CambaduHOY

Año 21, Edición No. 258- Junio 2021 / www.cambadu.com.uy

#EnMarchaDigital, un aporte a los emprendedores

Probá la nueva

NUEVO
GRAN
SABOR

Sin Azúcar

BEBIDA SIN ALCOHOL DIETÉTICA GASIFICADA DE EXTRACTOS VEGETALES. COCA-COLA ES MARCA REGISTRADA DE THE COCA-COLA COMPANY.

No solo los gastronómicos pasan un mal momento, los autoservicios también se ven afectados.

El brutal impacto de la pandemia en el sector gastronómico, y nuestros esfuerzos políticos gremiales para lograr medidas que paleen la situación de dicho sector, han acaparado la mayoría de nuestros comentarios editoriales.

Ocurre que el sector gastronómico en promedio tenía una situación económica compleja previa a la pandemia, volviéndose dramática una vez instalada en marzo de 2020. Pero hoy toca expresar nuestra preocupación por el sector autoservicista.

Para el promedio del sector autoservicios, previo a la pandemia de ninguna manera se vivía una situación cómoda o sencilla, esa era nuestra realidad. Y con la pandemia ya instalada no fue todo color de rosas gracias a un aumento de ventas, cosa que pueden haber sospechado los que miran desde afuera el sector.

La verdad es que el aumento de ventas por sobre stockeo duró solo una semana, y la pandemia también trajo problemas como subas de precio en productos importados, competencia feroz de las grandes superficies, y el cumplimiento de protocolos necesarios pero que incorporaron costos a nuestra operativa.

Párrafo aparte es el tema de los autoservicios del Cordón, Centro y Ciudad Vieja que han sido especialmente perjudicados por el teletrabajo; bajando sus ventas de forma más acentuada.

Por tanto, lo cierto es que el 2020 no fue un año de gran rentabilidad para el promedio de los almacenes, autoservicios y supermercados de barrio (a los que me refiero genéricamente por autoservicios), y lo que hasta acá vemos del 2021 es preocupante.

Aclaro que soy consciente que siempre habrá empresarios que hacen mucho dinero por diferentes razones competitivas, y es por eso que me refiero a promedios a la hora de evaluar como preocupante la situación de un sector numeroso y heterogéneo, como lo es el autoservicista.

Pero más allá de los contactos personales que uno mantiene con colegas, lo que sin dudas es un gran indicador de la situación de nuestro sector respecto de las ventas, hay estudios más representativos que confirman nuestras sospechas.

Específicamente me refiero a la información que los profesionales de Cambadu poseen de los socios a los que se presta servicios, y al Radar de Consumo de Scanntech. En ambos casos, de forma integrada y masiva se manejan números que hacen evidente la situación.

Dado que por un tema de secreto profesional no dispongo de información de nuestros socios, ni siquiera de forma integrada; me limito a compartir algunos números de la Canasta de Consumo de Scanntech.

Este importante informe tiene un universo de 1.500 supermercados independientes y autoservicios de todo el país (un 90% de la facturación del canal), procesando más de 14 millones de tickets al mes, y tomando en cuenta 220 categorías de productos (divididas en 4 familias: Alimentos, Bebidas, Cuidado Personal y Limpieza).

Lo que muestra el último informe confirma nuestra preocupación.
La situación de cada familia de productos en los primeros cuatro meses del año presenta variaciones negativas en cuanto al consumo:
Alimentos -8,5%,
Limpieza -7,9%,
Bebidas -7,8% y
Cuidado Personal -5,8%.

Aclaramos, no es caída en importes, sino de venta en volumen, ya sea corresponda a unidades, kilogramos o litros.

Son números difíciles de asimilar, sobre todo porque se llega a ese resultado fundamentalmente por una fuerte caída del consumo de los meses de marzo y abril.
Se prende las alarmas ya que en el mes de abril cayó el importe del ticket promedio, que fue de $338, lo que represente un -2,6% respecto del ticket promedio de abril de 2020.

Esta es la situación hoy, el sector autoservicista no escapa a la situación general del país, y en promedio está sufriendo la situación económica. Y nada hace parecer que esto se pueda revertir en el corto plazo.

La pandemia no parece ceder, la recuperación del turismo aún no tiene fecha estimada, ingresamos en los meses invernales, y el desempleo no cede. Por lo que nuestra preocupación está instalada.

¿Qué tiene para decir el Presidente de Cambadu a nuestros socios en medio de ésta situación?

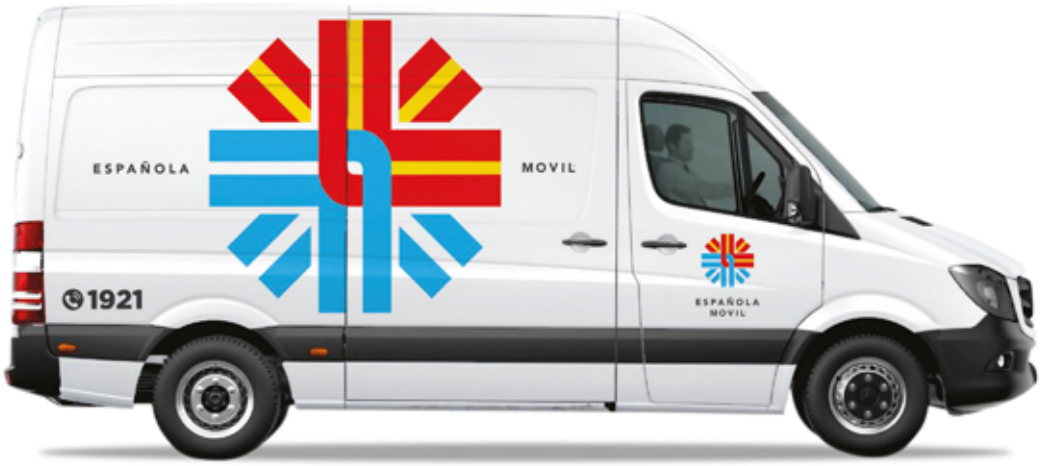
Desde el punto de vista gremial, que junto a nuestros compañeros de directiva y personal técnico continuaremos librando la incansable lucha que venimos dando desde marzo de 2020. Mucho de lo trabajado fue para lograr beneficios para el sector gastronómico en particular, pero mucho también fue para toda la masa social en general.
De hecho, los dos anteproyectos de ley presentados (y luego transformados en ley) no distinguían sector de actividad, sino a empresarios en dificultades de pago ante BPS y DGI.

Y desde el punto de vista de nuestros servicios empresariales, queremos transmitir que seguiremos trabajando para dar el mayor nivel de servicio posible. Continuaremos siendo una de las empresas de servicios más grande de nuestro país, con la capacidad de solucionar todas las demandas y requerimientos que puedan tener los comercios minoristas.
Nuestro deseo es que los socios se puedan concentrar en los aspectos claves de su negocio para enfrentar la crisis que nos aqueja, con la tranquilidad que todo lo demás está resuelto por Cambadu.

Antonio Ameijenda
Presidente de CAMBADU

SI SOS SOCIO FONASA
Y TU CEDULA TERMINA EN 6,
EN JUNIO PODES
ASOCIARTE A LA ESPAÑOLA.
EL TRAMITE ES SIMPLE
Y NO TIENE COSTO.

cobertura total de asistencia médica



Además, si contratás ESPAÑOLA MOVIL, tenés

UN AÑO
GRATIS!

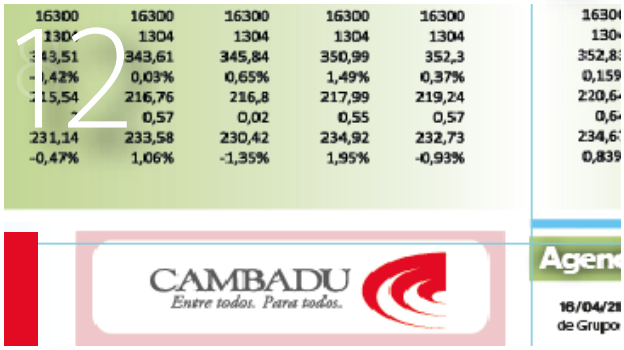
DE LA EMERGENCIA MOVIL MAS MODERNA DEL PAIS.

