



El 22 de julio de 1940 el Comisionado Alfredo Pascual Ferro, decretó la construcción del Balneario Municipal. Designó una "Comisión Pro-Balneario", que estaba integrada por: Francisco Toscano (presidente), Alfredo Begbeder (secretario), Juan Carboni (tesorero), y Eduardo Rodríguez Bozo, Alberto Cordeu, Luis Hugo Mauri, Trinitario González, Domingo Mujica y César Leo como vocales. Las obras de ampliación del primitivo balneario, también fueron proyectadas por el arquitecto Ricardo O. Marré, y la maqueta realizada fue expuesta al público en la "Sastrería Toscano" (Yrigoyen 527). Se realizaron diversas obras, movimientos de tierra, construcción de pircas, vestuarios, kioscos y hasta se trajeron en tren 80 toneladas de arena desde Mar del Plata. La Usina Eléctrica colaboró con la energía e iluminación de la por entonces calle Colón (actual Av. Pellegrini), hasta el sector del Puente San Benito y aledaños. *Archivo Diario El Tiempo de Azul*



*Lo mejor siempre
se comparte!!*

La opción para tu
ALMUERZO o CENA

Delivery medio día y noche

PIZZAS a la piedra
y media masa
EMPANADAS al horno
FAST FOOD
TARTAS

☎ 433030



Tu pedido On line 
lasquadrapizza.com

📍 Av. 25 de Mayo
y Belgrano / Azul

**+ más
farmacias**

INGRESA EN
WWW.MASFARMACIAS.COM

COMPRA CON LOS MEJORES DESCUENTOS EN TU FARMACIA DE CONFIANZA

**30 %
OFF**



2x1



**25 %
OFF**



**20 %
OFF**



TE LO LLEVAMOS A TU CASA O RETIRALO EN TU FARMACIA DE CONFIANZA

ISDIN

EAU THERMALE
Avène

LA ROCHE POSAY

VICHY
LABORATOIRES

BIODERMA
LABORATOIRES DERMATOLOGIQUES

Eucerin



En este número de febrero de 2024, muchos temas para exponer, transitando una transición de cambio de gobierno, con acomodamientos y ajustes, que todavía no alcanzamos a vislumbrar, sin embargo debemos continuar con nuestro trabajo más allá de la coyunturas políticas. Tenemos un gran desafío para ordenar hacia donde queremos conducir nuestra vida, trabajo y relación en comunidad.

En primer lugar tenemos que decir que luego de un arduo trabajo gremial contra reloj, el pasado jueves, la Sociedad Rural de Azul presentó ante la justicia una demanda colectiva contra la Municipalidad de Azul por el nuevo tributo que esta última pretende imponer pese a las advertencias sobre su ilegalidad.

Por otro lado presentamos historias de vida de empresas azuleñas de larga data, que a pesar de las incertidumbres y los problemas, siguen apostando desde hace muchos años, al trabajo, al esfuerzo y la creatividad, adaptándose a todos los vaivenes económicos. Aún así resisten, crecen, continúan con proyectos y son totalmente viables. Para tener en cuenta que siempre se puede. Nos referimos a **Bon Vivant Cerveza artesanal**, cuyos dueños son Hernán García y Silvio Díaz, **Mucca Restaurante** de Alejandro Fratantueno, y Ricardo López el más antiguo de los empresarios titular de **La Squadra Pizzería**.

En el sector turismo, Azul se suma a la Promoción Turística en “REcreo” de la Provincia de Buenos Aires, iniciativa liderada por el Director de Turismo, Pedro Stancanelli, Director de Turismo de Azul, busca potenciar la oferta turística desde la ciudad en Mar del Plata. Con el respaldo del Centro Empresario y la activa participación de los actores locales, Azul aspira a consolidarse como un destino turístico destacado en la provincia de Buenos Aires.

JUNTOS ES MEJOR



**Alejandro
Martina**

Diseñamos Tu Espacio, Vos lo llénas de Vida

PROYECTO Y DIRECCION DE OBRA

España 696 Azul  **2281 632622**

Azul se suma a la Promoción Turística en “REcreo” de la Provincia de Buenos Aires

Iniciativa liderada por el Director de Turismo, Pedro Stancanelli, Director de Turismo de Azul, busca potenciar la oferta turística de la ciudad en Mar del Plata.



Azul, 2 de febrero. En un esfuerzo colaborativo entre la Dirección de Turismo de Azul, encabezada por Pedro Stancanelli, Director de Turismo de Azul, y el Centro de Empresarios local, se ha convocado a la red del turismo en la ciudad para participar en el espacio “REcreo” de la provincia de Buenos Aires. Este proyecto itinerante promueve la oferta turística regional y tiene un móvil que recorre distintos eventos y lugares de

interés. La iniciativa tiene como objetivo principal posicionar a Azul como un destino turístico atractivo, aprovechando la oportunidad de participar en el espacio “REcreo” en la zona de la costa bonaerense. Una fecha clave para esta promoción está programada para el 28 de febrero en Mar del Plata, en el reconocido parador, donde Azul presentará su rica oferta cultural, natural y gastronómica. La participación en



turismo

este evento será mayormente digital, en línea con la apuesta por cuidar el medio ambiente. En este sentido, se ha reactivado y mejorado el código QR de turismo de Azul, reflejando las recientes modificaciones en circuitos, la página web y material folletario. Los prestadores de servicios locales también se suman al esfuerzo proporcionando material promocional que se integrará en el código QR. Además, se ha lanzado una convocatoria abierta para que los empresarios locales contribuyan con imágenes y videos de sus emprendimientos. Dos fotos representativas de su rubro y datos de contacto breves serán recopilados para ser presentados en el correo de CEDA. Esta estrategia no solo busca ampliar la visibilidad de Azul, sino también explorar la posibilidad de realizar sorteos o experiencias en la ciudad turística de Mar del Plata. Con el respaldo del Centro de Empresarios y la activa participación de los actores locales, Azul aspira a consolidarse como un destino turístico destacado en la provincia de Buenos Aires.



