BARRILETE. De esta manera, sigue la tradición inicial que consistía en la porción de “yapa” con cada pedido, la porción de cortesía para los más pequeños y el vasito de vino blanco para los clientes, mientras esperaban retirar su pedido.”. Luego en 1981 su padre abre EL BARRILETE en el barrio de Villa Devoto. El local se encuentra en el límite de Villa Devoto con Monte Castro. La pizzería cubre las demandas de los barrios de Villa del Parque, Floresta, Villa Real, Versalles. Muchas felicidades. Levantamos la copa por muchos años más..!



**CONTROL
AB
FUMIGACIONES**

**Atención en
CABA y GBA**

**CALIDAD Y
EXCELENCIA
EN SERVICIO**

**Especialistas en CONTROL DE PLAGAS
en Industria Gastronómica**

**20 años**
DE EXPERIENCIA
EN EL RUBRO

**ATENCIÓN
LAS 24 hs**

**TAMBIÉN HACEMOS
LIMPIEZA DE
CAMPANAS**

**Oficina (09 a 18 hs):
4755-0615**

**Whatsapp:
15 3169-7572**

www.fumigacionab.com.ar

[fumigacion.ab](https://www.facebook.com/fumigacion.ab)

[control.ab.fumigaciones](https://www.instagram.com/control.ab.fumigaciones)

Curso de Gin & Ginebra

El día el 29 de agosto pasado en la Escuela APYCE -Ayacucho 333- fue dictado por Oscar Zuccolo.

El encuentro que incluyó una charla teórica y se la entrega de apuntes, convocó una importante cantidad de público que participo del seminario. También se realizó una cata sin costo, en la que los asistentes probaron 5 productos, uno por cada categoría de GIN y una GINEBRA.



WWW.ESTUDIOAPARICIO.COM

RA RODRIGUEZ
APARICIO
CONTADORES

MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES

Av. Córdoba 1345 15°A

(011) 4811-4694

info@estudioaparicio.com

MOZZARELLA BENEDETTA

Industria Argentina, Receta Italiana.

E.BRACCI.

CUARTA GENERACIÓN EN LÁCTEOS



CONTACTO

1164339797 / 1126791012

INSTAGRAM

MOZZARELLABENEDETTA.LAPAZ

#CUATRO CORTITAS



1

ECONOMÍA CIRCULAR Y EL MEDIO AMBIENTE

La economía circular (también denominada «circularidad») es un modelo de producción y consumo que implica compartir, arrendar, reutilizar, reparar, renovar y reciclar los materiales y productos existentes durante el mayor tiempo posible. Tiene como objetivo abordar desafíos globales como el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, la gestión de los desechos y la contaminación. Se define en contraposición a la economía lineal tradicional.

2

CONTRIBUIR CON MATERIALES PARA RECICLADO

a) Plástico: separar los envases de plástico del resto de los residuos. Se pueden usar algunos envases para otros usos en negocios, locales o s para empresas u organizaciones recicladoras.

b) Papel y cartón: Estos productos constituyen casi el 40% de los desechos de un hogar. Para fabricar una tonelada de papel son necesarios 13 árboles maduros.

c) Latas de aluminio:

Este tipo envases deben pueden entregarse a recolectores o centros de reciclado.

De igual manera, materiales como madera, vidrio, telas, computadoras y residuos orgánicos (para fertilizantes), también pueden extender su vida útil en el proceso de reciclado, cuidando el planeta.



3

¿DÓNDE SE PRODUCE LA PIMIENTA ARGENTINA?

En Argentina, la zona agroecológica por excelencia para la producción de pimiento para pimentón es la región de los Valles Calchaquíes, localizados en las provincias de Salta, Catamarca y Tucumán a 2000 metros sobre el nivel del mar.

4

¿QUÉ ES UN ESTILO DE VIDA VERDE?

Se trata de vivir de forma más natural y basar nuestro comportamiento en la sostenibilidad, el respeto a cualquier forma de vida y el cuidado del medio ambiente. Toda persona puede contribuir a la protección de su habitat con actividades o prácticas cotidianas que permitan reducir la contaminación y mejorar la calidad de vida.



Más de 70 años de historia

Nos visitó Pedro Ludicello, titular de la famosa pizzería cordobesa “Don Luis”.