1920-1234 www.asociate.com

*promoción válida para pago con tarjeta de crédito

sumario

CAMBADU
Entre todos. Para todos.



Página 3. Editorial
Autoservicios también afectados

Página 12
Noticias administrativas

Página 22.
Nota de Socio con Historia

Página 28.
Nota de Chef / Pontyn

Página 36.
Empresas, lanzamiento

Página 46.
La última

Autoridades
Presidente: Antonio Ameijenda
Vicepresidente: Anibal Viñas
Secretario: Juan Da Silva
Tesorero: Jorge Comba

Gerente General: Cr. Adrián Cabrera
Gerente de Relaciones Institucionales: José Luis González
Responsable editorial: Lic. Claudio Williman

CAMBADU HOY
Año 21 – Número 258 – Junio 2021
Editor: Enrique Haladjian
Gerente comercial: José Silvetti
Impresión: Gráfica Mosca

Revista Cambadu HOY es comercializada, diseñada e impresa por: ATLÁNTICOSUR EDITORIAL
Bvar. España 2300 – 11200 Montevideo
Tel: 2412 6767*- 098 711 000
gerencia@kygcomunicaciones.com

Seguinos en:
Web: www.cambadu.com.uy
@cambadu
@cambadu
@cambadu1

El editor no se hace responsable de las opiniones vertidas por entrevistados o colaboradores.
Los artículos periodísticos son producidos por la redacción de la revista.
El contenido publicitario es responsabilidad de los anunciantes.
Derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial sin el consentimiento de los editores.

SARUBBI
NUEVOS
FRANKFURTERS
ANGUS
¡MUCHA MÁS CARNE!
$159
TRADICIONALES ANGUS
$169
QUESO
$169
CHEDDAR
Y BARBACOA
ACELU
LIBRES DE GLUTEN
ANGUS
VERIFIED BREED

CambaduHOY
Año 21, Edición No. 258- Junio 2021 - www.cambadu.com.uy
#EnMarchaDigital,
un aporte a los
emprendedores

#EnMarchaDigital, una guía para acompañar a las MiPymes en pandemia

El desarrollo de los minoristas y la profesionalización de su gestión empresarial es una de las responsabilidades y objetivos que perseguimos desde CAMBADU. Por ello, con gran satisfacción y compromiso nos sumamos a la iniciativa En Marcha Digital, con la esperanza de que muchos comerciantes mejoren su competitividad y de esta forma contribuyamos a su sustentabilidad.

Cabe destacar que Cambadu es una gremial empresarial con casi 130 años de trayectoria, referente a nivel regional, que además de cumplir su función política presta servicios para comercios minoristas.

Dentro de los servicios que brinda Cambadu, desde hace más de dos décadas se ofrecen Servicios de Desarrollo Empresarial, gracias a capacidades generadas a través de un programa BID/FOMIN. Por tanto, el desarrollo de los minoristas y la profesionalización de su gestión empresarial es una de las responsabilidades y objetivos que persigue Cambadu.

Es así que con gran satisfacción y compromiso nos sumamos a la iniciativa #EnMarchaDigital, con la esperanza de que muchos empresarios mejoren su competitividad y de esta forma contribuyamos a su sustentabilidad.

Sobre #EnMarchaDigital

#EnMarchaDigital es una iniciativa impulsada por la oficina del PNUD en Ecuador y actualmente implementada por otros países de la región como Colombia, Guatemala, República Dominicana, Barbados, Colombia, Uruguay y Venezuela.

Temario:

Guía 1: Mantené activo tu negocio

Guía 2: Manejá pedidos y entregas de forma eficiente

Guía 3: Organizá tus finanzas

Guía 4: Limpieza y seguridad de tu negocio

Guía 5: Aprovechá las distintas formas de pago

Guía 6: Generá productos y promociones para tus clientes

Guía 7: Buenas prácticas Ambientales en tu negocio

Acceso a la Capacitación. www.cambadu.com.uy

Salame

una merienda perfecta

Schneck

schneckuy

SchneckUY

www.schneck.com.uy

Índices económicos

	abr-20	may-20	jun-20	jul-20	ago-20
UR - Unidad Reajustable	1260,18	1260,99	1255,72	1256,09	1264,25
UI - Unidad Indexada	4,5352	4,6213	4,6581	4,6633	4,6633
BPC - Base Prestaciones y Contribuciones	4519	4519	4519	4519	4519
SMN - Salario Mínimo Nacional	16300	16300	16300	16300	16300
Cuota Mutual	1304	1304	1304	1304	1304
IMS - Índice Medio de Salarios	343,51	343,61	345,84	350,99	352,3
IMS - Variacion mensual	-0,42%	0,03%	0,65%	1,49%	0,37%
IPC - Índice de Precios al Consumo	215,54	216,76	216,8	217,99	219,24
IPC - Variacion mensual	2	0,57	0,02	0,55	0,57
IPM-IPPN	231,14	233,58	230,42	234,92	232,73
IPM Variacion mensual-IPPN	-0,47%	1,06%	-1,35%	1,95%	-0,93%

Vencimientos

B.P.S. 11/06/2021

IVA MÍNIMO

CAMBADU 16/06/2021

RED DE COBRANZA 21/06/2021

IVA, IRAE Y PATRIMONIO

CAMBADU 22/06/2021

RED DE COBRANZA 25/06/2021

IRPF ARRENDAMIENTOS

CAMBADU 23/06/2021

RED DE COBRANZA 25/06/2021

CAMBADU
Entre todos. Para todos.

VÍAS DE COMUNICACIÓN

Mediante los números:

094.459.044; 094.256.347, 094.545.896 y 094.434.508, se podrán enviar mensajes, audios y documentos vía WhatsApp.

Por otra parte, recordamos las líneas directas a otros sectores de Cambadu.

Afiliaciones: 094.343.319.
Contadores: 095.245.375.
Secretaría Gerencia y Presidencia: 095.235.309 (solo WhatsApp)
Jurídica Notarial: 099.179.819, 095.245.302 y 098.733.975.
Manuales para habilitaciones: 093.763.222.
Bolsas biodegradables: 093.324.298 (solo WhatsApp)
Parque CAMBADU: 2203.58.27

sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	ene-21	feb-21	mar-21	abr-21	may-21
1283,07	1287,86	1289,8	1291,44	1291,77	1291,96	1336,92	1338,34	1339,73
4,7113	4,741	4,7688	4,7688	4,7792	4,8404	4,8875	4,9192	4,9448
4519	4519	4519	4519	4870	4870	4870	4870	4870
16300	16300	16300	16300	17930	17930	17930	17930	17930
1304	1304	1304	1304	1434	1434	1434	1434	1434
352,83	353,28	353,37		385,72				
0,15%	0,13%	0,03%		3,48%				
220,64	221,92	222,55	222,13	225,69	227,55	228,95	230,01	
0,64	0,58	0,28	-0,19	1,6	0,82	0,62	0,5	
234,67	234,95	231,07	231,98	234,56	240,82	248,7	250,84	
0,83%	0,12%	-1,65%	0,39%	1,11%	2,67%	3,27%	0,86%	

Agenda del Consejo Directivo

16/04/21 – Se mantiene reunión vía zoom con representantes de Grupos de Compras, asuntos gremiales.

16/04/21 – Se participa vía zoom de la reunión del XXXI° Congreso del Comercio Detallista de las Américas 2021.

16/04/21 – Se realiza gestión de compras y alimentos para el Programa "Cocina Uruguay".

22/04/21 – Se participa de Mesa de Diálogo y Trabajo con la Intendenta de Montevideo, Ing. Carolina Cosse, representantes de AHRU y del Colectivo Gastronómico, asunto: problemática en el sector gastronómico por COVID-19.

23/04/21 – Se mantiene reunión vía zoom con representantes de PNUD, ENDEAVOR y Coca Cola, asunto: Programa "En Marcha Digital".