Informa:

**A partir del mes de enero 2024
la cuota societaria pasará a costar \$ 1.000.**



España 620 (7300) Azul / Pcia. Buenos Aires



2281 583969



2281 424028



centroempresariodeazul



cedaazul



centroempresariodeazul@gmail.com.ar

Festival de la Pizza en la Plaza San Martín

SE REALIZARÁ EL 16 DE FEBRERO

Por razones climáticas, el Festival de la Pizza que iba a desarrollarse este viernes se trasladó al 16 de febrero. La actividad será desde las 20 en la Plaza San Martín y habrá varios puestos de venta de diferentes estilos de pizza, postres típicos italianos, cocina en vivo, bebidas y degustación de aceite de oliva. Además, el maestro pizzero Javier Labaké -director de la escuela que tiene la Asociación de Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Actividades Afines (Appyce) de Argentina- estará en Azul dictando una masterclass para los presentes.

El Festival cuenta con la organización de Sergio Tomasetti y Juan Bergoglio, representantes del Círculo Italiano de Azul y de la comuna. Durante su transcurso habrá shows musicales para acompañar la propuesta. Tomasetti explicó que "básicamente en el festejo va a tener participación músicos invitados. Habrá cinco pizzeros simultáneamente cocinando en vivo, cata de bebidas y algún pub gastronómico". También aclaró que habrá bebidas típicas "porque está bueno comer una pizza con un buen vino y hay más propuestas que se sumarán a la jornada". Para terminar, solicitó que "queremos invi-



tar a todos y que la gente se sume con un alimento no perecedero para donarlos a alguna institución porque la idea es contribuir a la comunidad lo que nos dan". Fuente Diario El Tiempo de Azul

Encuentro Cervecero en Azul

Este jueves se realizará un encuentro cervecero en el Parque Municipal, en el sector de la Isla de los Poetas. La misma se desarrollará de 18 a 01 horas, aproximadamente. La actividad contará con la participación de foodtrucks y emprendedores cerveceros locales y regionales con una variada oferta gastronómica. También se encontrará en el espacio un stand turístico donde se brindará información y se harán recorridos guiados. Además, habrá espectáculos artísticos en vivo y musicalizarán el evento los Djs Pitu Melian, Ayrton Tucci, Lemour y Nery.



Cabe señalar que la propuesta es impulsada por el área de Desarrollo Productivo Local, Arraigo y Empleo de la comuna e inaugurará un ciclo de encuentros denominados “¿Te pinta cortar la semana?” que se irán concretando en la localidad.



Comisión Directiva

Presidente: Federico García
Vice Presidente: Ramiro Layús
Secretario: Aldo Rossi
Pro Secretario: Ricardo López
Tesorero: Darío Ferrari
ProTesorero: Alejandra Puga

Vocales titulares:

Lucas Di Antonino, Matías Corti,
Alejandra Marquis, Gabriela Salis.

Vocales Suplentes:

Gustavo Del Curto, Mariano Alvaro,
Pablo Santillán, Juan Wallace.

Revisores de Cuentas titulares:

Javier Perdomo; Federico Belleza.

Revisores de Cuentas Suplentes:

Daniel Moretti; Jonatan Sandoval.



Staff Revista

Dirección
Comisión Directiva
CEDA

Coordinación
Lucas Dell Aquila

Diseño gráfico
Patricia López





de Rodolfo Cayetano Arias



**TANQUES PARA AGUA
CALEFACTORES
TERMOTANQUES
MEMBRANAS / CALDERAS
RADIADORES PARA CALEFACCION**

- Atención personalizada
- Presupuestos y asesoramientos sin compromiso

**ENTREGAS
A DOMICILIO**

San Martín 972 Azul Tel. 02281 422191
rcasanitarios@fibertel.com.ar

SAVI S.A.
AZUL

ESTACIONES DE

GNC

Av. 25 Mayo y Bogliano T.E. 424773
Av. 25 de Mayo y 9 de Julio T.E. 435100

Joyería y Relojería



Puga



**Fabricación de Joyas
DISEÑOS EXCLUSIVOS**

Burgos 666 AZUL



H.J. NAVAS y Cía

Cereales, Agroindustrias, Aceites y Transporte



CASA CENTRAL

Ruta Nac. 3 Km. 300,5 Azul Pcia. Bs. As.

Tel/fax 02281 431210/12 - hjnnavas@speedy.com.ar

www.hjnnavas.com.ar

Una empresa de:



GRUPO NAVAS



Colegio de Arquitectos

PROVINCIA DE BUENOS AIRES
DISTRITO VIII

“Queremos presentar a la arquitectura y al urbanismo como herramientas fundamentales para el desarrollo edilicio de hogares y comunidades”.

CABECERA DISTRITAL:

AZUL

Necochea 425 – AZUL (7300)

Tel y fax. (02281) 431636

Delegado: Arq. Máximo Ciotta

Visador: Arq. Gonzalo Martínez Siri

<https://capba8.org.ar/>

seguinos en las redes!



Hernan Garcia /Silvio Diaz

cerveza artesanal, netamente azuleña

Emprendedores azuleños, que empezaron como hobby a fabricar cerveza casera, hoy, una consolidada empresa que sigue en crecimiento y expansión tratando de llegar al mayor público posible, y sobre todo, transmitir su pasión por acercarles buenos momentos degustando una buena cerveza de nuestra ciudad.

