



CAMBADU
Entre todos. Para todos.



Nueva etapa de un vínculo histórico

LLEVALA AHORA Y ATRAPÁ LA DIVERSIÓN

FANTA
PAC-MAN





Argentina ya no es baratísima, nace una esperanza

A fines del mes de marzo, una pequeña gira por el litoral de nuestro país me permitió generar nuevas sensaciones respecto de la brecha de precios. La situación parece ser menos angustiante, y se espera una evolución que achique aún más la diferencia de precios.

Es que más allá de reuniones informales con representantes de cámaras empresariales amigas, según el Indicador de Precios Fronterizos a enero (último informe disponible) elaborado por el Observatorio Económico de la Universidad Católica Campus Salto; la

diferencia de precios entre Uruguay y Argentina se redujo por segunda medición consecutiva. Es de destacar que el indicador es el menor desde abril de 2019.

Según el Indicador que mide la diferencia de precios entre Salto y Concordia, la brecha específica de Alimentos y Bebidas pasó de 144% en diciembre a 93% en enero. La situación no se ha solucionado, ni muchísimo menos, aún es grave, pero nace una esperanza de que la brecha ya no sea de características monumentales. En septiembre de 2023, el indicador era de 180,2%.



Aún existen productos complicados, como la mayonesa que es un 350% más cara en Uruguay, o el vino que es un 187% más caro; pero el arroz y el jamón cocido son más baratos en Uruguay.

De hecho, ya no vi multitudes de autos y personas atravesando los puentes, hay productos que han revertido su situación, la nafta es un ejemplo gracias a la devolución del subsidio en estaciones de nafta fronte-

rizas, cuando se abona el combustible con tarjetas.

Argentina es barata, pero ya no es regalada, algo es algo, algún día tenía que pasar, ahora tenemos esperanza que en el mediano plazo se establezca una situación que nos ha desangrado de forma brutal. Con el paso del tiempo le daremos el justo valor al daño económico que hemos sufrido, el cual quedará para la historia.



Daniel Fernández
Presidente de Cambadu

¡NUEVOS!

PROVEEDOR
OFICIAL
DE LA CELESTE



Schneck
HUMMUS
VEGGIE

¡PROBÁ LOS NUEVOS HUMMUS!

TENÉS 4 VARIEDADES PARA ELEGIR:



CLÁSICO



CON
REMOLACHA



CON
ACEITUNAS



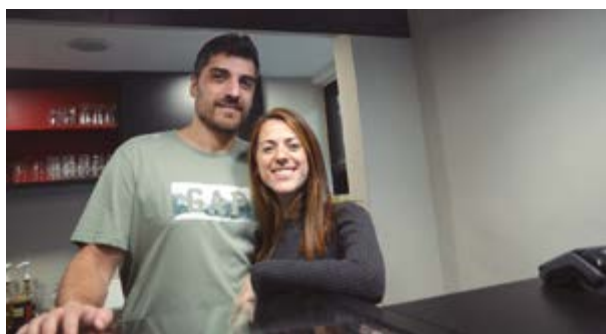
CON
ZANAHORIA



3 - Editorial



8 - Nota de tapa



20 - Socio con historia



33 - Destinos

CAMBADU

Entre todos. Para todos.



- 3 - Editorial
- 8 - Nota de Tapa
- 12 - Evento Embajada USA
- 14 - Índices Económicos
- 15 - Agenda Consejo Directivo
- 16 - Unidad de Desarrollo
Empresarial
- 20 - Socio con historia
- 28 - Mascotas
- 30 - Lanzamiento Renovare
- 33 - Destinos
- 38 - La Última

Autoridades:

Presidente: Daniel Fernández
 Vicepresidente: Ruben Pellicer
 Secretario: Luis Inzaurrealde
 Tesorero: Andrés Viña

Gerente Gral.: Cr. Adrián Cabrera
 Resp. Editor: Lic. Claudio Williman

CAMBADU HOY
 Año 24 - N° 292 - Abril 2024
 Impresión: Gráfica Mosca - DL:

Revista CAMBADU HOY es comercializada,
 diseñada e impresa por:



Ediciones
Inteligentes
 Costa Rica 1634 - 11500 Montevideo
 Tel.: 2605 3915 - 098 711 000
 gerencia@ei.uy

Seguinos en:

- 🌐 www.cambadu.com.uy
- 📧 @cambadu
- 📘 @cambadu
- 📷 @cambadu1

El editor no se hace responsable de las opiniones vertidas por los entrevistados o colaboradores. Los artículos periódicos 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.

NUEVO



NeveX

PARA DILUIR

CON BICARBONATO



REMUEVE LAS
MANCHAS MÁS
DIFÍCILES



PARA ROPA
BLANCA
Y DE COLOR



FRAGANCIA
DE LARGA
DURACIÓN

BLANCOS IMPECABLES



FNC y Cambadu:

Una nueva etapa de colaboración

La empresa FNC está experimentando un período de cambio y renovación con la llegada de una nueva dirección, liderada por Mauro Soria, como su director Comercial. Esta transición marca el inicio de una etapa prometedora, como se refleja en el reciente acercamiento entre la empresa y la institución.

Tras la designación del nuevo director Comercial, FNC extendió una invitación a Cambadu para una reunión de presentación de autoridades. Este gesto fue recibido con optimismo por parte de Cambadu, especialmente considerando los cambios frecuentes en la empresa multinacional que habían llevado a la pérdida de los estrechos vínculos del pasado.

NUEVO

skip



PARA DILUIR
POWER OXI

BLANCO
SUPREMO



LIMPIEZA PROFUNDA
SIN DAÑAR TEJIDOS



REMOCIÓN INMEDIATA
INCLUSO EN CICLOS CORTOS
DE LAVADO



REDUCE EL
AMARILLENAMIENTO

Durante la reunión, se discutieron varios temas de interés mutuo. Mauro Soria hizo hincapié en la importancia del comercio de cercanía y se comprometió a mejorar las relaciones.