28/04/21 Se mantiene reunión vía zoom con representantes de la empresa Puritas, asuntos gremiales

29/04/21 - Se mantiene reunión vía zoom con representantes de U.T.E., asunto: medidas anunciadas por el M.E.F. para sectores afectados por la pandemia.

29/04/21 - Ante invitación de la Intendencia de Montevideo, se participa vía zoom del 4° Encuentro de "Montevideo Articula – Necesidades y desafíos de las Mypes para 2021 y 2022", entorno a comercialización e internacionalización.

01/05/21 - Se realizó un convenio de beneficios con el Hotel Del Lago Golf & Art Resort Punta del Este, Departamento de Maldonado, para socios y funcionarios

03/05/21 – Reunión de Trabajo de Mesa y Sub Mesa.

03/05/21 - Reunión Ordinaria del Consejo Directivo.

05/05/21 – Se recibe a Legisladores del Frente Amplio, asuntos: políticos.

06/05/21 - Se concurre a reunión de la Comisión Departamental de Protección de la Micro. Pequeña y Mediana Empresa Comercial y Artesanal de Montevideo.

10/05/21 – Se participa de reunión con representantes de la UAM, asunto: integración de delegados al Consejo Directivo.

Bajamos los precios. Ahora el bolsón es más barato.

Nuestro bolsón de 60 por 70 centímetros, que soporta hasta 25 kilos, pasa a valer $10, 25 IVA incluido.

Cambios técnicos en la forma de producción gracias a nuevas medidas de la DINAMA, posibilitan fabricar de forma más económica.

Y ese ahorro se traslada íntegramente a nuestra masa social.

Casi $ 1,5 de ahorro por bolsa, para una mayor ganancia de los comerciantes minoristas.

"BOLSAS DE CAMBADU, LO MEJOR PARA TUS CLIENTES MÁS CALIDAD, MÁS RESISTENCIA, MAYOR ESTIRAMIENTO."

Hacé tu pedido de bolsas a través de Whatsapp al 093 324 298

INICIÁ UN PEQUEÑO CAMBIO

Ades

PROTEÍNA VEGETAL
FUENTE DE CALCIO
SIN LACTOSA

Ades es marca registrada de The Coca-Cola Company.

Transferencias instantáneas entre diferentes bancos de Uruguay

Se iniciaron las transferencias instantáneas entre cuentas de distintos bancos de nuestro país.

Lamentablemente no son todos, pero por lo menos ahora hay cuatro bancos con los que podemos trabajar más cómodos y recibir un mejor servicio. Ellos son Citi, HSBC, Itaú y República.

Por ahora las transferencias instantáneas se circunscriben solo a los días hábiles, y en el horario de 9 y las 17:15 horas. Algo es algo, si bien los comerciantes seguirán esperando por las 24 horas los 7 días de la semana.

De todas formas, el Banco Central comunicó que se trabaja para que se sumen el resto de las instituciones financieras y para ofrecer la operativa las 24 horas los 7 días de la semana. Por lo que esperamos con ansias dicha situación, entendiendo las complejidades y riesgos que implica por temas de seguridad.

Para la tranquilidad de todos es clave que se haya encontrado un proveedor que brinde una solución antifraude, para que los giros salgan en 5 segundos cumpliendo todos los requeimientos. Pero ese esel futuro, transferencias electrónicas bancarias.

Es así que el cheque está en peligro de extinción, de hecho existen países en el mundo que ya no los aceptan como medio de pago, y en nuestro país tal vez se sostenga fundamentalmente por los cheques diferidos. Y claro está, el pago diferido no es algo que las transferencias bancarias no puedan solucionar en el futuro, es un tema de desarrollo tecnológico a resolver.

Por otro parte, quienes peinan canas bien saben los riesgos que hay con los cheques, los que tampoco son infalibles, y es probable que muchos socios con años en el sector hayan sufrido algún inconveniente.

Y no es necesario enumerar las dificultades que presenta el cheque para quien debe cobrarlo, desde la pérdida, pasando por vencimiento, falta de endoso y el tiempo dedicado para cobrar o depositar.

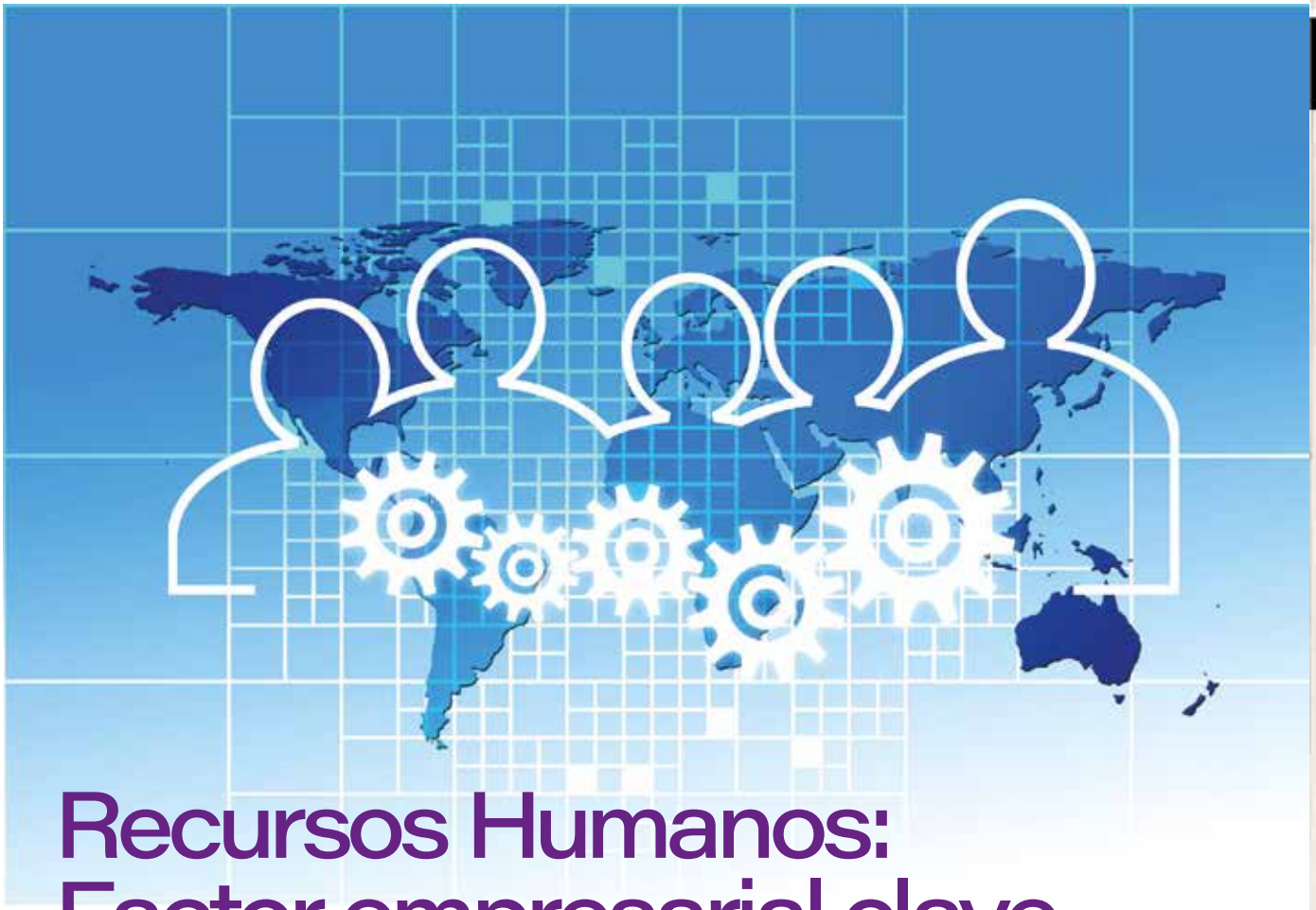
Por ahora, en nuestro país, parece haber cheque para un rato.

CambaduHOY
interactiva

Para conocer más sobre la nueva propuesta
te invitamos a scanear el código QR ubicado arriba.