Nuestra presidente, Lorena Fernández y el secretario Gustavo Levinson, recibieron la visita Pedro Ludicello, socio de APYCE y dueño de la popular pizzería. Pedro les hizo entrega de un recordatorio, sobre los 70 años que cumplió su local. El mismo forma parte de la identidad gastronómica cordobesa que disfrutan vecinos y turistas. Desde su creación, el lugar mantiene la costumbre de la pizza al molde cocinada de ambos lados, que marca la identidad del lugar. En el local se implementó la tradición de pizza, moscato y fainá, además de la modalidad de autoservicio, que perduró durante más de cincuenta años. Se trata del primer establecimiento pizzeria en la Ciudad de Córdoba, que fue fundada en 1952 por Liborio y sus hijos Miguel Ángel y Plácido Ludicello, familia proveniente de la isla de Sicilia, al sur de Italia. La Pizzería Don Luis tiene como padrino al ex futbolista ídolo cordobés, Daniel Willington. ¡Gracias por tu visita Pedro!



Queso Muzzarella Argentino

DD

DOÑA DELIA

30 años
de calidad
y servicio

Doña Delia S.H. | Calle 129 entre 18 y 20 - Navarro, Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (02272) 430364 - Mail: lacteosddelia@yahoo.com.ar



Con los fabricantes de Pastas Frescas



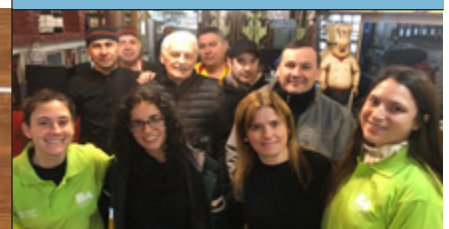
El pasado 18 de septiembre Gustavo Levinson, Secretario de nuestra Comisión Directiva, representó a APYCE en la cena anual del Centro de Fabricantes de Pastas Frescas la Capital Federal y de la Provincia de Buenos Aires, que por primera vez se unieron para celebrar juntos.



LOS PROVEEDORES QUE NOS ACOMPAÑARON

Nuestros amigos, Molino Cañuelas, Barraza, Dos Santos Pereira, Campodonico Y Don Tin, no solo nos acompañaron como sponsor oficiales de La Noche de la Pizza y la Empanada, sino que también nos acercaron ofertas, promociones, descuentos e imperdibles beneficios para nuestros socios.

Nuestro agradecimiento a todos por sumarse a esta fiesta culinaria.



CAPACITACIÓN: SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN ORIGEN

APYCE y el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, brindaron una jornada de capacitación en las instalaciones de "El Sanjuanino", orientada a su personal. El objetivo del encuentro se focalizó en cómo optimizar la clasificación de los residuos que se producen a diario en el establecimiento.

UN BRINDIS POR NUESTROS SOCIOS

Felizmente, nuestros socios siguen cumpliendo años con sus Pizzerías y Casas de empanadas. Por tal motivo, siempre creemos que es muy importante destacar el esfuerzo y la constancia de cada uno de ellos. Brindamos por muchos años más de trabajo fecundo y crecimiento.

 AÑO DE FUNDACIÓN	 NOMBRE	 ANIVERSARIO	 EN 2023 CUMPLIÓ
2019	TIENDA DE EMPANADAS (Idan Jadash)	OCTUBRE	4
2018	REGINNA RISTORANTE	6 OCTUBRE	5
2015	MAMMA MÍA PIZZA	8 OCTUBRE	8
2011	PIZZA FACTORY	5 OCTUBRE	12
2003	PIZZA BOOM BELGRANO	OCTUBRE	20
2003	PIZZAS RAÚL	15 OCTUBRE	20
1992	CENTER PIZZA	9 OCTUBRE	31
1985	PIZZERIA TEMPO	15 OCTUBRE	38
2018	MATAO	9 OCTUBRE	5
2013	PIZZAS RAUL	15 OCTUBRE	10
1981	EL BARRILETE	11 OCTUBRE	42
2019	ITALICA	1 SEPTIEMBRE	4
2018	OLIVIA PIZZAS & EMPANADAS-(Quilmes)	15 SEPTIEMBRE	5
2017	FUEGOS Y SABORES (Longchamps)	1 SEPTIEMBRE	6
2013	LOS HEREDEROS DEL SABOR	23 SEPTIEMBRE	10
1996	LOS LEÑOS	20 SEPTIEMBRE	27
1993	DOÑA FLOR	3 SEPTIEMBRE	30
1988	CARA NAPOLI	20 SEPTIEMBRE	35
1986	GABY'S PIZZERÍA	16 SEPTIEMBRE	37
1981	SAN ANTONIO	14 SEPTIEMBRE	42
1968	PIZZERÍA SAN CARLOS	20 SEPTIEMBRE	55
1952	DON LUIS	12 SEPTIEMBRE	71
1934	EL CUARTITO	1 SEPTIEMBRE	89
2002	PIZZERÍA PARRECHIO	SEPTIEMBRE	21
2000	PIZZA FROG	18 SEPTIEMBRE	23