De hecho, ante las preocupaciones planteadas por Cambadu sobre el trato recibido por sus comerciantes, Soria se comprometió a estudiar la situación, nuevamente reconociendo la relevancia que los comercios de proximidad tienen para FNC.

De esta forma se estableció un canal abierto de comunicación para que Cambadu pueda expresar las dificultades que enfrenta su masa social en relación con FNC. Además, se acordó celebrar reuniones periódicas, para abordar temas y realizar ajustes necesarios.

La transparencia fue otro punto clave discutido durante la reunión. Soria expresó su

objetivo de implementar una única lista de precios, demostrando su compromiso con relaciones comerciales claras y sencillas de cara al futuro.

Otro de los temas más debatidos fue la diferencia de precios entre los productos vendidos a restaurantes y a autoservicios. Cambadu planteó que los precios deberían ser los mismos para ambos, argumentando que el valor agregado en el sector gastronómico no justifica un costo adicional. Ante esta preocupación, Soria se mostró receptivo y se comprometió a revisar la situación.

En resumen, la reunión entre FNC y Cambadu se percibió como productiva y generadora de expectativas positivas. Esperamos con ilusión que esto sea el inicio de acciones concretas que impacten en el día a día del comercio independiente.

La plataforma digital de FNC para el pequeño y mediano comerciante ya está disponible en todo el país

En 2021 Fábricas Nacionales de Cerveza (FNC), en un esfuerzo para brindar a sus clientes nuevas herramientas que los ayuden a potenciar su negocio, había lanzado en Montevideo la plataforma digital e-commerce Bees. Esta solución tecnológica permitía a los clientes conectarse en el momento y lugar que desearan, ver la oferta del portafolio completo de productos de FNC, las promociones vigentes y los pedidos recomendados en base a su historial de compra para poder hacer su pedido online de forma sencilla y rápida.

La novedad es que, actualmente, la plataforma ya se encuentra disponible en el 100% del territorio nacional para los 25.000 puntos de venta atendidos por la empresa, culminando un proceso que inició en 2023 y consistió en implementar Bees en cada uno de los distribuidores que operan el portafolio de FNC a nivel país.

Bees permite a los comerciantes monitorear en la plataforma el estado de entrega del pedido en cualquier momento, ver su historial de compras y el saldo de puntos disponible para canje. Además, tienen a su disposición un sistema de recompensas especial por utilizar Bees para su negocio.

La plataforma fue desarrollada por ABInbev a nivel global y ya fue lanzada en 23 países, con foco en mejorar la experiencia del cliente. Está disponible y ampliamente adoptada en mercados similares a Uruguay, como Argentina, Paraguay y Brasil.

Esta iniciativa trae consigo un cambio importante para la compañía, ya que implica un cambio de rol de la fuerza de ventas. En vez de estar enfocados exclusivamente en la transacción, los vendedores pasarán a dedicarle más tiempo y concentrarse en el relacionamiento con los clientes, identificando oportunidades comerciales y de mejora del servicio.

Acompañando la iniciativa, FNC opera centro de experiencia de clientes con atención y soporte omnicanal, cuyo foco es gestionar reclamos y solicitudes de puntos de venta para solucionar puntos de dolor y mejorar el servicio y la experiencia.

El sueño de Bees es convertirse en el “marketplace” de referencia para el punto de venta, trabajando en conjunto con socios estratégicos para incorporar cada vez más variedad de productos y categorías a la plataforma.

BEES

El aliado tecnológico de tu comercio



¡Ahora disponible en todo el país!



Con **BEES** accedé a un amplio catálogo de productos y categorías

- Información sobre lanzamientos y otras novedades.
- Visibilidad en vivo del estado de tu pedido.
- Sugerencias de compra para hacer tu pedido más rápido.
- Programa de puntos y promociones exclusivas.



Por más información solicitá ayuda a tu asesor comercial o a nuestro centro de experiencia.



0800 3223

DESDE TELÉFONO FIJO

***3223**

DESDE CELULAR



094 605 389

CHATEÁ POR WHATSAPP





Como en USA



La Embajada de Estados Unidos en Uruguay y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés), recibieron en la residencia de la embajadora Heide Fulton el evento “Como en USA”.

La embajadora Fulton abrió las puertas de su residencia, con mucho gusto, para exhibir sabores y alimentos de los Estados Unidos, a un grupo de más de 100 invitados, en una degustación de alimentos y bebidas estadounidenses.

El evento, liderado por la marca regional “Como en USA”, contó en nuestro país con el apoyo de la Cámara de Comercio Uruguay – Estados Unidos, Cambadu, la Cámara de Comercio y Servicios del Uruguay y la Asociación de Supermercados del Uruguay.

Más de 30 marcas estuvieron presente a través de sus representantes e importadores y durante la jornada las diferentes empresas presentaron sus productos a los referentes del sector gastronómico, minorista, bares, restaurantes, hoteleros, supermercadistas y chefs, quienes pudieron degustar lo mejor del sabor de Estados Unidos durante una jornada con mucho sabor.