Nace una nueva forma de comunicarnos y de hacer negocios.
Nace la primera revista interactiva y multi plataforma de Uruguay

ATLÁNTICOSUR
EDITORIAL
Bvar. España 2300 – 11200 Montevideo
Tel: 2412 6767*- 098 711 000
gerencia@kygcomunicaciones.com



Recursos Humanos: Factor empresarial clave

En una economía basada en el conocimiento, la gestión de Recursos Humanos ha superado el mero carácter administrativo para convertirse en una potencial generadora de ventajas competitivas.

¿Cuántas veces hemos visto la desorientación de muchos trabajadores porque no saben con exactitud cuáles son sus tareas y funciones?

¿Cuántas veces ha seleccionado un candidato para un puesto y luego se dio cuenta de que esa persona no era la idónea?

¿Cuántas veces un empleado le manifestó: "No sabía que tenía que hacer esta tarea"?

¿Cuántas veces detectó que algo no se estaba haciendo porque no había nadie que tuviera esa tarea asignada?

La claridad organizacional, consiste en que los miembros se reconozcan en sus procesos y sean conscientes del valor que agregan a ellos. Cuando alguien sabe y valora el para qué, se involucra y compromete más allá de la tarea; con el resultado, que en definitiva, es lo que hace a la organización, sus resultados. En este sentido, el perfil de cargo constituye el referente, el espejo que refleja el rol de cada integrante en una organización, a la luz del objetivo y la estrategia.

Los Recursos Humanos son un factor que incide directamente en el desarrollo de las empresas: son la energía sin la cual ninguna organización podría funcionar. Por lo tanto realizar una correcta gestión de los mismos es tan importante como gestionar los recursos financieros, tecnológicos, los stocks, etc.
Sin embargo, la realidad demuestra que el área de Recursos Humanos presenta complejidades en nuestro sector, se ven situaciones frecuentes de:

- Ambigüedad en la distribución de tareas y responsabilidades, generando confusiones, ineficiencias, caos, y en definitiva pérdida de tiempo.

- Tensiones por órdenes y contraórdenes de distintos miembros del personal familiar director.

- Resistencia a la delegación, lo cual genera que los empresarios no puedan tomarse el tiempo necesario para la planificación y toma de decisiones estratégicas.

PREMEZCLA

Cañuelas

PREMEZCLAS DULCES

BIZCOCHUELO INTEGRAL CON SEMILLAS

BIZCOCHUELO NARANJA

BIZCOCHUELO VAINILLA

BIZCOCHUELO CHOCOLATE

BROWNIES

100% GRANOS ENTEROS 20g por porción WholeGrainsCouncil.org

Fuente de FIBRAS 100% Integral

Mendoza 2325, Montevideo - Tel.: 092 MOLINO (665466) - Asesoramiento técnico 0800 8496
www.molinocanuelas.com.uy - canuelasuruguay - canuelas.uy

molino CAÑUELAS

Una de las herramientas fundamentales para la eficiente gestión de los Recursos Humanos en las organizaciones es la definición de los Perfiles de Cargos. Estos permiten tener una idea clara de las actividades y obligaciones de los cargos que integran cualquier empresa y además ayudan al administrador en su tarea y en su responsabilidad de coordinar las acciones del personal.

Contar con estos instrumentos posibilita:

* Realizar una organización y división del trabajo de toda la empresa en base a criterios más objetivos y precisos.

* Que sus empleados sabrán que se espera de su desempeño, cuáles son sus responsabilidades.
* Facilitar al propietario la supervisión y control de las acciones de sus empleados.

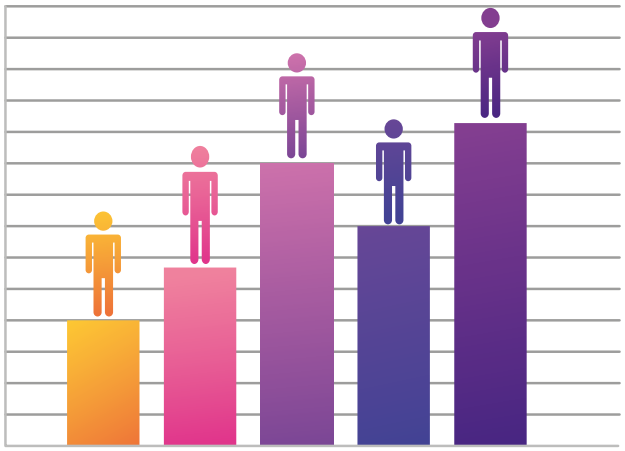
* Ser utilizadas para evaluar a su personal, para realizar promociones o ascensos, para revisar los salarios, para negociar los aumentos salariales y también para mejorar las operaciones de su empresa.

La utilidad y beneficios de aplicar esta herramienta en su negocio son:

* Identificar los diferentes cargos y clases de cargos existentes dentro del comercio.

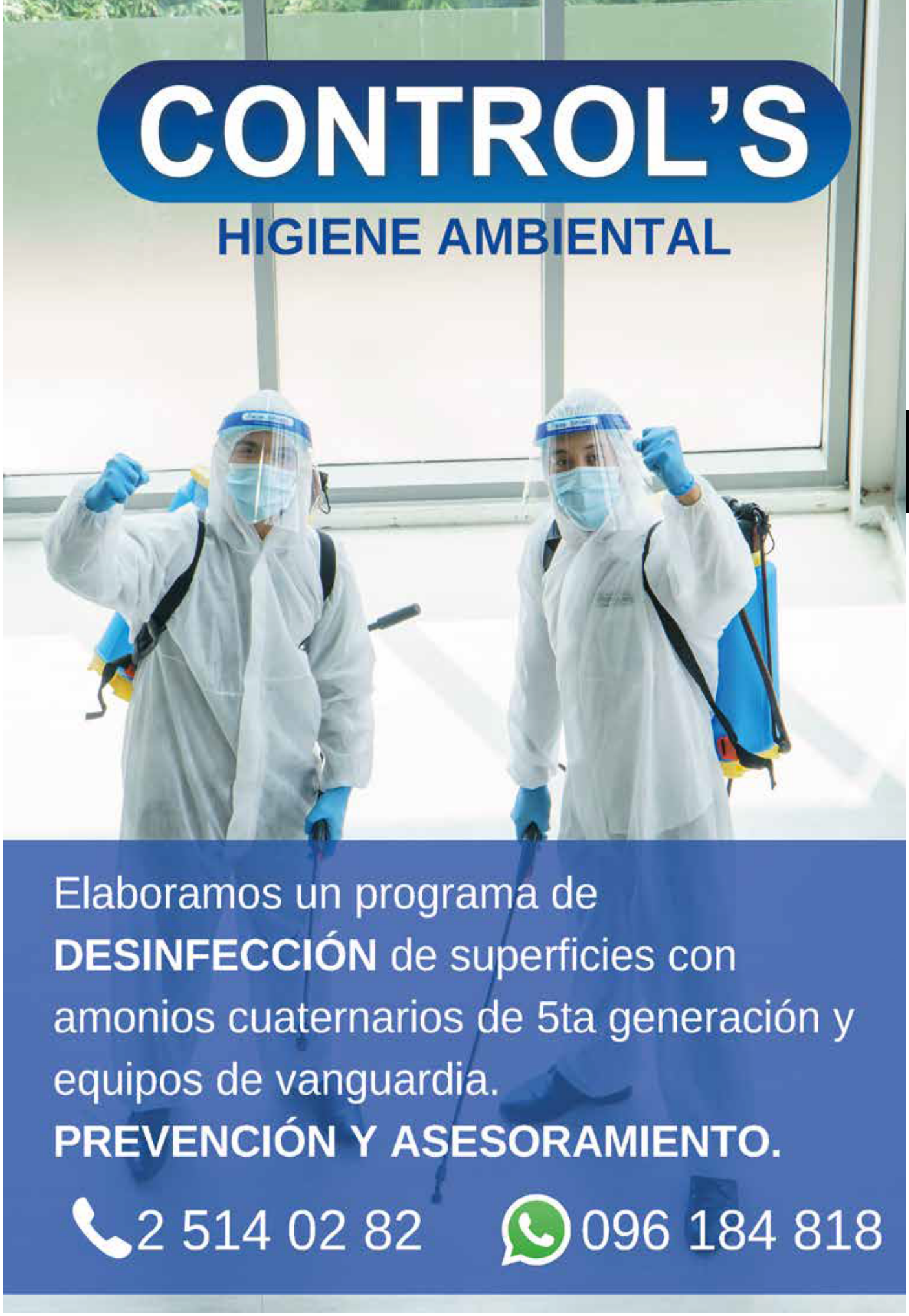
* Implementar una política salarial justa, equitativa y racional, según la complejidad y responsabilidad del puesto de trabajo.