Cursos cortos del mes de octubre

 **PANES DE MOLDE**

Cursos cortos
2 clases | Práctica presencial



 Inicio: Mie 11 y 18 de Octubre
Horario: 18:00 a 21:00 Hs

 **CORSO DI BASE**

Cursos cortos
5 clases | Práctica presencial



 Inicio: 17 al 20 de Octubre
Horario: 10:00 a 16:00 Hs

 **PANADERÍA NAVIDEÑA**

Cursos cortos
2 clases | Práctica presencial



 Inicio: Viernes 20 y 27 de Octubre
Horario: 10:00 a 13:00 Hs

 **PASTAS RELLENAS II**

Cursos cortos
2 clases | Práctica presencial



 Inicio: Lun 23 y 30 de Octubre
Horario: 18:00 a 21:00 Hs

Nuestra propuesta académica tiene como objetivo la formación y actualización continua de pizzeros y empanaderos, que estarán capacitados para responder a las competencias y demandas que exige su sector y el mercado laboral moderno.

**COCINA FRANCESA**

Cursos cortos
3 clases | Práctica presencial



 Inicio: Lunes 23, 30 Oct y 6 Nov
Horario: 18:00 a 21:00 Hs

**PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA**

Cursos cortos
2 clases | Práctica presencial



 Inicio: Lun 23 y 30 de Octubre
Horario: 18:00 a 21:00 Hs

CURSOS DEL MES DE NOVIEMBRE

Panadería navideña

2 jornadas. Lunes 06/11 y 13/11 10 a 13 hs.

Panadería navideña

2 jornadas. Lunes 06/11 y 13/11 18 a 21 hs.

Pizzas a la piedra / molde

2 jornadas. Viernes 10/11 y 17/11 10 a 13 hs.

Pizzas a la piedra / molde

2 jornadas. Viernes 10/11 y 17/11 18 a 21hs.

Empanadas Hojaldradas y Criollas

2 jornadas. Jueves 16/11 y 23/11 10 a 13 hs.

Pastelería Básica

Lunes 27/11 y 04/12 10 a 13 hs.



Los esperamos en:

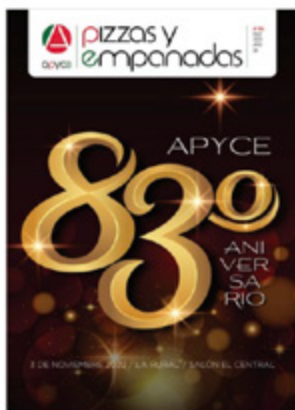
Ayacucho 333. CABA

Lunes a viernes de 9 a 21hs.

+54 11 4954-0065

Whatsapp: +54 9 11 2344-0567

www.apyce.org/escuela-apyce
info@escuelaapyce.org



CLIENTES, PROVEEDORES Y LECTORES EN CONTACTO PERMANENTE

Frente a la situación actual han crecido las dificultades y nuestra revista está a su disposición en diversos formatos.



IMPRESA

Versión original en papel.
Distribución por correo.



VIA E-MAIL

Versión digital.



TODO EL AÑO

www.appyce.com.ar



DIGITAL ONLINE

www.proveedores-ok.com.ar

PARA SUSCRIBIRSE O PUBLICAR EN PIZZAS Y EMPANADAS

producciones@martinsaenz.com.ar | 4372 8443



/produccionesmartinsaenz



@produccionessmsaenz

¿Por qué es importante asociarse a APYCE?