La Embajada de Estados Unidos ofrece, a través de su Oficina de Asuntos Comerciales, información y asistencia a empresas uruguayas que quieren representar a empresas estadounidenses o importar productos y servicios. El contacto de la Oficina de Asuntos Comerciales es: UMontevideoCommerce@state.gov

PONTYN



Lipton

**LIPTON,
MARCA N°1 DE
TÉ EN EL MUNDO.**



IMPORTA PONTYN TEL: 2222 4955 - 096 775 205 | SOLICITALO A TU VENDEDOR

Indices Económicos

	Mar-23	Abr-23	May-23	Jun-23	Jul-23	Ago-23
UR - Unidad Reajutable	1579,57	1584,25	1586,04	1596,82	1597,15	1597,15
UI - Unidad Indexada	5,7193	5,7714	5,8164	5,823	5,8004	5,7786
BPC - Base Prestaciones y Contribuciones	5660	5660	5660	5660	5660	5660
SMN - Salario Mínimo Nacional	21107	21107	21107	21107	21107	21107
Cuota Mutua	1564	1564	1564	1564	1564	1564
IMS - Índice Medio de Salarios	433,87	436,82	436,91	403,04	443,41	
IMS - Variacion mensual	0,11%	0,68%	0,02%	0,03%	1,46%	
IPC - Índice de Precios al Consumo	102,94	103,71	103,7	103,22	102,85	103,03
IPC - Variacion mensual	0,9	0,75	-0,01	-0,46	3,4	0,17
IPM-IPPN	285,19	287,41	283,5	275,65	268,63	267,11
IPM Variacion mensual-IPPN	3,16%	0,78%	-1,36%	-2,77%	-2,55%	-0,57%

Agenda del Consejo Directivo

- 16/02/24** - Se recibe al Sr. Agustín Sartori, asunto: Marketplace gastronómico. de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa Comercial y Artesanal de Montevideo.
- 19/02/24** - Se concurre a reunión con la alcaldesa del Municipio B, Arq. Silvana Pissano y comerciantes de la calle Pérez Castellano.
- 21/02/24** - Reunión de Trabajo de Mesa y Sub Mesa.
- 21/02/24** - Reunión Ordinaria del Consejo Directivo.
- 22/02/24** - Se participa de reunión de la Comisión Tripartita Gastronómico Hotelera
- 22/02/24** - Ante invitación de la Unidad Agroalimentaria Metropolitana (U.A.M.), se concurre a su 3º Aniversario.
- 23/02/24** - Se participa de reunión de la Comisión Departamental de Protección
- 27/02/24** - Se concurre a reunión con el Inspector General de Trabajo y Seguridad Social, Dr. Tomás Teijeiro, asunto: modificación Decreto N.º 406/988 Reglamento de Seguridad e Higiene ocupacional.
- 28/02/24** - Ante invitación de la Embajada de Perú, se concurre a la celebración de la Declaración de Ceviche peruano y Día del Pisco Sour.
- 01/03/24** - Ante invitación del Centro Panaderos del Uruguay, se concurre al 40º Aniversario de la creación de la Primera Escuela de Panadería del Uruguay.
- 05/03/24** - Ante invitación de la Asociación Rural del Uruguay, se concurre a la inauguración del Galpón Histórico N.º 1.

	Set-23	Oct-23	Nov-23	Dic-23	Ene-24	Feb-24	Mar-24
UR - Unidad Reajutable	1620,91	1626,8	1629,65	1634	1638,25	1642,33	1717,2
UI - Unidad Indexada	5,7834	5,81	5,8398	5,8737	5,8715	5,9446	5,9922
BPC - Base Prestaciones y Contribuciones	5660	5660	5660	5660	6177	6177	6177
SMN - Salario Mínimo Nacional	21107	21107	21107	21107	22268	222668	22268
Cuota Mutua	1564	1564	1564	1564	1650	1650	1650
IMS - Índice Medio de Salarios	445,8	446,99	448,18	449,27	469,75		
IMS - Variacion mensual	0,18%	0,27%	0,27%	0,24%	4,56%		
IPC - Índice de Precios al Consumo	103,66	104,3	104,66	104,55	106,15	106,83	
IPC - Variacion mensual	0,61	0,63	0,34	-0,11	1,53	0,64	
IPM-IPPN	265,23	269,17	266,54	268,57	272,14	269,21	
IPM Variacion mensual-IPPN	-0,70%	1,49%	-0,98%	0,76%	1,33%	-1,08%	

07/03/24 - Se concurre a reunión con el Gerente Comercial de FNC, Lic. Mag. Mauro Soria y la responsable en Relaciones Institucionales y Reputación Corporativa, Lic. Gabriela Cibils, asunto: presentación institucional.

07/03/24 - Ante invitación del Centro de Estudio para el Desarrollo (CED), se concurre a reunión sobre mercado laboral.

11/03/24 - Se participa de reunión de la Comisión Departamental de Protección de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa Comercial y Artesanal de Montevideo.

12/03/24 - Se concurre a reunión con el director Nacional de Bomberos, Comisario General, Richard Barboza, asunto: habilitaciones.

14/03/24 - Se participa de reunión de la Comisión Tripartita de Repartidores.

15/03/24 - Ante invitación de la Dirección Nacional Energética del MIEM, se concurre al lanzamiento de instrumentos de Eficiencia Energética 2024.



Vencimientos

B.P.S..... 11/04/2024

IVA MINIMO

CAMBADU 18/04/2024

RED DE COBRANZA 23/04/2024

IVA, IRAE Y PATRIMONIO

CAMBADU 22/04/2024

RED DE COBRANZA 25/04/2024

IRPF ARRENDAMIENTOS

CAMBADU 23/04/2024

RED DE COBRANZA 25/04/2024

IVA CEDE

CAMBADU 19/04/2024

RED DE COBRANZA 23/04/2024



Nuevo Curso Gratuito

Gestión Comercial Minorista

Continuando con el exitoso programa de cursos que viene ofreciendo Cambadu para sus socios, se lanza uno nuevo que procura la profesionalización de la gestión comercial.

La realidad actual demanda trabajar de forma diferente a la operativa de antaño, y exige dedicar tiempo a la gestión comercial para la toma de decisiones más profesionales, en base a criterios que permitan alcanzar los objetivos.

Las herramientas de marketing son aplicables a cualquier sector de actividad económica, y los negocios minoristas tienen sus particularidades.