* Alcanzar un mejor aprovechamiento de los recursos, conocimientos y habilidades de las personas.



* Evitar la intromisión del personal en tareas de terceros y, por lo tanto, disminuir la posibilidad de roces o conflictos interpersonales.

Si necesita asesoramiento en el área de Recursos Humanos de su Empresa, contáctese con nuestro equipo de asesores al teléfono 2408 3130 interno 180, o vía mail a: csoria@cambadu.com.uy


CONTROL'S
HIGIENE AMBIENTAL
Elaboramos un programa de
DESINFECCIÓN de superficies con
amonios cuaternarios de 5ta generación y
equipos de vanguardia.
PREVENCIÓN Y ASESORAMIENTO.
2 514 02 82
096 184 818

Con nombre de calle

No es casualidad que Bar La Cruz, de Daniel y Juan Agazzi esté ubicado en la esquina de Camino Carrasco y Juan Agazzi, allí a pocos metros de donde el abuelo Juan iniciara su actividad comercial por 1920.

En los primeros años del siglo XX esta zona de Carrasco Norte estaba poblada por quinteros y delimitada por el eje que formaba el Camino Carrasco como vía de comunicación entre los barrios de la Unión y Carrasco.

En ese entorno rural de la capital se instala don Juan, proveniente de Italia y de apellido originario de la Lombardía, con un almacén de ramos generales y boliche, transformándose con el tiempo en un referente de la zona, tanto en lo comercial como en lo humano, al punto tal que la sociedad termina homenajeándole en el nomenclátor con su nombre a una calle.

Para conocer un poco más sobre la historia de estos socios, conversamos con Daniel y Juan, primos hermanos al frente del comercio desde el año 2000. Los primos son hijos de Roberto y Ángel, dos de los cinco hermanos varones de la familia compuesta por Elbio, Eduardo y Juan, además María Elena, la primogénita y única mujer de la generación.

Daniel recuerda que el abuelo, además del comercio que vendía de todo, tenía una quinta y hacía reparto en la zona con un carro jardinera, ayudado por sus hijos. "Todos trabajaban en el comercio. Con el tiempo unos se quedaron y otros se fueron independizando". Juan recuerda que su padre, Ángel trabajó un tiempo en la quinta hasta que se independizó e instaló un bar en 8 de octubre que se llamaba El Oriental, donde trabajó hasta que se enfermó. "Dejó el bar y volvió a la quinta hasta que falleció en el año 71 con 40 años".

En Casa Agazzi, como se llamaba el comercio del abuelo y donde siguió trabajando el tío Juan, fue dejando algunos rubros, como el almacén y quedó solo como bar que tenía la particularidad que en el fondo había una cancha de bochas y cantina. "Los días de competencia se hacían grandes comidas como para 100 personas, con mozos y todo. Allí las encargadas de cocinar eran mi abuela y mi tía", afirma Juan.

El actual emplazamiento, recuerda Daniel "fue inaugurado el 3 de noviembre de 1940, era bar, almacén de ramos generales y peluquería. Por los años 60 le incorporaron un local de electrodomésticos que duró poco tiempo y luego se instaló una estación de servicio ANCAP. Eso fue hasta el año 73 en que mi padre, Roberto, junto a mi tío Eduardo alquilan el local y en el 75 donde estaba la estación abren una pizzería". A finales del 76, Eduardo el más joven de los hermanos fallece en un accidente de tránsito y Roberto queda solo al frente del comercio.

Daniel recuerda que ingresó "oficialmente" al bar con 19 años en el año 1987, pero ya hacía rato que trabajaba allí. "Cuando tenía 15 años mi padre me traía de mañana al bar para que no estuviera en la calle. Nací a una cuadra, pasé toda mi vida acá".

La primera reforma importante de La Cruz se hizo en el laño 93. "Agrandamos la cocina, hicimos los baños nuevos, sacamos la peluquería, anexamos dos locales a la cocina, antecocina y depósito" nos cuenta Daniel y comenta que la siguiente reforma se hizo en el año 2000, una vez que su padre se jubila e ingresa Juan a la sociedad.

Juan rememora su andar previo al 2000, "me casé muy joven, a los 19 años y trabajé en muchos lugares, como guarda en Copsa y otros lados, pero los fines de semana ayudaba a mi tío en el otro bar, donde se había quedado Juan. Vivía allí y lo ayudaba en el bar, que en esos tiempos, como boliche de copas trabajaba muy bien. A fines del 86 mi tío se enferma, entonces dejé mi trabajo y me dediqué al bar. En mayo del 87 fallece y seguí solo hasta el 2000".

Los primos habían sido compinches desde siempre, y en momentos en que el padre de Daniel se jubila emprenden juntos una nueva etapa comercial de La Cruz, con nueva reforma incluida. "Arrendamos el otro boliche que era de copas, para que oficiara de filtro y generamos un nuevo ambiente aquí con más énfasis en la gastronomía. En plena crisis del 2002 nos embarcamos en una reforma muy importante. Ventanas, puertas, pisos, iluminación, cocina, horno, parrilla, todo. Éramos jóvenes y teníamos ganas de trabajar", nos cuenta Daniel.

"Hicimos todo de a poco, sin ventanas ni puertas en pleno invierno seguimos trabajando igual"

La reforma se inicia en octubre de 2002 y termina en diciembre de 2003. "Hicimos todo de a poco, sin ventanas ni puertas en pleno invierno seguimos trabajando igual. Cerrábamos una parte y atendíamos en la otra, no paramos ni un solo día. Había que estar limpiando todo el tiempo, con polvo por todos lados. Fue heroico y la gente nos acompañó. Nos llevaba la ansiedad y el compromiso por hacer", cuentan a dúo los primos Agazzi.
Es una zona de mucho tráfico desde sus orígenes, sumado de su pasaje de área de chacras a zona fabriles, fue generando un movimiento muy importante de personas a toda hora. Incluso hasta los años 90 la esquina fue terminal de ómnibus de las líneas 546, 407 y 77.

alicorp

TODO LIMPIO Y PROTEGIDO

CON

Sapolio®

Cuida tu hogar y tu economía

Sapolio
Sapolio
Sapolio
Sapolio
Sapolio
Sacograsa
Sapolio
Sapolio
Sapolio
Sapolio

"El barrio se ha transformado y se ha modificado paulatinamente, en algunos aspectos para mejor y en otros no. Es una zona muy poblada que alberga muchas cooperativas, algunas de muchos años y otras que se construyeron en los últimos 20", indica Daniel, al tiempo que cuenta que a finales de los 90 incorporaron el servicio a domicilio y eso les brindó una explosión de trabajo a pesar que ya se vislumbraba la crisis. "Fuimos los pioneros en el barrio con servicio de entregas, con todo en regla, factura con RUT, servicio a domicilio con logística propia para llegar bien, en tiempo y forma".

El área de cobertura de pedidos es amplia, "no tenemos lugar lejos, de donde nos llame el cliente vamos, incluso llegamos hasta Parque Miramar, pero para el otro lado respetamos a un colega que está en 20 de febrero (Horacio Villareal, Las Tejas). Es por respeto comercial, somos conocidos y hemos compartido experiencias, consejos; competimos y cuidamos el respeto con afecto" afirma Daniel, dejando un mensaje de honestidad que debe ser valorado en todas las actividades de la vida.

El delivery es propio, tanto en personal como en vehículos, "siempre buscamos poder brindar servicio a toda hora, tenemos un mecánico permanente para las motos, los empleados están en caja, asegurados, quizá salga más caro, pero al final es más barato", sentencia Juan.