Charlamos con Hernán, uno de los socios de Bon Vivant que nos relata sus comienzos:

“En particular, en 2012, dos amigos y yo, empezamos a hacer cerveza en forma casera con la idea de hacer algo más importante, pero como eran de CABA, se nos complicaba juntarnos para cocinar, si yo iba o ellos venían. Así hicimos un par de cocciones, pero fue hasta ahí”.

Continúa: “Siempre me quedó latente el tema de fabricar cerveza. Y en una oportunidad siendo amigo de Silvio, él sabía que yo había incursionado en el mundo de la cerveza artesanal y estaba con ganas de realizar alguna actividad por fuera de su trabajo en ese momento. Aproximadamente en 2015, me envió un mensaje de texto diciendo “tengo una idea/proyecto para que hagamos juntos”. No dudé y fue el puntapié para



arrancar con Bon Vivant”.

“De a poco empezamos a comprar el equipo, a cocinar. Hicimos cursos y capa-citaciones. Siempre es fundamental sumar la mayor cantidad de conocimiento posible, ya que el mundo de la cerveza artesanal es muy amplio. Al principio hacíamos cerveza para nosotros, la familia, amigos y luego vimos que había mucha aceptación en los que la probaban y empezamos a vender la poca producción que podíamos realizar. Luego llegó la pandemia. Y Ahí fue la gran pregun-





ta, como seguir. Nos juntamos con otros cervecedores de Azul en la misma situación, vía zoom, se charló la idea de iniciar un proyecto conjunto, teniendo en cuenta que todos teníamos equipamientos y podíamos complementarnos con un resultado mucho más grande, así se armó la Cooperativa 7 Palas, que duró aproximadamente dos años. Y realmente nos fue muy bien. Luego se disuelve porque cada uno quería tomar caminos distintos”.

La siguiente etapa

“Y con Silvio nos quedó la inquietud. Yo siempre continuaba con ese bichito de hacer algo más profesional y comercial, no solo cerveza para nosotros. También me pasaba que tenía tiempo escaso ya que trabajaba en Favacard, cuando en febrero del año pasado me desvinculan, ahí fue el momento. Como que la circunstancia me estaba obligando a tomar la decisión. Era el momento de tomar una determinación personal de vida y de iniciar otra etapa laboral independiente. Lo charlé con mi familia y con Silvio y volvimos nuevamente a emprender el camino con Bon Vivant. Y aquí estamos muy conformes con una empresa ya más consolidada. Pensando continuamente en su crecimiento y evolución. Creemos que es un buen momento para hacer crecer nuestro emprendimiento y generar un producto de calidad para la



ciudad. La cerveza artesanal logró un gran crecimiento en los últimos años, pero en Azul aún no terminó de despegar. Tenemos mucho para crecer y lo queremos hacer. Azul tiene mucha historia en relación a la cerveza y es algo que queremos recuperar.

¿Qué tipos de cerveza fabrican?

“Hacemos estilos básicos por ahora. Como puede ser Golden Ale (rubia suave), Scottish (roja), American IPA (rubia amarga), Stout (negra). Apuntamos a esos estilos ya que sabemos que estamos en una etapa de expansión y queremos llegar al público con los estilos tradicionales que se consumen masivamente. La gente está acostumbrada a esos sabores y son los que más nos piden. Asimismo a medida que vamos haciendo crecer la relación con nuestros clientes, ellos mismo nos proponen realizar otros estilos y nosotros tomamos las propuestas”. “Lo que buscamos en todos los estilos que sean cerveza de alta tomabilidad, que no

sean difíciles de tomar o muy amargas o con sabores muy fuertes, vamos siempre a los extremos que sean amigables con el paladar. No queremos que los consumidores sean solo los fanáticos de la cerveza, sino un amplio espectro de gente. Queremos que elijan nuestro producto porque quieren disfrutar un buen momento con familia y amigos acompañados de una cerveza de calidad hecha en Azul. Buscamos equilibrio entre el sabor, tomabilidad y precio”.

¿Cómo hacen la comercialización?

“Cuando encaramos el proyecto de vuelta, la idea de comercialización es ir directamente al cliente final, al consumidor. Hacemos una difusión y promoción todas las semanas por las redes, fecebook, Instagram, nos contactan por whatsapp, tomamos los pedidos, y llevamos a domicilio todos los días. La gente se enganchó mucho con este sistema. Hacemos mucho más delivery los viernes, sábados y domingos. Otro servicio que ofrecemos son barriles para fiesta, estamos trabajando bastante con eso, con el Salón Los Ombúes. Para reuniones, eventos, casamientos, cumpleaños de quince, ya hemos participado de varios. Llevamos el barril, tienen la canilla, los mozos sirven, y al otro día pasamos a buscar el barril vacío”.



Los valores

“En costo tratamos de ser competitivos, si bien es un momento en que los insumos de producción están caros, queremos lograr un producto de calidad a buen precio y que, al momento de elegir, nuestros clientes evalúen, que no solo compren a un buen precio, sino también que es un producto de calidad, artesanal y de producción local”.

Invitación

“Hemos participado el jueves pasado del Encuentro Cerveceros en el parque Municipal, Isla de los Poetas y lo seguiremos haciendo todos los jueves de Febrero hasta mediados de Marzo. Próximo encuentro 15/2.

También tendremos stand en el Festival de la Pizza Napolitana el 16/2 en la Plaza San Martín para que puedan degustar nuestras variedades y pasar un buen momento. Los esperamos”.

Instagram: @cervezabonvivant
Facebook Bon Vivant Cerveza Artesanal

Nuestros servicios

■ Caja Provincia Net Exclusiva para socios

Pago de

ARBA con o sin factura.

Patente Automotor con número de patente.

Teléfono sin factura.

Multas de automóvil de la Pcia de B. As.

Todos los servicios de la CEAL.