Este curso, no teórico, analiza las particularidades de la gestión comercial del minorista, a través de un formato de taller, en el que cada asistente, a través de diferentes herramientas de marketing y comercialización entienda las

características de su negocio y las posibilidades comerciales que tiene para crecer.

En un sector atomizado como el minorista, donde es inevitable competir para poder sobrevivir, tener herramientas efectivas y eficaces es fundamental para proyectar su negocio y potenciarlo al futuro.

Docente:

Lic. Claudio Williman

Profesional de amplia experiencia en el asesoramiento a empresas, docente a nivel empresarial de cursos de grado y posgrado, asesor de emprendedores de distintos sectores, y capacitador en gestión comercial mayorista,

Índice general de temas:

- Tema I: Características de los comercios minoristas
- Tema II: La función comercialización en



Doña
COCA

Jamón Cocido
Etiqueta Negra

**La
calidad
no se
negocia.**

INDUSTRIA URUGUAYA

Doña
COCA

La marca más vendida
de Uruguay

negocios minoristas

- Tema III: Ofrecer lo que los clientes quieren
- Tema IV: Variables de la gestión comercial minorista

Fechas:

Los cursos se llevarán a cabo de forma presencial y en dos jornadas: miércoles 10 y viernes 12 de abril de 2024.

Horarios: De 10.30 a 12.00 horas.

Locación: Sede Central – Magallanes 1412

Recordamos que los cupos son limitados, por lo que aconsejamos realizar consultas e inscripciones con tiempo.

Para realizar sus inscripciones comunicarse:

WhatsApp: 095 623 624

Tel.: 24083130 int. 157

Mail: cursos@cambadu.com.uy

Los cursos cuentan con el apoyo de ANDE, esta asociación nos permite proporcionar a los empresarios herramientas sólidas y fácilmente aplicables para elevar la competitividad empresarial.

Agradecemos este respaldo que nos permite brindar valiosos cursos y capacitaciones que representan una invaluable oportunidad para fortalecer las habilidades de las micro, pequeñas y medianas empresas de todo el país.



¿Te preguntaste cuánto podrías ahorrar al realizar entregas con una minivan eléctrica?

Ahora podés financiarla con el Crédito de Impacto Ambiental, que ofrece créditos de hasta casi USD 30.000 (en UI, Pesos o Dólares) según la moneda de tu preferencia.



Ingresá en ande.org.uy por más información



Cañuelas



CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

Una gran cafetería y más





Matías Comesaña y Martina Teliz se conocieron en enero de 2017 y al poco tiempo empezaron a visualizar la instalación de una cafetería con un diferencial que le agregara valor a la propuesta comercial.

El ingeniero de sistemas y la pastelera profesional nos fueron contando en una entretenida charla, los pormenores de un proyecto que los tuvo, durante casi dos años, en una montaña rusa de complicaciones y sinsabores, hasta llegar a la calma de estos días que les permite comenzar a proyectar con mayor claridad los pasos comerciales a seguir.

Mientras compartíamos la charla y el café en el local de Telizzia, afuera la lluvia no dejaba de caer y se convertía en un ingrediente más de una historia que tiene como protagonista a dos jóvenes emprendedores que, llenos de buenas intenciones tuvieron que sortear un sinnúmero de dificultades para llevar adelante su proyecto.

“A finales de 2019 empezamos a visualizar el proyecto, yo había culminado un MBA y Martina sus estudios de pastelería y alta cocina, por lo que estaban dadas las condiciones para abrir un negocio con conocimiento del tema, en el que me ocupaba de llevar adelante la inversión y ella el tiempo y conocimiento”, nos cuenta Matías.

Cuando la decisión estaba tomada, en marzo de 2020 estalla la pandemia, y si bien los casos diarios eran pocos y parecía estar controlada la situación, no fue hasta octubre que deciden iniciar las obras. “Firmamos el contrato con el local, iniciamos la obra y en ese momento explota todo. La obra que iba a llevar 3 meses, nos llevó 6 y tuvimos que responder económicamente a todo, y recién en abril de 2021 estuvimos en condiciones de abrir, justo en el momento en que la pandemia estaba en su pico máximo y con un gran impacto social”.

La idea siempre fue abrir un “Cat Café”, es decir una cafetería que tiene como valor agregado la presencia de gatos en alguna parte de sus instalaciones. “La idea surgió a partir de una cafetería que está en Punta del Este, que visitábamos todos los veranos y a la que seguimos yendo siempre que podemos. Nos pareció una linda propuesta y quisimos replicarla en Montevideo, en este barrio especialmente porque vimos que no había cafeterías en la zona. Es una zona interesante, con movimiento y además se trataba de una casa de dos plantas que nos permitía desarrollar un espa-



cio especial en la planta alta para el café con los gatitos y la planta baja para los que no quisieran interactuar con ellos, estar en otro plan donde solo disfrutar un café y comer algo rico”.

La tendencia de este tipo de comercios nació en Taipéi en 1998 y atrajo a multitudes de turistas japoneses provocando que esta moda se trasladara a Japón, donde concretamente en Osaka en 2004 se abrió el primer cat café nipón. A partir de allí la corriente se fue expandiendo por el mundo, creando un pasa-

tiempo en un ambiente positivo en el que la relación entre los gatos y las personas toman una gran importancia. Algunos lo ven como algo divertido y otros lo sienten como algo terapéutico que les permite un escape a sus preocupaciones y donde el tiempo parece pasar más lentamente.

Al momento de la apertura optaron por no tener gatos. “Éramos inexpertos en ese trato, si bien Martina tenía experiencia trabajando en cocina y cafetería, había una suma de procesos que era diferente. Recién en julio de 2021 abrimos como cat café, con la planta alta habilitada para que la gente pudiera compartir con los gatitos”.