Como pizzeros y empanaderos, los invitamos y convocamos a que, si aún no se han hecho socios, formen parte activa de nuestra comunidad.



Escaneá
el QR
y asociate



Para ello, podrán completar el formulario que encontrarán en nuestra web y enviarlo a: consultas@apyce.org o bien contactarnos telefónicamente.

Es indiscutible que el problema de uno, puede ser el de otros y que, las soluciones de unos, pueden ser para otros también.

Ser parte de nuestra Asociación, les permitirá aprender de nuestros pares, compartir preocupaciones, soluciones, aciertos y de los errores, que también nos forman.

En APYCE buscamos estrategias de crecimiento, de formación y capacitación. Fomentamos la promoción, la resolución de problemas e incentivamos el acompañamiento al socio. Facilitamos de igual modo, el asesoramiento técnico, contable y legal. Bregamos por sus intereses y los mayores beneficios a través de convenios, entre otras tantas acciones

institucionales.

Además, efectuamos charlas, desayunos, variados encuentros especiales, informativos y temáticos. Realizamos además, eventos multitudinarios que nos permiten difundir la elaboración de nuestras pizzas y empanadas, con activa participación del asociado. De este modo, difundimos y promovemos nuestros nobles productos.

Los esperamos con los brazos abiertos.

APYCE

Sarmiento 1983

Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1044AAC)

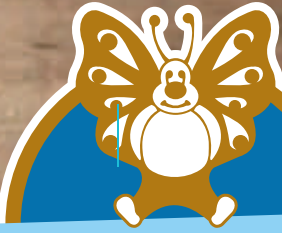
(011) 4954-0065 Líneas Rotativas Interno 1



11-6177-9853

consultas@apyce.com.ar

Horario: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.



LA FARFALLA

PRODUCTOS LÁCTEOS

La calidad es nuestro prestigio

☎ 4248-2855 / 4202-3370

2114-9447

info@lacteoslafarfalla.com.ar

**MOZZARELLA
RICOTTA . QUESOS**



CONTENIDO VISUAL
PARA FOLLETERÍA,
CARTELERÍA,
PRESENCIA
EN INTERNET
Y REDES
SOCIALES.



MANJARE

—• Fotografía de Placeres —•

📍 fotografiadeplaceres

📱 fotografiadeplaceres

☎ 11-3037-7474

✉ fotografiadeplaceres@gmail.com

Pilares fundamentales en nuestro negocio

Los proveedores serios y confiables, agregan valor y calidad en el resultado final de los productos que elaboramos, son un eslabón imprescindible en la evolución y crecimiento todo comercio, por eso en nuestro portal seleccionamos a los mejores.



En tal sentido, creemos en la importancia de sumar siempre más proveedores y marcas líderes. Son un pilar fundamental en la notoriedad que mejor posiciona a las pizzerías y casas de empanadas. Entre el proveedor y el asociado, de esta

manera, se conforma una dupla que comparte interés por la calidad que se alcanza en la elaboración del buen producto que se comercializa. Por eso, APYCE como Asociación, tiene la misión de acercar a ambas partes. El portal tiene las puertas

abiertas para que, muchas más compañías proveedoras se adhieran al mismo. De este modo, podrán construir una relación virtuosa y durable en el tiempo con nuestros socios.

Los esperamos.

COMO TE VEN TE RECUERDAN

CREAMOS TU IMAGEN

FOTOGRAFÍA / DISEÑO GRÁFICO / PÁGINAS WEB /
TIENDAS ONLINE / REDES / **TODO REUELTO**



11 3561 7333 / 11 6222 4002

INFO@ESTUDIO3C.COM.AR

WWW.ESTUDIO3C.COM.AR



Las mejores empresas seleccionadas por los maestros de la Escuela



Casa La Carioca nació en 1957 en un local del Once. Desde entonces provee el mejor café a establecimientos gastronómicos, hoteles y empresas de todo el país.

Acompaña a la Asociación en los eventos que realiza y surtiendo el mejor café en la Escuela.
[011] 4957-3358 - ventas@cafealoschinos.com.ar



Fundada en 1926, La Farfalla, la primera fábrica de Mozzarella del país, provee a la escuela los mejores y más variados quesos, mozzarella y ricota.