Todos los servicios y tasas Municipales.

Seguros. Obra Sociales.

Cablevisión. Internet. Directv.

Lineas de venta directa: Natura. Avon. Etc.

Retiro de efectivo con VISA Bco. Provincia Y Credicoop



Beneficios

- **SUM** Alquiler para reuniones y capacitaciones (35 personas)
- **Medifé:** 15% descuento a los socios que ingresan nuevos
- **Banco Credicoop:** 6 meses cargo de mantenimiento y resumen bonificados, otros beneficios (consultar)
- **Banco Galicia:** 6 meses cargo de mantenimiento y resumen bonificados
- **Sancor Seguros:** Productor Héctor Castellar. 20% descuento en Integral de Comercio; 10% Seguro hogar y automotor.
- **Sancor Salud, Medicina Privada:** Desde 25% de descuento para socios del CEDA y sus empleados.
- **AulaTaller:** 20% de descuento para socios del CEDA

Y más...

Asociate al



España 620 Azul Tel. 2281 424028 centroempresariodeazul@gmail.com

NUEVO TEL. PARA COMUNICACIÓN DEL SOCIO:  **2281 583969**



Te olvidaste la billetera...
y necesitas sacar dinero del cajero?

Ahora podes retirar de nuestras cajas



EXTRACCIONES: Hasta **\$30.000** VISA Bco. Provincia y **\$15.000** Bco. Credicoop

“En defensa de los azuleños, en contra de nadie”

La Sociedad Rural de Azul informó que días pasados se presentó ante la Justicia una demanda en la que la entidad, con el mandato de 190 socios, litigará contra el Municipio en relación al nuevo impuesto que se intenta aplicar a toda la población, bajo la genérica y difusa denominación de "Tasa por Servicios Esenciales". En la misma, están representadas un 30% de la totalidad de las hectáreas rurales del Partido.



Luego de un arduo trabajo gremial contra reloj, el pasado jueves la Sociedad Rural de Azul presentó ante la justicia una demanda colectiva contra la Municipalidad de Azul por el nuevo tributo que esta última pretende imponer pese a las advertencias sobre su ilegalidad.

"En mayor o menor medida, la arbitrariedad afecta a la totalidad de los ciudadanos.

Hubiéramos preferido ser escuchados, pero -ante la inflexibilidad- no quedó otra que accionar judicialmente, en defensa de los azuleños, en contra de nadie", indicaron desde la entidad.

La medida, patrocinada por los estudios jurídicos Comparato-Velez y Bomchil, implicó, entre otras cuestiones, reuniones informativas, centenares de contactos telefóni-

COMUNICADO DE SRA

cos con productores, y recopilación y ordenamiento de la documentación necesaria.

De acuerdo a lo informado, la demanda fue avalada por el mandato de 190 socios, que representan un total de 190.975,80 hectáreas, ni más ni menos que un 29,2 % de la superficie rural de nuestro distrito.

Esa cifra, por demás elocuente, cobra mayor relevancia si se considera que se trata de lo acumulado sólo por una de las varias demandas similares presentadas por el mismo tema. Es de público conocimiento que otro importante número de productores y comerciantes emprendieron acciones por intermedio de los doctores Moroni y Merbilhaa. A eso deben también sumarse aquellos que decidieron optar por litigios particulares.

Como sea, queda en evidencia el malestar generalizado ante una medida ilegal e inconsulta, que se espera pueda corregir la justicia.

Cobrabilidad en la misma línea

La alta tasa de judicialización suma un nuevo indicio sobre el rechazo que provocó la medida impulsada por el oficialismo local.

De acuerdo a las cifras informadas recientemente por el Intendente Sombra, cuestionadas por el Concejal Louge, durante el primer mes de funcionamiento se habría recaudado apenas del 35 al 40 % de lo estimado para esta inédita imposición.

La pobre cobranza proporcional sería aún

menor si se toma en cuenta que en ciertos casos los contribuyentes optaron por el pago mensual, trimestral o hasta anual "bajo protesta", lo que implicaría que en caso de revertirse judicialmente la medida, el Municipio podría verse obligado a devolver los montos percibidos.

Aporte del campo a la sociedad

Contradiciendo a lo que señalan algunas fuentes, desde la entidad gremial aclararon que ni la judicialización ni la falta de pago pueden atribuirse a una conducta anti fiscalista o a la falta de solidaridad del sector productivo.

Como demuestran los números, durante enero el Municipio de Azul recaudó en concepto de "Tasa de Conservación y Mejoramiento de la Red Vial Municipal" alrededor de 35 millones de pesos, con lo que se mantuvo una cobrabilidad histórica cercana al 90 %, pese a evidentes falencias en la contraprestación de ese servicio. A lo antedicho deben sumarse otras obligaciones municipales, como las que se recaudan a través de Guías, y decenas de impuestos provinciales y nacionales, muchos de ellos co-participables.

Sociedad Rural de Azul

Según la Fundación Agropecuaria para el Desarrollo de Argentina - FADA, en diciembre de 2023 el 59 % de la renta del campo argentino se destinó al pago de impuestos. En otras palabras, de cada \$100 de renta -ingresos menos costos-, \$59 fueron a financiar el Estado.

una propuesta entre lo rico, original y la buena atención

Mucca Restaurante, ubicado en 9 de Julio 751 esquina Rauch, lleva 6 años de actividad en nuestra ciudad y está cumpliendo su aniversario. Es importante remarcar su trayectoria, siempre con la misma calidad de productos y servicios. Con un menú muy particular, cuya vedette son sus tradicionales comidas al disco.



Cómo surgió?