Recuerda Martina que la apertura coincidió con las vacaciones de invierno y una nota en un diario, lo que provocó una demanda que los sobrepasó. “La verdad que nos sentimos desbordados porque se hizo cola afuera del local, y no sabíamos como atender esa demanda. Siempre estuve en la cocina con otras personas del equipo, pero la demanda esos días nos superó, después la fuimos encausando”.

“En ese momento creíamos que se podía tener animales en los locales”

Las vacaciones de invierno en medio de la pandemia y la posibilidad de salir de las casas, sumado a las notas periodísticas fueron formando una tormenta perfecta.



Sweetlife



adu

Ahora toda nuestra línea de endulzantes Sweetlife
contará con la certificación de la
Asociación de Diabéticos del Uruguay

Más dulce, sin calorías y recomendado
por ADU



PACK AHORRO





“En ese momento creíamos que se podía tener animales en los locales, había antecedentes de sitios Pet Friendly, y antecedentes de un cat café en Punta del Este, pero la realidad era otra y tomamos decisiones desde la ignorancia de que no se permitía”.

A diez días de abrir, y luego de varias inspecciones de la Intendencia de Montevideo, tuvieron que sacar los gatos del local y comenzar un proceso para que se creara una normativa que permitiera mascotas, dentro de ciertas condiciones y en este tipo de locales.

El ir y venir hasta que finalmente se obtuvieron los permisos, los llevó a recorrer un camino de consultas, investigación y creación de procesos, entre los que estuvo involucrada la propia Facultad de Veterinaria. “Enviamos una carta a la Facultad y nos recibió el propio Decano Dr. José Piaggio, los doctores José Luis Callero, Alejandro Benech y Daniela Izquierdo, quienes luego de escucharnos nos dijeron que era una idea estupenda y que nos iban a apoyar ante la Intendencia”.

Luego de muchas idas y vueltas, trámites y gestiones, momentos de incertidumbre y sensaciones de desaliento, finalmente en mayo de 2023 comenzaron a funcionar efectivamente como cat café.

“Nunca sabremos si esas personas volvieron a venir a la cafetería o nunca más lo intentaron”

Durante ese tiempo en el que no estaban autorizados a tener gatos en el local, mucha gente que llegó motivada por la novedad, se fue desilusionada porque el local no podía ofrecer el valor agregado que lo hace diferente. “Nunca sabremos si esas personas

volvieron a venir a la cafetería o nunca más lo intentaron, la realidad que no vamos a poder medir lo perdido durante todo ese tiempo”, se lamenta Martina.

Como forma de compensar la falta de facturación generada, crean una marca de alfajores que les permita dar a conocer la amplia variedad producida. “Tenemos 20 tipos de alfajores diferentes y nos pareció buena la idea de poder sacarlos de la cafetería. Así creamos la marca La Alfajorería, eso nos permitió mantener los puestos de trabajo, no despedir gente y generar ingresos por otra línea de negocios. La marca por ahora es para consumo del local y se vende por Pedidos Ya. Son de producción artesanal, sin conservantes y se hacen de a uno. Quizá el próximo año estudiemos la producción para vender en cafeterías, pero manteniendo las características propias de un producto artesanal”, cuenta Martina.

“Todos los gatos están castrados en edad, desparasitados regularmente y mantenemos una ficha individual de cada uno”

La operativa actual del local está basada en el trabajo de 13 personas, eso incluye baristas profesionales, producción, limpieza y 3 estudiantes de veterinaria que se ocupan de los gatos. “Las chicas hacen turnos de 4 horas y permanecen en planta alta donde están los gatos, y se ocupan de su cuidado sanitario. Por ser estudiantes tienen una importante experiencia, controlan que estén comiendo bien, si hacen sus necesidades, detectar cualquier trastorno y cuidar las condiciones generales de cada uno. Están todo el tiempo pendiente de ellos y si ven algo raro nos alertan de inmediato. Además, tenemos una veterinaria responsable con la que trabajamos”.



Todos los gatos que se encuentran en el local están para adopción y pertenecen a la ONG Bastet y previo a su ingreso a Telizzia se les hace un estudio de sanidad completa y un análisis clínico para evaluar su condición general. “Todos los gatos están castrados en edad, desparasitados regularmente y mantenemos una ficha individual de cada uno, su historia clínica, donde se registran todos los tratamientos o medicación que reciben, con el objetivo que siempre estén en óptimas condiciones y que la persona que los adopte tenga toda la información disponible”, detalle Matías.

La selección de los gatos es realizada por Bastet, así como el trámite de adopción final. “Ellos se ocupan del proceso de adopción responsable, porque tienen la experiencia y además consideramos que es lo más ético, saben qué preguntar, qué analizar para entregar un gato en adopción y luego hacer la supervisión”.

En Telizzia hay urnas para donaciones a Bastet para ayudar al financiamiento de la ONG que tiene un loable fin solidario,

ocupándose del rescate y mejora de las condiciones de vida de los gatos abandonados.

“Ofrecemos café de especialidad, elaborado por baristas profesionales, y toda la comida es casera y elaborada en el local”

Además del valor agregado que brinda la compañía de los gatos, para aquellos clientes que quieran vivir la experiencia, la oferta de alimentos y bebidas de Telizzia merece un capítulo aparte. “Ofrecemos café de especialidad, elaborado por baristas profesionales, y toda la comida es casera y elaborada en el local. Martina está al frente de la producción, se elabora en el momento, con productos de calidad, sin conservantes y toda sale muy rico”, afirma con orgullo Matías.

A Telizzia se puede ir solo por su exquisita gastronomía, tanto para almuerzos como meriendas, a tomar un rico café de especialidad, o sumar a toda esa oferta la experiencia tera-





péutica de hacerlo en compañía de los gatos. La elección final siempre es del cliente, y en eso, la casa no se reserva ningún derecho, la propuesta de valor se puede tomar parcial o completa, pero como recomendación le sugerimos que se permita vivir la experiencia.

