

Precios del pan: "Sí o sí tenemos que aumentar y ponernos un poco a tono con la realidad"



información a través de FM Vos (94.5) el propietario de la panadería Le Boulanger, Marcelo Martínez.

Expresó que los precios han tenido una variación de entre un 10% y un 12% dependiendo de qué tipo de negocio tenga el comerciante (si es de barrio, una panadería con venta al público o si se hace reparto). Además, existen diferentes tipos de pan: por pieza o por unidad (mignon). En el caso de Le Boulanger, actualmente, el kilo de pan mignon lo tienen a 150 pesos, aunque aumentará un 10%, lo cual siempre se busca redondear para evitar problemas con el cambio. "Calculo que se va a ir a 160 o 165 pesos", adelantó. La docena de raspadas está a 250 pesos y la docena de facturas de manteca a 370 pesos, se trata de productos que también tendrán un aumento.

"La gente que tiene comercios, los panaderos, sabemos que por ahí aumentamos el producto y el consumo de la gente tiende a bajar, es una realidad. El tema es que nosotros empezamos a absorber los pequeños aumentos de nuestros proveedores y tratamos de absorberlos para no aumentar el precio final al público, pero llega un momento en el cual esos aumentos se sienten en el bolsillo nuestro y sí o sí tenemos que aumentar y ponernos un poco a tono con la realidad", dijo, y agregó que "la gente lo



entiende porque lee los diarios, ve las noticias". Por otra parte, otros factores inflacionarios como el aumento del combustible o de los impuestos, tienen repercusiones en el precio del pan. "El combustible tiene que ver, porque el flete que viene de Buenos Aires con la harina aumentó, ya no vale 'x' plata, vale 10% más; porque el aumento del sueldo del camionero también repercute en el flete; porque la margarina y todo ese tipo de cosas vienen de Buenos Aires y repercuten en el precio final del producto", destacó.

http://diariosanrafael.com.ar/diariosanrafael/wp-content/uploads/2021/03/Marcelo-Martinez.mp3