Alejandro su propietario nos cuenta: “Este fue un proyecto, un sueño mio de siempre, tener un restaurante propio, sin tener ningún conocimiento de gastronomía. Me puse en campaña y me llevó mucho tiempo abrirlo, aproximadamente un año y medio. Tenía que capacitarme, asesorarme, aprender. Quería un espacio con ciertas caracte-

rísticas y surgió éste local que estaba totalmente deteriorado, lo tuve que reformar todo, ya que es un edificio que data de 1900. Me dieron la posibilidad de restaurarlo y lo acondicioné para lo que yo necesitaba. Arranque en 2016 con la idea y lo abrí un 26 de enero de 2018. Cuando estaba perfectamente terminado para salir con un servicio completo. De ahí no paramos”.

Mucca

¿Cuál es el ofrecimiento gastronómico del restaurante?

Continúa: “Nos dedicamos a hacer comidas al disco, también tenemos otro tipo de platos como por ejemplo pastas. El movimiento de los pedidos es muy variado. Ofrecemos tres tipos de carnes lomo, bondiola o pollo con diferentes alternativas de salsas como por ejemplo con champignones, a la riojana, a la mostaza, a la cerveza negra, y otras más clásicas como a la pizza, o a la napolitana. Siempre estamos agregando cosas nuevas, desde el menú o los vinos, para no cansar a los clientes habituales. Vamos modificando y renovando la carta constantemente. Otra de las características de nuestro restaurante es que tiene una carta de vinos muy especial. La mayoría son vinos de Mendoza de bodegas boutique”.

“Abrimos jueves, viernes y sábados por la noche, recomendamos reserva en épocas de más afluencia sobre todo fin de semanas largos, vacaciones, etc. ya que tenemos una capacidad limitada, pero también se puede venir sin reserva. Recibimos mucha gente, algunas ya son habitué y también tenemos muchos clientes de la zona, por ejemplo de Olavarría”.

“Para terminar quiero decir que a través de nuestra experiencia de 6 años donde ha pasado de todo, desde pandemia,



cambios de gobierno, de reglas, etc. pero por suerte con trabajo, determinación, adaptándonos y encontrando soluciones como todos los que sobrevivimos, festejamos con satisfacción que hemos podido superarnos y seguir adelante.

También quiero agradecer infinitamente a mi personal por apoyo constante, a mi familia y amigos y por supuesto a todos los clientes por confiar en nuestra propuesta. Los esperamos con mucho gusto”.



Mucca restaurante 9 de julio
751 Tel 2281-303254
@muccarestaurante

@cooperativa.electrica.azul



Canal de comunicación con nuestros usuarios.
Encontrarás: OBRAS, PROYECTOS, TAREAS
DIARIAS, CORTES DE SERVICIOS,
INFORMACIÓN, CONSEJOS y más.



Seguinos!!!

Líder en Diagnóstico Veterinario

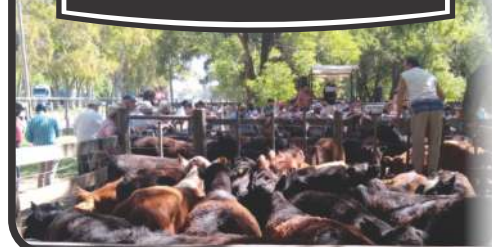


Av. 25 de Mayo 479 (7300) Azul. PBA.
Tel.: (02281) 43 3000 Móvil: (2281) 575791
Mail: info@laboratorioazul.com.ar
www.laboratorioazul.com.ar



Laboratorio Azul
Diagnóstico Veterinario

Wallace Hnos. S.A.



VENTAS PERSONALIZADAS

Negocios Particulares
Remates feria en Azul y Cachi

Azul ☎ 431758/9 📞 2281-580110

MAG CAÑUELAS: 📞 2281-581884

📘 wallace-hermanos 📷 wallacehnos

✉ oficina.wallacesa@gmail.com

www.wallacesa.com.ar



CIRCULO DE ANALISTAS CLINICOS DE AZUL

San Martín 665 Azul - Tel (02281)426234



*Chequee su salud periódicamente,
con la libertad de elegir
su laboratorio de confianza*

Red del Círculo de Analistas Clínicos de Azul

ALVEAR
AZUL
VULCANO
DEL PUEBLO
SANATORIO AZUL
SANTA MARIA
SALA
VELEZ SARFIELD
CLINICA SAN MARTIN
LAB. BIOQ. CASTIGLIONE

Burgos 521 - Tel. 2281-424493 - Azul
25 de Mayo 485 - Tel 2281-431770 - Azul
Yrigoyen 730 - Tel. 2281-427879 - Azul
De Paula 618 - Tel. 2281-428623 - Azul
Lavalle 530 - Tel. 2281-429644 - Azul
Arenales 453 - Tel. 2281-423294 - Azul
25 de Mayo 694 - Tel. 2281-424787 - Azul
Burgos 400 - Tel. 2281-425319 - Azul
San Martín 902 - Tel. 2281-424498 - Azul
Rauch 804 - Tel. 2281-436196 - Azul



Laboratorios acreditados por la Fundación Bioquímica Argentina.
Símbolo de Garantía de calidad



PROFESIONALES

Lucas Di Antonino

Arquitecto. M 24688



Di Antonino

DISEÑO & ARQUITECTURA

Lavalle 591 Azul - Tel 2281-15511088
lucasdiantonino@hotmail.com.ar

Walter Ortiz

Arquitecto

Matrícula 24392

Alvear 670 Azul

estudiobio@yahoo.com.ar

ESTUDIO DE AGRIMENSURA

Pando Juan Manuel

Tel. 2281-655411

De Paula 815 Azul. Bs.As.

Dr. Gonzalo Vidal

Odontólogo UBA MN 21397 MP80431

Odontología general - Ortodoncia - Implantes

Arenales 438 Tel. 2281 428957 Azul

Tucumán 1794 Tel 01143748773 Bs. As.