Afuera la lluvia no dejaba de caer con intensidad, pero adentro, antes de hacer las fotos de rigor, recorrimos los lugares que los clientes no ven, y en este caso no solo visitamos la cocina donde se producen los alimentos, sino que también recorrimos los lugares dedicados al cuidado, control y salubridad de los gatos.

El cuidado en los detalles, tanto en uno como en otro sitio, solo reflejan la conciencia con la que se hacen las cosas y el cariño que se le pone a cada tarea, acciones que se ven reflejadas en los productos ofrecidos y la independencia con la que se mueven los gatos dentro de su espacio asignado. Es una demostración más que no solo la ambientación temática es la adecuada, sino que los animales han sido seleccionados en forma cuidadosa por profesionales.

Telizzia, un cat café que brinda todo lo rico, fresco y sabroso de una cafetería de especialidad, con el valor agregado de poder disfrutarlo junto a curiosos habitantes de cuatro patas.

SU NEGOCIO SOBRE RUEDAS

Los socios Cambadu acceden a los servicios exclusivos de alquiler con **Contratación a Largo Plazo** del utilitario que necesite para su empresa.

Utilice su capital en mercadería o mejoras en su comercio y olvídense de los costos mensuales de mantenimiento.

Acceda al vehículo utilitario que necesita con las ventajas de tener:

- Seguro y auxilio las 24 horas
- Mantenimiento programado
- Recambio de cubiertas

Consulte por este y otros beneficios exclusivos



www.giftrentacar.com.uy

Cuareim 1630

2900 3303

098 08 98 08

info@giftrentacar.com.uy

MUCHO MÁS QUE PLAYA

En LAS ÁNIMAS tenés esa opción.

Somos un lugar único para vivir un día diferente rodeado de naturaleza y confort, la gastronomía te sorprenderá gratamente. Pensado para pasar en familia, con juegos y paseos para los chicos, un lugar seguro y diferente. a sólo 90 min de Montevideo, 50 de Punta del Este 30 minutos de Piriápolis. En la parte más alta de Maldonado, las Sierras de las Animas. Te invitamos a crear la "anécdota diferente" de este verano.

Vení a LAS ANIMAS.



Cómo llegar

Abierto de miércoles a domingos de 13.00hs. a 19:00hs.



 www.lasanimas.uy

 099 264 627

 reservas@lasanimas.uy

 Las Ánimas Casa de Campo

 @lasanimas.uy

CAMBADU
Entre más, Pasa más  **Socios 10% de descuento**

Scotiabank. 15% y 25% de descuento

NO SE ACUMULAN PROMOCIONES



El dengue y nuestras mascotas



Ante la preocupación por el aumento de los casos de dengue en nuestro país y la región, la pregunta obliga es saber si nuestros perros y gatos pueden contraer la enfermedad.

Si bien es cierto que existen diversas enfermedades que las mascotas pueden contraer a través de los mosquitos, los animales domésticos no sufren dengue.

A pesar de ello, debemos estar atentos a que una ocasional picadura pueda tener consecuencias en su salud, y causar problemas como por ejemplo la anemia.



Los perros y los gatos pueden contraer otras enfermedades con la picadura de los mosquitos, ya que les pueden transmitir determinadas bacterias que los dañarían de manera importante, al provocar la disminución total o parcial de sus glóbulos rojos.

Existe un parásito, llamado *Dirofilaria immitis*, transmitido por los mosquitos, que puede causar daños graves en el corazón y los pulmones de perros y gatos. También, las picaduras de mosquitos pueden contribuir al contagio de enfermedades como la encefalitis y la leishmaniasis en los perros.

Es nuestra responsabilidad proteger a las mascotas de las enfermedades que pueden ser transmitidas por los mosquitos y asegurar así su bienestar. Como forma de prevención detallamos medidas preventivas que deben considerarse.

- Uso de repelentes para mascotas. Es muy importante seleccionar los productos diseñados exclusivamente para perros y gatos. Los elaborados para humanos pueden ser perjudiciales para ellos.
- Aplicar vacunas específicas. El suministro de las vacunas contra enfermeda-

des transmitidas por mosquitos, prepara su sistema inmunológico y les facilita el combate a posibles infecciones. Consulte con su veterinario sobre las vacunas recomendadas.

- Productos que refuerzan el sistema inmunológico. Su veterinario le puede orientar sobre los productos que permiten fortalecer la respuesta inmunológica de las mascotas y generar una defensa más eficiente contra las posibles enfermedades.
- Collares antipulgas. Algunos collares multifuncionales, no solo combaten pulgas y garrapatas, sino que también repelen los mosquitos y otros insectos. Son muy recomendables como solución práctica y de larga duración, para mantener alejados a los mosquitos.

Siguiendo estos consejos y consultando en todo momento al profesional de confianza,



estaremos teniendo una actitud responsable para contribuir con la salud y bienestar de nuestras mascotas.

CONTROL'S



NUEVO PRODUCTO

DESINFECTANTE

Descubre el poder del Limpiador Líquido Desinfectante CONTROL'S con aroma a lavanda. **Combate el 99,9% de las bacterias** de todas las superficies.

AROMA A LAVANDA

Descarga nuestro catálogo ingresando a www.controls.com.uy





renovar.e

La renovación de utilitarios de combustible a eléctricos llegó a Uruguay

Renovar-e es la primera empresa que ofrece en nuestro país esta solución innovadora que permite ahorros en combustible y mantenimiento, reduciendo la huella de carbono.

Para conocer más sobre esta innovadora solución, conversamos con el Cr. Fernando Lapchik, director de Renovar-e para que nos informara sobre esta propuesta que busca potenciar la movilidad eléctrica, a través de una solución accesible, eficiente y comprometida con el cuidado del medio ambiente.