"Tenemos cerca de un millón de pedidos entregados en la calle y nunca habíamos tenido un accidente grave, pero enero de este año nos marcó para siempre, uno de nuestros muchachos murió en un accidente. Fue un desastre. Nos dejó muy mal a todos y hasta hoy no hemos podido recuperarnos", comenta Daniel visiblemente afectado.

"Está difícil la oferta leal y la que no lo es. La gente se queda sin trabajo y empieza a hacer empanadas en la casa"

El Bar La Cruz mantiene un amplio horario de 8 a 24 horas, que es cubierto por los primos a razón de 400 horas al mes cada uno, compartiendo las horas pico y turnando las mañana y tardes, las que se rotan semanalmente. "Es la única manera de estar en competencia, porque está difícil la oferta leal y la que no lo es. La gente se queda sin trabajo y empieza a hacer empanadas en la casa y con eso hace un jornalcito y salva el presupuesto. Pero para el comerciante que está instalado, que paga jornales, leyes sociales, impuestos, se hace difícil", remarca Daniel.

Daniel y Juan saben, que además de ser conocidos por haber nacido en el barrio, con el paso del tiempo el bar se ha convertido en un sitio referente y de referencia en la zona. "Estamos al límite de una zona roja, en un lugar de por sí complicado, pero no tenemos rejas, es toda una esquina de vidrios y puertas abiertas, y no tenemos problemas. Nos ven como un referente", y mencionan como reafirmación de su sentir, un estudio realizado por Unicef Uruguay entre niños de entre 5 y 12 años de la zona, quienes ante la pregunta sobre cual sería el lugar elegido para acudir en caso de problemas o necesidad de refugio, una de las opciones seleccionadas fue el bar La Cruz.

"Cuando me traía mi padre al bar, vendíamos 500 biscochos y 200 medialunas rellenas en el desayuno"

Muchas cosas han cambiado a lo largo de los años, ya no se venden las dos cajas de cartones de cigarrillos por semana, no es necesario tener un deposito con cajas de whisky hasta el techo o almacenar 25.000 fichas de teléfono publico al mes. "Ahora el cliente es más exigente, consume comida y menos alcohol, hay que llegar a su casa y todo esto en un mercado de mayor competencia. Cuando me traía mi padre al bar, con 15 años, vendíamos 500 biscochos y 200 medialunas rellenas en el desayuno, hoy no se si lo vendemos en el año", comenta Daniel entre risas.

Las Aplicaciones son un tema en todos los comercios del sector, en el bar La Cruz representa en promedio un 20% del total y ellos se ocupan de la entrega. Entienden que es posible que un porcentaje de clientes se haya pasado a ese sistema de pedidos, pero aseguran que sus clientes propios siguen fieles al teléfono.

La Casa Agazzi razón social con la que estaba registrado como socio de Cambadu desde los primeros años, fue cambiada en dos oportunidades, hasta la actual que data de 2004, pero en Cambadu se mantuvo el número de socio original, reconociendo los años y la trayectoria de un comercio que tiene el privilegio de tener la tercera generación en actividad y ubicarse en una esquina con nombre propio.

Condimentos

CALIDAD QUE DA GUSTO

EMIGRANTE

DESDE 1950

Con Gustito a lo de Antes

www.pontyn.com.uy

PONTYN

Un gallego entre fuegos

Estrella Galicia y Emigrante, patrocinadores del programa Fuego Sagrado que emite Teledoce, trajeron a nuestro país al chef Julio Sotomayor, que revolucionó la Guía Michelin, para participar como Jurado Especial del programa..

El foco de la visita estaba puesto en la participación de este joven y reconocido cocinero en el programa de televisión, pero la oportunidad sirvió además para que pudiera realizar un tour de eventos gastronómicos, denominados "Noche Estrella Galicia", que se realizaron en Baco, Shark Club, Café Misterio y Jacinto con presentación de un exclusivo menú en 5 pasos.

CCU

✓ HECHO CON FRUTA NATURAL

✓ SIN AZÚCAR AGREGADA

Cumplidos los siete días de cuarentena, en su primera salida Julio Sotomayor nos recibió en entrevista exclusiva, donde pudimos conversar sobre su trayectoria y expectativas en su primera visita a nuestro país.

"Vengo con mucha curiosidad por conocer la idiosincrasia uruguaya, muy apegada a la familia, a la cocina y a compartir alrededor de una mesa", nos cuenta Julio quien destaca que su primer contacto con Uruguay fue hace 12 años en Cataluña trabajando en un restaurante en Gerona, donde compartió la jefatura de cocina con un chef uruguayo, el que le afirmaba que a nuestro país se le reconoce por tres cosas: el fútbol, el asado y la política. Un país de apasionados, que esa pasión les da un carácter especial.

La cocina donde trabajaron juntos era nada menos que en el castillo Castel D´Empordá. "Un sitio fantástico. Una propiedad que había querido comprar Salvador Dalí, pero que el dueño de la época no aceptó la venta porque Dalí quería pagar con unos cuadros. Finalmente hicieron allí un hotel de lujo, donde teníamos una parrilla al estilo uruguayo", nos comenta.

La experiencia de la parrilla fue muy bien recibida, por el mágico sabor que se logra con la leña, "diría yo que es un proceso tan primitivo y técnicamente tan complicado, que es lo que lo hace tan fascinante", al tiempo que destaca el proceso de caramelización que se produce en las carnes y que permite cocinar en todos los espectros, desde un boniato tirado en la brasa, hasta algo tan delicado como hacer un pescado en su punto exacto.

El joven chef, que cumplió sus 39 años en nuestro país, afirma que "Galicia es una tierra natural, muy familiar, apegada a las tradiciones, lo que me hace encontrar similitudes y cierto hermanamiento con Uruguay. Quizá sea por ese pasado gallego, por la cultura de emigrantes que se han sentido aquí especialmente arropados".

Nos recuerda que viene de familia de cocineros, entre los que destaca a su abuela y su tío, así como muchos primos, pero que en su familia no querían que se dedicará a la cocina. "Pero como la pava tira al monte, decidí hacer la escuela, la que aprobé sin pena ni gloria. Allí empecé mi carrera profesional, y por suerte fui a dar a un par de restaurantes donde había chefs que me abrieron la cabeza. Hice un click que me hizo ver otra cosa, que no era la escuela, que esto no es una profesión normal, es una manera de vivir. Eran casas donde se hacían las cosas con gran rigurosidad, sin autoengañarse, sin buscar la vía más rápida. Al final en la vida, hagas lo que hagas, debes hacerlo lo mejor que puedas", afirma.

Nos comenta que en el recorrido en busca de su identidad, hay una cocina en particular que lo marcó. Recién llegado de Galicia y luego de haber trabajado en pequeños establecimientos, se encuentro en una cocina de 35 personas. "Era un sitio muy estricto, donde la gente duraba poco. Allí se sumaba el sacrificio y la frustración, porque si pasas 4 meses limpiando el culete de una zanahoria con un cuchillo, no te sientes realizado".

Pero afirma hoy, visto en perspectiva, lo importante es extraer conocimientos y poder recorrer todas las etapas de un establecimiento así, porque te permiten crecer. "Soy fruto de los muy buenos restaurantes donde he estado. Un gallego que ha vuelto a su tierra y trata, con los mejores productos que existen, hacer un recetario gallego que refleje nuestra personalidad y forma de entender. Una cocina que me gustaría comer en otro sitio, con un menú degustación para disfrutar".

NUEVO

ULTRA BRILLO ANTI POLVO

Multisuperficies

Madera

Cuero

Metal

Probado en más de 18 superficies

NO DEJA RESIDUOS

COMO LOS LUSTRAMUEBLES COMUNES

Junto a una veintena de jóvenes cocineros han conformado el colectivo NOVE que se ha transformado en la vanguardia, pero con base en la tradición. "La cocina tiene la capacidad de teletransportarnos. Cuando pruebas una cosa y te recuerda, te traslada en el tiempo, obviamente que solemos tenerlos idealizados, pero si te pone la piel de gallina, ese es el mayor cumplido que nos pueden hacer. Para ese tipo de cosas trabajamos".