Urgencias: 2281 15667831

drgvidal@gmail.com

ESTUDIO CONTABLE BIANCHINI

Dr. Miguel A. Bianchini

Contador Público Nacional

C.P.C.E.P.B.A. Tº XXXIV Fº 115

Dra. María de las Nieves Bianchini

Dr. Pablo Miguel Bianchini

Castellar 847 Azul Tel 2281 427898

ESTUDIO CONTABLE

Dr. Jose Luis Ferreyra

Dr. Jorge Eduardo Schwerdt

España 1100 Tel 02281-423715

e-mail: conta_azul@yahoo.com.ar

ESTUDIO CONTABLE IMPOSITIVO

Ana María Santillán

Contador Público Nacional

Azul: Castellar 772 Tel.: 424953

Chillar: 9 de Julio 875 Tel.: 497142.

estudioanasantillan@gmail.com

Colegio de Abogados

**del Departamento Judicial de Azul
de la Pcia. de Bs. As.**

Av. Perón 514 Azul

Tel. (02281) 424516/424447

e-mail: colegabo@speedy.com.ar

www.colegioabogadosazul.org.ar





La Squadra

cumpliendo 28 años

La apertura fue el 11 de abril de 1996, registrado en un viejo artículo del diario El Tiempo que todavía se conserva.



Ricardo López, reconocido empresario de nuestra ciudad, propietario de la Pizzería La Squadra nos relata:

“En todos estos años ha habido varias etapas de la pizzería, con mucha gente que ya no está. Ha habido momentos buenos y malos pero siempre se trabajó mucho, -nos dice su actual propietario Ricardo López-. Los que iniciamos este proyecto, en su comienzo fuimos cuatro, mi hermana Patricia López, su esposo Ernesto Ibarbide, mi esposa Julia Godoy y yo. También los prime-

ros empleados, mozas, gente de la cocina, administrativos, moto-mandados, etc. se recuerdan con mucho cariño, todo transcurriendo en la vieja casona esquina de Mitre y Moreno. Gratos recuerdos. En esa época teníamos salón comedor que en su momento fue todo un boom, lleno todas las noches. Otras épocas de nuestra Argentina”.

Seguir adelante

Continúa: “Años más tarde quedé yo solo como propietario y comenzó otra etapa de



La Squadra

muchísimo trabajo y esfuerzo, con altibajos, trabas y vicisitudes, siempre con el objetivo de seguir adelante, mantener viva la empresa. Lo más importante, a pesar de los obstáculos, es que crecimos paulatinamente, todo el tiempo. La respuesta del público fue excelente. Por eso quiero agradecer enormemente a todos nuestros clientes que nos acompañan y respaldan desde hace tantos años”.

La tecnología ha sido unos de los pilares fundamentales.

“De nuestra parte el concepto es siempre brindar un producto de alta calidad realizado con las mejores materias primas. Nuestra fortaleza se apoya en que nos basamos mucho en la tecnología, creciendo en la medida que la tecnología nos iba brindando más herramientas. Todo el tiempo se fue invirtiendo en innovación de maquinarias, hornos, métodos de cocción de última generación, agilización de envíos con nuevos sistemas, programas para administración eficiente, toma de pedidos, capacitaciones y cursos con nuevas técnicas, también para el personal, que nos fue nutriendo de un gran aprendizaje. Esto nos habilita hoy día seguir siendo líderes en el rubro, ya que en corto tiempo podemos fabricar miles de productos exactamente iguales y con la misma calidad.

También destaco el reconocimiento a nuestro personal, gente muy valiosa y capacitada, de hace muchos años, que valoro enormemente. Es otro pilar del funcionamiento de



la empresa. Actualmente contamos con 22 empleados, todos registrados como corresponde. Somos una empresa que tiene sus papeles en orden y cumple con lo que se le exige como tal”.

Proyectos

“Y por supuesto no se deja de soñar, hay varios proyectos que están ahí demorados por la coyuntura del momento. Pero igual-



La Squadra

mente no hay que detenerse demasiado en eso, creo que hay que pensar más allá, porque la vida sigue, es más amplia y más larga que un momento económico y político. Así que en la medida que va permitiendo la situación los iré poniendo en marcha. Siempre hay oportunidad de crecer o aportar algo nuevo, a veces es más difícil o más fácil, pero siempre se puede.

Por ejemplo, en el rubro tapas de empanadas y tartas, con la adquisición de máquinas de última generación para su elaboración, nos proyecta no solamente abastecer a la propia empresa, sino no también generar una importante venta a terceros en Azul y zona”.

Y la siguiente etapa

“Este ha sido mi gran proyecto, he trabajado con muchísima energía y pasión todos estos años para llegar hasta aquí. Siendo el motor principal y llevándolo adelante tanto tiempo, también siento que se viene la siguiente etapa para mí. Y es la de la posta. No es lo mismo cuando comencé con treinta y pico a cumplir sesenta y pico. Por eso estoy en la búsqueda de gente con mentalidad empresaria que me quiera acompañar, para delegar ciertas funciones y continuar la modernización y crecimiento de la empresa. Necesitamos sangre nueva, generando ideas y productos diferentes, con más estructuras de marketing, etc”.



Pizzas, empanadas y más...

Eso dice la publicidad y justamente es lo que ofrecemos. Los tradicionales gustos de pizzas, empanadas y tartas. También sandwichería caliente, ensaladas, rabas, comidas rápidas que compiten con la rapidez de las pizzas y también bebidas. Todo para llevar a domicilio. Los pedidos son telefónicos al local, o por Pedidos Ya.