“Esta práctica, conocida como retrofit, convierte un vehículo usado con motor de combustión a una tecnología eléctrica, siguiendo

la normativa y las mejores prácticas internacionales. Este proceso genera ahorros en costos de combustible y mantenimiento, mejora el rendimiento y la eficiencia del vehículo, además de contribuir con la reducción de la huella de carbono”, nos dice Lapchik.

En esta primera etapa, Renovar-e ha realizado una inversión superior a los U\$S 500.000 proveniente de capitales uruguayos, y se encuentra en construcción de una planta de renovación, ubicada en la ruta 101, en Barros Blancos, Canelones, de inminente inauguración.

Consultado sobre el mercado primario al que se dirige la propuesta, Lapchik destaca que: “Esta solución está dirigida fundamental-

SANTA-T

NU
EU
EVO



TINTO SUAVE
DE SANTA TERESA



mente a vehículos utilitarios utilizados para actividades laborales que implican recorrer en el entorno de los 100 kilómetros diarios, como distribuidores y pymes que utilizan vehículos para entregas o abastecimiento”.

La propuesta básica incluye, para vehículos reconvertidos, una autonomía de 150 kilómetros, ampliable a 220 kilómetros, y la recarga completa de batería se realiza en 4 horas y su vida útil estimada es de 7 años con carga diaria.

“Son varias las ventajas de la reconversión. Por un lado, los eléctricos utilizan menos energía para recorrer la misma distancia que un vehículo de combustión interna. Por otra parte, el costo de electricidad por kilómetro es más bajo en comparación con el combustible, la relación es de 9 a 1. Además, requiere menos mantenimiento al tener menos piezas móviles”.

Estos valores indican que la inversión en renovación se paga con el ahorro mensual generado en su uso. Por otra parte, para facilitar el recambio la compañía tiene acuerdos con instituciones financieras para su financiamiento en hasta 36 cuotas.

En cuanto a las garantías y servicio posventa, la compañía ofrece una garantía de cuatros años, mantenimiento, reparación y asistencia técnica.

Consultado sobre el desgaste de componentes, Lapchik destaca que el principal componente que sufre desgaste es el pack de baterías que tiene una vida útil superior a los 3.000 ciclos de carga y descarga, lo que en tiempo se puede medir ente 7 u 8 años de servicio, siendo similar a un vehículo O Km.

La empresa tiene como objetivo brindar un servicio llave en mano completo que incluye los trámites necesarios para obtener la nueva libreta de circulación como vehículo eléctrico. El tiempo de realización del cambio es de una semana, ya que Renovar-e utiliza un sistema de kits pre armados y acondicionados de acuerdo a cada modelo. Esto permite reducir tiempos de trabajo, estandarizar procesos y equipamiento, ganando en una escala industrial y replicable.

La renovación de vehículos de combustible a eléctricos ya está presente en Uruguay, con todas las ventajas de la innovación y una importante reducción de costos de consumo.

Por mayor información o consultas, ingrese a la web: www.renovar-e.com o comuníquese a través de WhatsApp al 092 944 882





Dónde viajar en abril

Todos los meses del año tienen algo particular para conocer algún destino, y en esta oportunidad detallamos algunos de los que tienen alguna razón especial para ser visitados durante el mes de abril.

Japón

Durante el mes de abril Japón se distingue por el florecimiento de los cerezos, en japonés “sakura”.

La experiencia visual que se obtiene en esta época del año es sin igual, entregando un paisaje floreciente que es una obra maestra de la naturaleza imperdible.

Pero además nos permite recorrer la cultura y el espíritu creativo de una gran nación, desde los aires del campo y los paisajes

emocionantes de las ciudades llenas de tradición.

Valle Cuyahoga

El Estado de Ohio – Estados Unidos, es uno de los principales lugares para ver el eclipse solar en abril. Las ciudades cercanas de Cleveland e Indianápolis prometen ser los lugares claves para disfrutar de este fenómeno.

Las magníficas cascadas, senderos infinitos y las frondosas montañas del Valle Cuyahoga ofrecen una perspectiva natural increíble para admirar el evento.

Es una región que recibe en forma permanente a visitantes que llegan allí para dar largos paseos por los senderos o simplemente disfrutar de la naturaleza.



Túnez

En esta época del año, Túnez se convierte en un destino sorprendente para explorar los lugares históricos, como Sidi Bou Said, una localidad portuaria que llena los ojos del visitante con una perfecta combinación de colores azules y blancos.

Otros lugares notables para visitar son la Medianoche verde, Valley of Kasserine, El Jbel Zargou y la espectacular reserva de Chott el Djerid.

Estos lugares ofrecen una inmersión en una gran diversidad de patrimonio histórico, cultura y gastronomía.





Países Bajos

En los Países Bajos, los destinos de Keukenhof y Ámsterdam son destinos estrella para ser visitados en abril, ya que junto ofrecen de las mejores experiencias turísticas de Europa.

El jardín Keukenhof es conocido en todo el mundo como el jardín de los Tulipanes. Con

la cantidad de flores de todos los colores, formas y tamaños es una experiencia única para disfrutar del campo holandés.

Mientras tanto, Ámsterdam es el centro de vanguardia de los Países Bajos con su singular arquitectura y el Amstel River recorriendo el centro de la ciudad.

Cambadu HOY



El próximo cierre de edición será el miércoles 24 de abril.

No pierda la oportunidad de estar presente con su marca y producto en el inicio de una nueva zafra comercial.