Asegura que no hay nada que brinde más experiencias que la cocina, es algo que siempre estuvo ahí, es el origen de nuestra identidad y nuestra personalidad. "En un mundo globalizado como el que vivimos está bueno enriquecerse, pero sin perder identidad. Si vengo aquí y me llevan a comer un Bibinbap coreano o un Ramen japonés no hay identidad, lo que vale es la personalidad y la impronta del lugar".

Destaca que la técnica no puede estar por encima del sabor, tiene que ayudar a hacer una cocina contemporánea donde lo importante es el gusto, el producto, saber de donde viene, como se ha producido, elaborarlo en su mejor momento, no estropearlo y ofrecerlo al cliente sin desnaturalizar. "La cocina debe ser un proceso artesanal. Puede ser más cara, más laboriosa, pero no se puede industrializar".

Julio nos cuenta que su cocina no tiene fuego natural, es una cocina eléctrica y gas, pero está convencido que la cocina va hacia allí, hacia los orígenes. "Mi estancia en Uruguay será absolutamente inspiradora, en busca de esa esencia, esa maravillosa cocina primitiva, que es lo que está faltando hoy en día".

Aclara que él es solo el 50% de NOVA, la otra mitad es su primo hermano Daniel Guzmán, quien ha quedado atendiendo el restaurante. "Somos conscientes que no se puede dejar solo, porque somos cocineros-gestores y NOVA no sería lo mismo si no fuéramos el team de cocineros que somos".

NUEVOS
Jabones de 85g

PALMOLIVE®
NATURALS

En sintonía con lo natural

Ofertas que traen ventas

$19* precio sugerido al consumidor

Salud es Belleza

*Precio sugerido. Precio final sujeto a decisión del comerciante.

EL CABO

En referencia a la estrella Michelin que tiene su restaurante desde 2014, destaca que si bien ambos habían trabajado en establecimientos con estrella en la guía, nunca fue el fin propuesto. "Trabajamos por y para la excelencia que el cliente tiene que recibir. Te engañaría si digo que en nuestro humilde corazoncito de cocineros esperábamos que cayera algún día, pero no es usual que el primer año que te mencionen en la guía aparezcas con una estrella. Fue todo un boom que además nos situó como el restaurante con el menú degustación más barato de Europa, todo un cambio de paradigma, porque quizá debieras gastar 200 euros para ir a un establecimiento con una estrella".

Julio Sotomayor se enorgullece de pertenecer a una generación de jóvenes cocineros que trabajaron en cocinas de fama mundial y aprendieron diferentes técnicas y hoy lo devuelven a su sociedad, a través de locales con valores razonables. "La democratización de la alta cocina es parte de nuestro momento, de una generación que tiene como fin dejar una hostelería mejor de la que encontramos, ya sea en la ética laboral, como el relacionamiento, las medidas ambientales, el respeto a favor del medio ambiente, de generar conciencia de una sociedad circular, comer sano y comer menos procesados".

Un joven chef gallego que ha traído sus conocimientos y experiencias de la mano de Estrella Galicia y Emigrante, llegó para dar su visión sobre nuestras propias tradiciones y regresó enriquecido con nuevas experiencias que potenciarán sus conocimientos.

saint café

NUEVOS Cappuccino

6 SOBRES

WWW.SAINT.COM.UY FACEBOOK/SAINTUY INSTAGRAM/SAINTCAFEUY LINKEDIN.COM/COMPANY/SAINTHNOS

WWW.SAINT.COM.UY FACEBOOK/SAINTUY INSTAGRAM/SAINTCAFEUY LINKEDIN.COM/COMPANY/SAINTHNOS

En constante renovación

Molino Cañuelas Uruguay es una empresa en constante crecimiento y hace ya varios años comenzó un proceso de renovación en toda su maquinaria y líneas de envasado, completando una inversión muy importante que le permite ser el molino más moderno de la región.

Ya en 2017 se realizó la instalación de una moderna planta de premezclas de harinas, la que se ubica en el mismo predio de la planta de molienda facilitando así todos los procesos industriales.

Al comienzo se inició la producción de premezclas de uso industrial para la elaboración, como por ejemplo la tradicional premezcla para Sandwich, Viena, Pan Dulce, Budines y Muffins, Multicereal y Ñoquis.

Posteriormente y con instalación de nuevas máquinas de envasado, se incursionó en el canal hogareño con las ya conocidas premezclas de Ñoquis de Papa y Pizzas que se comercializaban con la marca "Mamá Cocina" también propiedad de la firma, pero que se producían en plantas de elaboración en Argentina.

SAMAN

Una propuesta
más liviana, saludable y libre de gluten
para tus clientes.

35 kcal / 10 unidades

CROCANTITOS

Caja 20 unidades

Con la producción de esta línea en Uruguay se optó por una mejora en en el producto y por el cambio a la marca insignia del molino: Cañuelas.

Para el canal hogareño a comienzos del 2020 se realizó el lanzamiento de toda la línea de premezclas para bizcochuelos, comenzando con los sabores de Vainilla, Chocolate y Naranja, y también con las premezclas para Brownie.

A mediados del año pasado y teniendo como principal materia prima a la conocida Harina Integral de Molienda Fina, que da la versatilidad de poder hacer premezclas, se desarrolló el Bizcochuelo Integral con semillas de lino y chía.

Como último lanzamiento y utilizando la misma harina integral, se desarrollaron las tradicionales premezclas de Ñoquis y Pizza en la línea integral.

Molino Cañuelas se encuentra en un constante proceso de mejora e innovación que le permite estar permanentemente innovando, lanzando novedades y soluciones para el canal hogareño, para el que se viene importantes novedades en la segunda mitad del año.

NUEVOS

TECNOLOGÍA DOBLE ACCIÓN

AXE ESTÁS READY

ELIMINA EL MAL OLOR

48H HUELE IRRESISTIBLE

NUEVO

Con óleo protector.
El mejor cuidado
para todas las axilas.

48H de protección

¼ de crema humectante

protege después de la depilación

Pasado y futuro industrial

La original Villa Independencia fundada en 1859 dio paso en 1900 a la actual Fray Bentos, aunque esa referencia de nombre se remonta a mediados del 1600.

Desde su nacimiento como ciudad-puerto Fray Bentos ha ido construyendo su historia ligada con la producción, de hecho se la considera el lugar donde comenzó la Revolución Industrial en el Río de la Plata, a partir de la instalación de la fábrica de "extracto de carne" Giebert et Compagnie en 1863, basada en la fórmula del químico alemán Justus von Liebig.

La historia que se inicia a mediados del siglo XIX hoy puede ser recorrida y visitada en las instalaciones del Museo de la Revolución Industrial y de un auténtico museo de Sitio como es el Sistema Patrimonial Industrial Liebig´s Anglo, en el lugar que fuera el ex Frigorífico Anglo del Uruguay S.A. Este conjunto de bienes culturales y naturales que involucran el ciclo productivo de la carne, fue declarado en julio de 2015, Patrimonio de la Humanidad por UNESCO, luego de un largo proceso de evaluación que comenzó en 2011.

Pero la capital del departamento de Río Negro ofrece el disfrute de una serpenteante rambla sobre el río Uruguay, punto de encuentro obligado por las tardes. Allí sobre la rambla se encuentra también el Teatro de Verano, que fue construido aprovechando las barrancas de la costa, a modo de los anfiteatros griegos.

¡MÁS BENEFICIOS PARA NUESTROS SOCIOS!

Pensando en tu salud y
la de tu familia formamos

la alianza

CON TU RECETA DE **SEMM** ACCEDÉS A UN

40%

DE DESCUENTO EN

farmashop *te cuida*

El descuento aplica para el vademecum SEMM-Farmashop. Más información en semm.com.uy

La plaza Constitución, centro geográfico de la ciudad, alberga una de las joyas arquitectónicas de mayor jerarquía y que fuera donada por la compañía Liebig´s al pueblo de Fray Bentos. El kiosco o pérgola, construido en Inglaterra y traído a Uruguay en 1901, es réplica de uno utilizado por la reina Victoria de Inglaterra en los conciertos reales en el Palacio de Cristal de Londres.