A. Larroque 1532, Banfield (1828), Bs. Aires, Arg.
Tel./Fax: [+54 11] 4248-2855 / [+54 11] 4202-3370
lafarfalla@ciudad.com.ar



Hace 50 años se fundó DOS SANTOS PEREIRA Y CIA.S.A. una prestigiosa empresa familiar de enorme trayectoria.

Se dedica a la importación y comercialización de productos alimenticios no perecederos. La excelencia de sus marcas GENTLEMAN, CARACAS posibilitan la jerarquía de la Escuela y de la Asociación.

Girardot 1636, CABA (1427)



Fundada en los años 60, manteniendo como objetivo central brindar el mayor cuidado a toda la línea de productos obtenidos desde excelentes materias primas. Abastece a la Escuela y a la Asociación en los eventos con las tapas de empanadas de la mejor calidad.

[+54 11] 4241-0161 - info@mendia.com.ar



Rodolfo Ibañez, administra su marca en redes sociales (Facebook, Twitter) mejora el posicionamiento de su marca, fideliza a sus clientes, logrando la rápida difusión de promociones y ofertas traduciendo en más ventas.

Celular: (54) 11 6179 7021

rodolfo.ibanez@gmail.com - Bs. Aires, Arg.



Desde hace más de 55 años Riosma se dedica a la producción de alimentos de calidad, entre los que se destacan una amplia variedad de fiambres y embutidos como así también cortes de cerdo fresco, salchichas y hamburguesas libres de gluten Sin Tacc.

Tel : 011-4686-4600 Mail : ventas@riosma.com

web: www.riosma.com

Instagram/Facebook: @riosmaoficial, @214oficial



ABC DE LOS NEGOCIOS



EL BOOM DE LA PIZZA NAPOLITANA

En el último tiempo ha crecido la cantidad de restaurantes que ofrecen este estilo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. La pizza es uno de los platos preferidos. En los últimos años ha comenzado a imponerse otra manera de disfrutar la pizza, que apunta más a la experiencia individual. Las clásicas ocho porciones para compartir de a poco van dejando paso a una pizza sin cortes, más liviana y con una receta que data de 300 años. Se trata de la pizza napolitana (o la vera pizza, en italiano), que ya es un boom en Capital Federal y Gran Buenos Aires y amenaza con desbancar a la clásica grande de muzzarella. Fuente: Infobae, mayo 2023.

B

PRODUCCIÓN QUESERA E INFLACIÓN

A los quesos les cuesta seguirle el tren a la inflación. Los meses pasados, muestra que la producción de leche en Argentina no cayó en la medida que se esperaba, y que la debilidad del poder de compra de la mayoría de los consumidores se profundiza. Es un cóctel que no ayuda a sostener los precios de los quesos en fábrica. Los datos recogidos por TodoLecheria conjugan empresas pymes lácteas de Córdoba, Santa Fe y Buenos Aires e indica que el precio del cremoso aumentó un 7% en mayo, y los industriales están pulseando por un aumento del 5% en esta primera quincena de junio, aumento que solo se va logrando en algunos casos. A nivel general y por diversos motivos, en el inicio de 2023 la industria viene cediendo porciones de renta en la cadena de valor. Fuente: www.todolecheria.com.ar



C

¿QUÉ ES EL CLICK-AND-COLLECT?

Casi el 70% de los clientes piden comida en línea, utilizando un dispositivo móvil. La mayor ventaja del sistema "click-and-collect" es que no afecta a los márgenes de beneficio. Deliveroo, por ejemplo, cobra a los restaurantes una comisión de entre el 10% y el 20% por pedido. Asimismo, los gastos de envío corren a cargo del cliente. Además, el sistema "click-and-collect" puede mejorar significativamente el patrocinio de los restaurantes. Los restaurantes pueden relacionarse con sus clientes y establecer una conexión presentando sus ofertas y productos cuando los clientes acuden a recoger su pedido. Fuente: www.modelosdeplandenegocios.com

Juntos, todo es posible!

NUEVA
LEVADURA
SECA INSTANTÁNEA



**Excelente
estabilidad**



**Rápido poder
fermentativo**



**Óptimos
resultados**



UNA MARCA **LESAFFRE**



Barraza[®]

Fabricantes de muzzarella quesos y ricota



* Libre de gluten, sin tacc. Corresponde sólo y exclusivamente al producto dentro de su envase original.

Seguinos en