TRANSPORTE
IRIS EXPRESS

CARGAS GENERALES

Casa Central: Caneva N° 461
 Tel./Fax: 02281 - 424728
 Sucursal Capital: Muñiz N° 2112
 Tel.: 011-49228075
 irisexpres@hotmail.com

Disfruta
 nuestra variedad
 en salado y dulce

Pastelería / Cocina / Cátering

GUILLERMINA LOPEZ

Contactanos a través de
 las redes sociales

📞 2281- 491754
 📷 GUILLERMINA.LOPEZ.OK

Los Tres Quijotes S.R.L.

CEREALES - OLEAGINOSAS - FERTILIZANTES
 NEGOCIOS AGROPECUARIOS - TRANSPORTE

Ruta 3 Km. 300 (Intersección Juan B. Justo)
 Tel. 02281 435731/32 - 433080 - Azul Pcia. Bs. As.
 Correo electrónico: info@lostresquijotes.com

Jaime E. Soler

**DISTRIBUIDOR
 MAYORISTA
 DE BEBIDAS**

Juan B. Justo 1435
 Tel. 433301 Azul

**Te invitamos al maravilloso
 mundo del turismo**

NEW PORT
 Empresa de Viajes y Turismo
 Leg. 14225
 Necochea 547 - Azul
 Telefax (02281) 42 7201
 newportturismo@gmail.com

info@newport.tur.ar

AUTOSERVICIO
SAN JORGE

CARNICERIA

Burgos y Tiro Federal 📞 423119

NUEVA sucursal 9 de Julio y Moreno

**Ropa de mujer
 y accesorios**

urbana y noche

MORENO 691, Azul
 Mail: anaboutiqueok@gmail.com
 Tel. 2281-310029

📘 Ana Boutique Azul 📷 Anaboutique_ok



**ANA
 BOUTIQUE**

Todas la tarjetas
 de crédito y débito

GOLPE DE CALOR

Recordá que las altas temperaturas pueden ser perjudiciales para tu salud



Evitá la exposición prolongada al sol



Ingiere al menos dos litros de agua por día



Usá protector solar



Viste ropa liviana y de colores claros



Mantenete en lugares frescos y ventilados



Usá sombrero o gorra



Municipalidad de Azul

Medidas para prevenir el golpe de calor

La Municipalidad de Azul brinda información sobre las distintas medidas preventivas para evitar un golpe de calor ante las altas temperaturas que se están registrando.

Al respecto, se sugiere:

- Evitar la exposición solar entre las 10 y las 16.
- Tomar abundante agua fría durante el día.
- Consumir alimentos frescos, verduras y frutas.
- Evitar las bebidas alcohólicas y comidas pesadas.
- Usar ropa liviana y de colores claros y sombreros.
- Realizar actividad física moderada.
- Obviar aglomeraciones.
- Permanecer en espacios ventilados o acondicionados.

• Bebés y niños: Dar el pecho con más frecuencia, ofrecerles agua fresca y segura, evitar exponerlos al sol y mantenerlos en lugares frescos.

Ante dolor de cabeza, vértigo, náuseas, confusión, convulsiones, pérdida de conciencia, piel enrojecida, caliente y seca, respiración y pulso débil, elevada temperatura corporal, trasladar a la persona a la sombra, a un lugar fresco y tranquilo, hacer que mantenga la cabeza un poco alta, intentar refrescarla, mojarle la ropa aplicarle hielo en la cabeza, darle de beber agua fresca o un poco salada y solicitar ayuda médica.

04 de Febrero 2024 | 08:00

Las ventas minoristas pyme cayeron **28,5%** anual en enero

En enero 2024, las ventas minoristas de las pequeñas y medianas empresas experimentaron una significativa disminución del 28,5% en comparación con el mismo período del año anterior, según la medición a precios constantes. A nivel intermensual desestacionalizado, se registró un descenso del 6,4%. Este inicio de año se caracterizó por un mal desempeño en el sector comercial, marcado por escasas transacciones y una baja afluencia de público en los locales.



A pesar de este escenario desafiante, el sector textil emergió como la excepción, logrando un aumento del 0,9% en comparación con enero del año anterior (en aquella ocasión había registrado una baja del 14,4%) siempre considerando los precios constantes. Este incremento se atribuye a la combinación de ofertas atractivas y a las compras realizadas en gran cantidad por turistas internacionales que recorrieron las ciudades argentinas.

En términos generales, los comercios consultados coinciden en que enero fue un mes perdido. Principalmente debido a la incertidumbre económica y al pronunciado aumento de los precios, que no fue acompañado por un ajuste en los salarios. Para el consumidor promedio, todo resultó costoso, lo que llevó a una selección más cuidadosa de compras, priorizando las necesidades más urgentes para resguardar ingresos. Sin

embargo, queda una considerable demanda postergada, y se espera que parte de ella pueda recuperarse durante el mes de febrero.

Así surge del Índice de Ventas Minoristas Pymes de la Confederación Argentina de la en Mediana Empresa (CAME), elaborado en base a un relevamiento mensual entre 1.256 comercios minoristas del país, realizado del 1 y 2 de febrero de 2024





Seis de los siete rubros relevados en enero registraron caídas interanuales en sus ventas. La mayor retracción anual se detectó en Farmacias (-45,8%), seguido por Alimentos y Bebidas (-37,1%). El único sector en alza fue Textil e Indumentaria (+0,9%).

Alimentos y bebidas:

Las ventas tuvieron un derrumbe del 37,1% en enero respecto al año anterior a precios constantes, y registraron un retroceso del 13,2% en la comparación mensual. Fue un mes de muy poca venta, donde incluso los sectores de mayores ingresos se volcaron a productos de segundas y terceras marcas. Desde los comercios comentaron que recibieron aumentos semanales de entre 5% y 10% que al trasladarlo al consumidor directamente frenaban la venta. Sin embargo, se espera que, desde febrero, una vez que la gente se acostumbre a los nuevos valores, el expendio retome su ritmo habitual.