Contáctenos: Ediciones Inteligentes  098 711 000 / 098 508 385



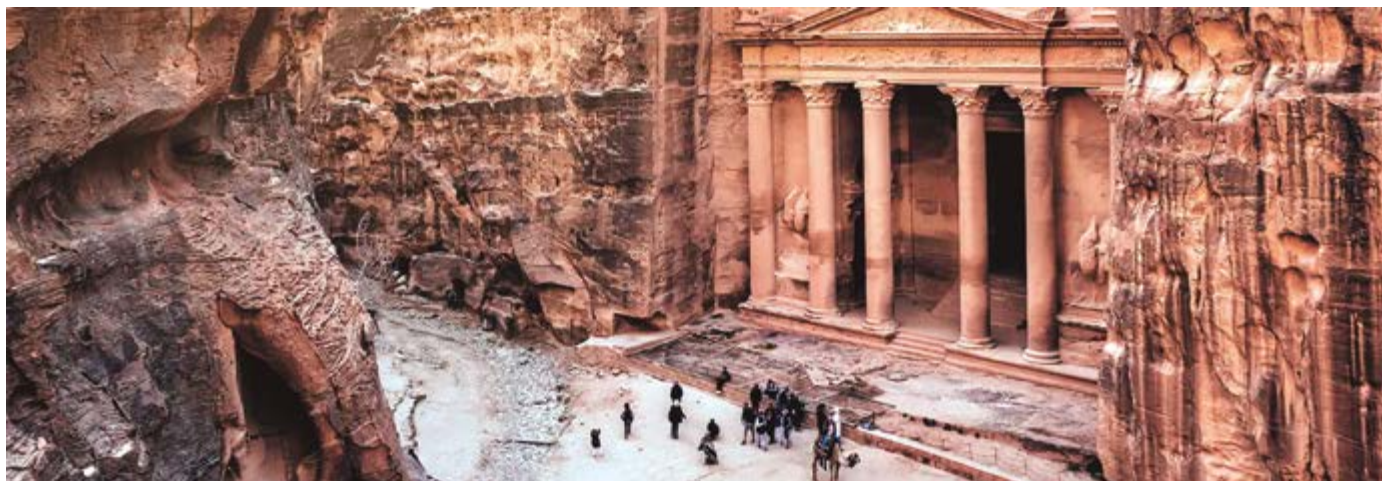
Koh Samui

En Tailandia se encuentra este destino que se está convirtiendo en un sitio turístico de descanso y relajación. Está compuesto por numerosas playas tan cálidas como sus aguas, con pintorescos atardeceres tropicales que son uno de los regalos favoritos de los visitantes.

La pequeña isla es famosa por sus numerosos templos budistas y su gran abanico de actividades acuáticas, entre ellas el nado con tortugas, el buggy tour kayak y distintos deportes.

Koh Samui ofrece también diversas delicias culinarias como los famosos noodles fritos y el pimiento verde.





Jordania

Para los amantes de la historia, Jordania es un destino ideal, ya que se trata de un lugar que reúne cultura e historia por ejemplo en el destacado sitio arqueológico de Petra,

reconocido por UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.

Este singular sitio está compuesto por la famosa puerta de Inhalam, el Ara de los Reyes, el Palacio de la Estatua y el monasterio de Ad Deir.



Todos los productos que su comercio necesita y al mejor precio.

Escanea con tu teléfono el QR y descubri nuestro extenso catálogo de productos



Socios de Cambadu obtienen un **5% dto.**

Nueva Línea de Pastas **SIN GLUTEN**



Descubrilos

www.regionalsur.com.uy @ CosechaDoradaUruguay

Por consultas o ventas: (2506 1149

Casa Central: Dámaso A. Larrañaga 3624 | Sucursal Paso de la Arena: Luis Batlle Berres 7140 esq. Cno. de la Higuera

E-Mail: ventas@regionalsur.com.uy E-Mail: ventaslbb@regionalsur.com.uy



Bimbo: una máquina devoradora de empresas

En Uruguay, Bimbo ha arrasado con gran parte de la industria panificadora a base de adquisiciones. Quien redacta la presente revista recuerda El Maestro Cubano, Los Sorchantes, Pan Catalán, Ricard y Plucky (aunque fueran más de golosinas), y ahora se suma Pagnifique.

En el resto del mundo, su modus operandi es similar: barre con los productores locales a golpe de cheque. Así, hoy en día tienen presencia en 33 países, con 202 plantas distribuidas en 4 continentes.

No hace muchos años, que el mundo cambió drásticamente. Basta recordar lo que sucedió con las cerveceras, las empresas de agua, los frigoríficos, arroceras y varios etcéteras. Esta es la globalización en su máxima expresión, el mundo en el que vivimos desde mediados de los años 90.





+PROTEÍNAS

RICA EN PROTEÍNAS RICA DE POR SÍ

+VITALIDAD
+ENERGÍA
+MASA MUSCULAR



////// SIGA LA RECOMENDACIÓN DE SU MÉDICO



LLEGO EL MOMENTO DE VENDER OFF!

Conoce la línea y asegúrate las mejores ventas.

FAMILY



+12 años

DEET 15%

6hs

OFF!® Family Aerosol

170cm³ / 290cm³
Resistente aún en condiciones de transpiración



+12 años

DEET 7%

3hs

OFF!® Family Spray

177ml
Valvula 360°



+2 años

DEET 7,5%

4hs

OFF!® Family Crema

60g / 196g
Formula con Aloe Vera y Glicerina

EXTRA



+12 años

DEET 25%

12hs

OFF!® Extra Duración Aerosol

170cm³ / 290cm³
Resistente aún en condiciones de transpiración



+12 años

DEET 25%

10hs

OFF!® Extra Duración Crema

100g
Para mayor exposición

KIDS



+2 años

DEET 7,5%

4hs

OFF!® Kids Crema

100g
No irrita la piel

CUIDADO PERSONAL



+2 años

ICARIDINA 16%

9hs

OFF!® Protección Invisible Aerosol

104ml
Formula no grasa



+2 años

ICARIDINA 25%

10hs

OFF!® Sueños Spray

113ml
Formula no grasa

OFF!®

PREVENCIÓN CONTRA MOSQUITOS

DISFRUTÁ CADA MOMENTO