Frente a la plaza se encuentra la primera iglesia de la ciudad construida en 1862, la de Nuestra Señora del Pilar, en la que destaca un reloj traído especialmente de Francia.

A nivel arquitectónico y cultural se puede visitar el Teatro Miguel Young, diseñado por el arquitecto Antonio Llambías de Olivar e inaugurado en 1913, el Museo Luis Solari dedicado al destacado pintor fraybentino, el puente internacional Libertador General San Martín que une Fray Bentos con Puerto Unzué (Argentina), o recorrer y conocer el funcionamiento de la planta de celulosa de UPM, una de las más modernas del mundo.

Descuento exclusivo
10%
socios CAMBADU

Disfrute de la naturaleza y la mejor gastronomía

A 20 minutos de Piriápolis y 50 minutos de Punta del Este, viva una experiencia única en un lugar privilegiado con la sierras como escenario natural.

las ánimas
CASA DE CAMPO

Las Ánimas Casa de Campo
Ruta 60, kilómetro 19
Nueva Carrara – Maldonado
Contacto: 099 264 627
www.lasanimas.uy

Otras localidades como San Javier fundada por inmigrantes rusos en 1913; Nuevo Berlín poblado también litoraleño del río Uruguay fundado por inmigrantes alemanes que se asentaron en colonias agrícolas y Young centro geográfico del departamento, eje productivo y capital agropecuaria del Uruguay, merecen ser visitadas y recorrer sus orígenes.

SOLUCIONES PARA PACKAGING O EMBALAJE

Trabajamos con cartulinas Premium

Terminaciones especiales:
- Stamping
- Ventana
- Peelop
- Metalizados

Grandes empresas en los rubros Alimenticio y Farmacéutico confian en nosotros.

Productos POP:
- Saltarines
- Cabezales
- Carteles
- Cenefas

PROMOCIONES
REVISTAS
FOLLETOS
CATÁLOGOS
LIBROS

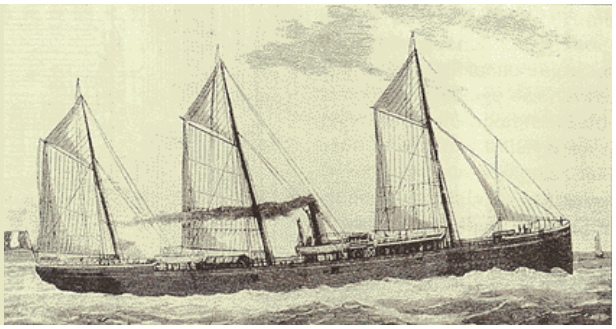
2408 3049 • Guayabos 1672
www.graficamosca.com • mosca@graficamosca.com
fb/graficamosca • @graficamosca

mosca
GRÁFICAMOSCA

Pero si de descanso es su viaje, el lugar a elegir será el balneario Las Cañas ubicado a solo 8 kilómetros de Fray Bentos. Sin duda uno de los más bellos del litoral por sus múltiples atractivos naturales, serena geografía, impactante vegetación autóctona y blancas arenas. Un lugar donde es posible disfrutar del sol, practicar deportes y descansar rodeado de naturaleza.

Día Nacional de la Carne

El Instituto Nacional de Carnes celebra cada 29 de mayo el Día Nacional de la Carne en conmemoración del primer viaje del buque "Le Frigorifique" a través del Atlántico llevando carne congelada del Río de la Plata a Europa en 1876.
Esta fecha se considera un hito porque marca el inicio de una verdadera revolución a nivel industrial, de la carne en particular y de la economía del país en general.
El inventor del sistema de refrigeración mecánica y armador del buque, el ingeniero Charles Tellier, fue acompañado por dos uruguayos que colaboraron en este proyecto: Francisco Lecocq y Federico Nin Reyes.
La Junta de INAC instauró esta fecha por resolución en la década de los 80, con el fin de que fuera un día de difusión de la importancia de la carne en la dieta humana.
A 145 años de aquella destacada fecha para nuestro país, vemos la importancia de dicha actividad productiva y el destacado posicionamiento que nuestras carnes siguen obteniendo en todo el mundo.



Buenas noticias para gastronómicos. Nueva reunión con Intendencia de Montevideo.

A mediados del pasado mes de mayo se realizó la quinta reunión de la Mesa de Diálogo del Sector Gastronómico, la que tiene como objetivo buscar alivio financiero para los comercios gastronómicos.

Esta mesa de diálogo comenzó en diciembre de 2020, y desde Cambadu siempre concurrimos a presentar medidas y propuestas concretas, con el objetivo de mitigar el perjudicial impacto de la pandemia.

En ésta ocasión la delegación de Cambadu estuvo compuesta por su Presidente, Antonio Ameijeda, por el Directivo Gastronómico Ruben Pellicer, por el expresidente de Cambadu Daniel Fernández, y por el Gerente Adrián Cabrera. Por el lado de la intendencia participan los integrantes de la Prosecretaría General y del Departamento de Desarrollo Económico.
Cómo es habitual, Cambadu concurre con una serie de medidas para apoyar al sector gastronómico, pero en la pasada reunión, luego de muchos planteos en reuniones previas, la Intendencia de Montevideo presentó una serie de medidas que vemos con muy buenos ojos, y que agradecemos públicamente.

1.- Desde el 1º de mayo hasta el 30 de setiembre, se exonera un 100% el uso de espacio en la vía pública con o sin entarimado. Desde el 1º de octubre al 31 de diciembre, se vuelve a la exoneración prevista en la resolución 235 que se venía aplicando de un 50% para los espacios preexistentes y un 100% para las ampliaciones. La exoneración prevista desde el 1º de mayo a setiembre del 100% aplica para espacios preexistentes y ampliaciones. En todos los casos requiere de la gestión ante el comunal.

2.-Para el sector gastronómico y hotelero, se difiere para el año 2022 y 2023 el pago según sea el caso de los siguientes conceptos:
-Si el empresario es inquilino del local: Se prorroga la Tasa General y Adicional Mercantil
-Si el empresario es propietario del local: Se prorroga la Tasa General, y la Contribución Inmobiliaria o Adicional Mercantil (una de las 2) a elección del comerciante.
Para obtener este beneficio no debe tener deudas.
Este trámite, estará disponible para ser realizado online desde fines de mayo.

3.- TASA BROMATOLÓGICA: Se continúan las renovaciones y gestión de habilitaciones, pero el pago se difiere para el año 2022. Esto aplica también si el empresario se mudó de local o es un emprendimiento nuevo.
Por otra parte, sigue vigente la bonificación del 90% de la tasa bromatológica para las empresas de menor porte según lo previsto en el decreto 37.333, con la modificación que no habrá un tope en la cantidad de empleados.

4.- SIME: La tasa anual se difiere el pago para el año 2022 y se prorrogan los vencimientos hasta fin de año. Ya estaba vigente una prorroga hasta junio.

5.- INCENTIVOS FISCALES EN EL MARCO DEL PLAN ABC
Ya fue enviado a la Junta Departamental un proyecto estableciendo incentivos fiscales para las empresas que tomen personal o retomen del seguro de desempleo. Esto debe aún ser promulgado. La vigencia será de un año luego de su promulgación, lo cual si se retoma la actividad normal en el presente año 2021, será una ayuda también para el periodo pos pandemia.

Promo
85
AÑOS
Conaprole
Conaprole celebra su aniversario
con precios irresistibles durante todo junio.
Conaprole, 85 años produciendo lo mejor.

Lysoform
EFECTIVO CONTRA EL CORONAVIRUS
desinfectante
sanitizante
*Eficacia comprobada en virus: Virus H1N1, Herpes simplex 1 y 2, Respiratorio Sincicial, Polio tipo 1 y 3, adenovirus tipo 5.

scjohnson
nuevo
blem
Para cada piso, hay Blem
Porcelanato
Cerámicos
Plastificados y Flotantes
Múltiples Pisos
Innovación para tus pisos