Bazar, decoración, textiles para el hogar y muebles:

Las ventas descendieron 20,5% anual en enero a precios constantes y 5,4% en el contraste mensual. Las tiendas del rubro sintieron la pérdida de ingresos familiares, a pesar de que se intentó no trasladar a los importes todo el aumento mayorista. La gente compró cosas de bajísimo valor, que en unidades vendidas darían una caída menor, pero que en facturación se sintió de forma importante. En los centros de veraneo, la demanda fue muy baja, y es donde más se pudo observar el malestar empresario en la encuesta.

Calzado y marroquinería:

Hubo una baja del 20,8% anual, a precios constantes y del 7,1% contra diciembre. Los comercios pusieron todo lo posible en liquidación, pero el cliente no se dejó tentar. Salió calzado de muy bajo precio, principalmente para la playa y algo de calzado semi formal clásico. Las zapatillas deportivas, por sus



altos valores, fueron las más postergado del mes. Sin embargo, las tiendas medidas confían que desde febrero, cuando se retomen las actividades, volverá la venta.

Farmacia

Las ventas se desplomaron 45,8% anual en enero, a precios constantes y 7,9% en la comparación intermensual. Fue un pésimo mes para las farmacias, que se quedaron con un caudal de stock importante frente a la drástica caída de expendio. Algunos empresarios consultados señalaron que las cifras de enero parecen las de un mes donde nadie se enfermó. Pero la visión cambia cuando se mira el componente de ese declive, donde el rubro más perjudicado fue el de Cuidados Personales.

Perfumería

Se registró un descenso del 32,6% anual en enero, a precios constantes, y del 7,8% en el balance intermensual. Desde las perfumerías encuestadas apuntaron que muy poca gente entró a los negocios este mes, ni siquiera a consultar. Lo que salvó la venta fueron algunas compras de gran tamaño, que, a contramano de la tendencia general, de pronto aparecían, especialmente en cremas y perfumes importados.

Ferretería, materiales eléctricos y materiales de la construcción.

Las ventas se hundieron 31,3% anual, siem-



pre a precios constantes, y 7,3% a nivel intermensual. Fue uno de los ramos más golpeados, que recibió además el impacto por el abrupto freno de la obra pública y en la construcción privada. Los empresarios sondeados señalaron que la gente quedó muy endeudada después de las fiestas y canceló pequeñas obras previstas en el hogar.

Textil e indumentaria

Las ventas subieron 0,9% anual en enero, a precios constantes, aunque cayeron 2,8% mensual. Fue el único rubro en alza, lo cual sorprendió por el contexto general. Es que mucha gente había postergado compras para enero, esperando las liquidaciones, y eso contribuyó a que el mes no sea tan malo como en otros sectores. Desde las tiendas consultadas manifestaron que vendieron muy poco, pero terminó salvando el mes alguna compra de alto valor que se presentaba cada tanto, principalmente de visitantes internacionales. La venta informal fue una protesta constante, por parte de los comerciantes.

07 de Febrero 2024 | 13:24

Cuota Simple

CAME destaca el inicio de Cuota Simple y solicita equiparar el costo laboral en todo el país

El secretario de Economía del Conocimiento de la Nación, Marcos Ayerra, participó junto al subsecretario de Defensa del Consumidor y Lealtad Comercial, Fernando Blanco Muñío, del primer Encuentro Federal Pyme del año que organizó la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME) en su sede.

Durante la inauguración del evento, el presidente de CAME, Alfredo González, agradeció la colaboración de Ayerra en el impulso de Cuota Simple. Por otra parte, planteó que “el costo laboral debería ser igual en todos lados para desarrollar el interior, que producir tenga un costo similar en el AMBA, en Jujuy o en Tierra del Fuego”. Al respecto, Ayerra sostuvo que “la Argentina sale adelante con empleo de calidad”. Y agregó: “Es fundamental que los empresarios estén incentivados a generar trabajo. Argentina debe ser un gran lugar para emprender, y emprendedor es el que se levanta todos los días, produce y crea empleo”.

A su turno, Blanco Muñío manifestó que el objetivo de su gestión es “simplificar” y

“desburocratizar”. En ese sentido, destacó la derogación de 69 normativas de comercio interior. “Algunas eran de otro tiempo, otras por superposiciones. Fue un trabajo en conjunto entre el Estado y los privados”, explicó. Asimismo, adelantó que la Subsecretaría avanzará en el estudio de las cadenas de valor, algo que CAME viene reclamando desde hace años. “Demostraremos el impacto tributario que hay en cada cadena, cuántos impuestos se cobran y quién se queda con ellos”, dijo.

Además, resaltó el rol de CAME en el diseño de Cuota Simple, destinado al fomento de las ventas en 3 y 6 cuotas fijas, que entró en vigencia el 1° de febrero. “Cuota Simple acompaña el consumo. Entre el 20% y 25% de las compras con tarjeta de crédito se realizan con este programa”, expresó.

Encabezaron también el encuentro el secretario general de CAME, Ricardo Diab; el secretario de Hacienda, Blas Taladrid; los vicepresidentes Alberto Kahale; Fabián Castillo y Claudia Fernández y el integrante del equipo de la Secretaría, Daniel Ibáñez.



¡De Azul Al Mundo!

Contamos con 112 años de trayectoria en la Industria Alimenticia.

Nuestro equipo se conforma por 165 personas y somos especialistas en productos avícolas, llegando a varios continentes y logrando ser una de las pocas empresas argentinas con doble proceso: faena y cocido industrial.



[establecimiento.azul](#)



[Establecimiento Frigorífico Azul](#)



www.azul.com.ar



Confederación Argentina
de la Mediana Empresa