

Se viene una nueva sede de La Anónima en Roca

ROCA (AR).- Los vecinos de Roca contarán muy pronto con una nueva sucursal de la cadena de supermercados La Anónima.

El amplio local, que será el cuarto que la empresa instalará en esta ciudad, ya avanza a paso firme sobre el terreno que la firma adquirió en el barrio La Barda.

La obra, que comenzó a mediados de abril, tiene prevista su finalización para antes de fin de año. Si bien aún restan algunos meses para ver la importante construcción terminada, la nueva sucursal ya luce las bases de lo que será el edificio, que estará terminado antes de que se vaya este 2011.

Según explicó el gerente regional de la cadena, Eduardo Del Prette, noviembre será el mes elegido para la inauguración, si todo sigue en marcha como hasta el momento.

El local, que según indicó Del Prette, será "intermedio" entre las otras, abarcará una superficie de 1000 m², en la manzana ubicada en Damas Patricias y Evita de esta ciudad.

La inversión total para este nuevo

emprendimiento, demandó un total de entre 12 y 13 millones de pesos.

Según explicó el gerente, el flamante local contará con los mismos sectores de la sucursal de calle San Juan, a excepción del área de rotisería. "Es un poco más chica, pero con un surtido bastante completo", indicó Del Prette.

Incorporará unos 60 empleados

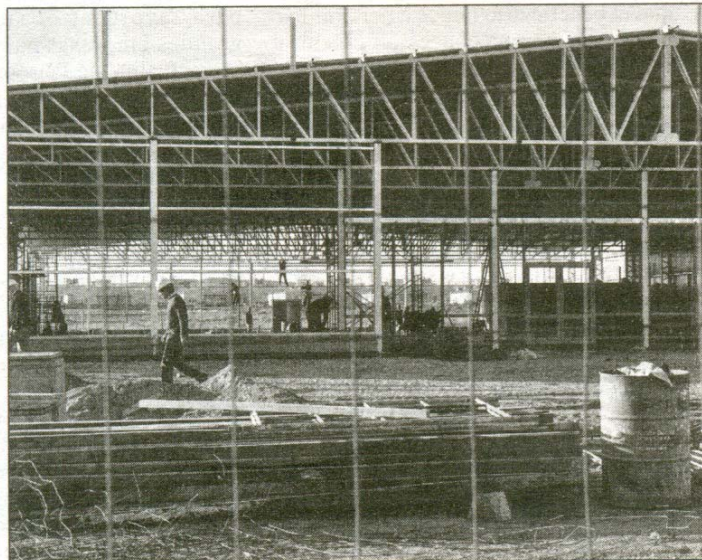
Para atender y administrar este nuevo supermercado, Del Prette aseguró que se incorporarán, entre directos e indirectos, entre 50 y 60 empleados.

En tanto, la sucursal ubicada en San Juan 1425 será ampliada para la concreter la instalación de un local de electrodomésticos y tecnología de la firma Garbarino. Según estimó el gerente regional, este nuevo anexo se ubicará en el espacio detrás de la línea de cajas y "estará listo en poco menos de un mes".

La Anónima cuenta además con otras dos sucursales, una de 170 m² ubicada en San Martín y Córdoba y otra de 570 m² en Estados Unidos y Avenida Roca.

Hebe Rajneri

La sucursal del hipermercado está ubicada en la intersección de Damas Patricias y Evita.



Clausuras en dos comercios céntricos

► **Fue durante un operativo que hizo Bromatología de la ciudad. A uno de los lugares intervenidos se le inhabilitó su cocina.**

NEUQUÉN > En un operativo de control que realizó la Dirección de Bromatología y Calidad Alimentaria del municipio de la ciudad, dos comercios muy concurridos del centro capitalino fueron sancionados y uno de ellos sufrió la clausura de su cocina.

Según explicó Fabricio Torrealday, subsecretario Legal y Técnico, los inspectores municipales clausuraron el sábado la cocina de Club 32, resto bar ubicado en diagonal Alvear y Roca. "El motivo fue la falta de higiene dado que se encontraron varias cosas", dijo el funcionario, quien agregó que "en este caso en particular, además de estar un poco desordenado, se detectó grasa en las campanas extractoras. Es malo por la salu-

bridad de los alimentos porque la grasa cae en lo que se cocina, pero a su vez es grave porque la grasa a mucha temperatura puede generar que se prenda fuego la cocina".

Comentó que la medida fue previa a algunas infracciones que se le realizaron por el mismo motivo. "Se les clausuró la cocina por 48 horas porque había antecedentes, ahora tendrán que limpiar y los inspectores volverán para ver si cumplieron con la orden", dijo Torrealday.

Otro de los lugares en los que se detectaron problemas fue en el restaurante Franz y Pepone -ubicado en Avenida Argentina 344-. La medida, indicó el subsecretario, "también fue por falta de higiene, pero sobre todo por desorden en la cocina". Detalló que se debe a la "mala distribución de alimentos en heladeras ante posibles contaminaciones cruzadas; no puede haber carne

al lado de la verdura". Explicó que se les dio 24 horas para regularizar la situación y que el plazo es porque "son pequeñas cosas las que tienen que readecuar".

Más intervenciones

Torrealday también aclaró que en los barrios se intervinieron 120 kilos de merluza que estaban siendo transportados en un vehículo sin refrigeración y sin habilitación para llevar alimentos.

"Creemos que es alguien que vende pescado en forma ambulante. Como no tenía heladeras, el alimento estaba sin cadena de frío y la intoxicación con pescado es grave. Al no tener el frío no se puede donar y se destruye", dijo e informó que en la vía pública se multó a otros dos vehículos que transportaban alimentos sin tener el permiso correspondiente. Éstos llevaban productos de panificación en la zona centro de la ciudad.