



**HOBART**

*link*

**Q3 - 2019**



**TW** FOOD  
EQUIPMENT  
GROUP  
LATINOAMÉRICA



# ¡HOLA!

Queremos agradecerte por la dedicación y pasión que has puesto en tu trabajo, lo cual nos ha ayudado a cumplir increíbles metas.

Esta ocasión te compartimos noticias donde podrás ver el fruto de tu esfuerzo: ayudando a posicionarnos como líderes en la industria culinaria.

Te invitamos a que nos acompañes a cumplir las metas que tenemos en mente, que seguramente lograremos gracias al esfuerzo conjunto.

*¡Logrando metas gracias a tu esfuerzo!*



# Incrementamos nuestra PARTICIPACIÓN de mercado en SAM'S

Por: Ricardo González - Oficina México

Incrementamos la participación este año con nuestros hornos BAXTER OV500G2 en SAM'S instalando los primeros 19 equipos, con gran satisfacción de nuestro cliente, un gran logro para Hobart que consolida su importancia en el mercado.





# VIPS Training

Por: Paloma Vargas – Oficina México

El pasado jueves 11 de Julio tuvimos la visita del equipo de Operaciones de Vips® conformado por Gerentes Distritales, Gerente Culinario, Coordinadores de Entrenamiento, Gerente de Capacitación, Gerente de Servicio, Director Regional y Director de Eficiencia Operativa.

Participaron en un curso de Capacitación en Equipo de Lavado, Refrigeración y Hands On en el cual tuvieron oportunidad de replicar los famosos Pepitos Vips® en nuestro Horno Combi Hobart Plus.

Para Hobart es importante generar y fortalecer lazos comerciales con nuestros clientes, no sólo para capacitarlos en el uso de sus equipos, sino para que conozcan más de nuestra gama y generemos el “core market expansion” alineados a sus objetivos, así como para que conozcan la infraestructura con la que contamos y vivan la experiencia Hobart.

El objetivo de este curso fue gratamente cumplido, la empatía de Vips con Hobart generó dos lindas sorpresas: la primera, que los asistentes se organizarán para brindarnos una porra de agradecimiento y la segunda, que nos otorgarán su PIN de Espíritu Colaborativo.

*¡Gracias Equipo Vips por compartir su espíritu, pasión y energía positiva!*





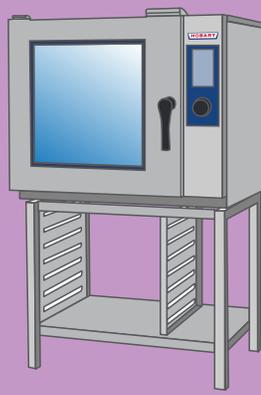
# 1er. Walmart

Pedido de **50** HORNOS COMBI PLUS HOBART

Por: Ricardo González – Oficina México

Nos enorgullece compartir esta excelente noticia a todo nuestro equipo, ya que después de estar trabajando el proyecto durante 6 meses, demostrando la calidad de nuestros equipos, elaborando pruebas en campo y demostrando todos los ahorros energéticos que nuestras soluciones pueden llegar a ofrecer, obtuvimos el primer pedido por 50 hornos combi plus Hobart modelo HPJ101 para grupo Walmart.

Agradecemos a nuestras chefs Carolina Ramírez y Karla Álamo por su apoyo para las pruebas de alimentos, así como a Luis Aguiñaga por el tiempo dedicado en las pruebas de campo; gracias a su profesionalismo pudimos obtener al final este resultado.



## Capacitación y ENTRENAMIENTO Hotelera

Por: Paula Zelaya – Oficina Puerto Rico



Como parte de nuestro compromiso constante con nuestros clientes para brindarles un servicio de excelencia y calidad, realizamos de forma recurrente visitas de capacitación y entrenamiento.

En esta ocasión, nuestro CTR, Ángel Bergollo, viajó a la isla de Aruba, para capacitar al personal de la cadena Marriot en sus hoteles de Marriot Aruba y Ritz Carlton.

Ángel compartió con los operadores de las cocinas de ambos hoteles, una semana completa de entrenamiento, adiestramiento y buen manejo de equipo en las distintas líneas que ellos poseen, principalmente en lavado y Bakery.

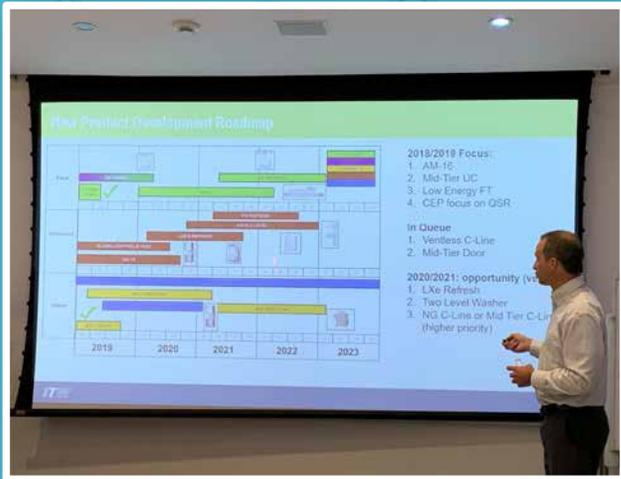
Asimismo, aportó su conocimiento para un mejoramiento del layout y colaboró con el área de mantenimiento y servicio entregando información valiosa para facilitar su trabajo diario.





# BRIAN BRUNSWICK VP/GM

Por: Ariel Jimenez - Oficina México *Warewash en México*

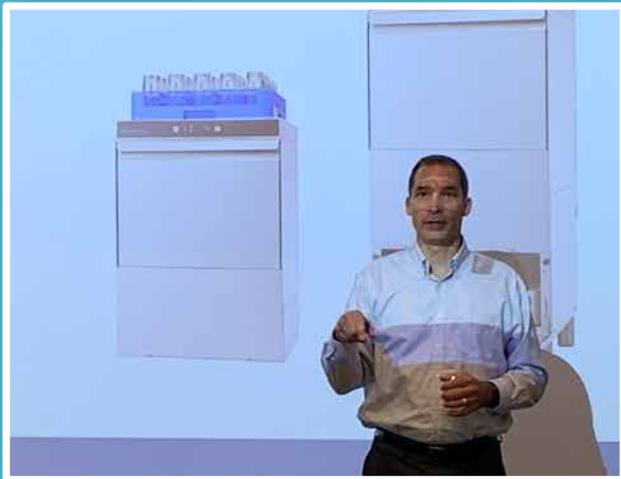


Durante la semana del 5 al 9 de agosto del año en curso, tuvimos el honor de recibir en nuestro corporativo a Brian Brunswick, VP/GM de la plataforma de Lavado.

La visita de Brian fue de gran valor para nuestro equipo comercial, pues entendimos la dinámica de mercado que tiene Estados Unidos en lavalozas.

Brian se enfocó en darnos a conocer la manera de operar y atender a sus clientes 80, así como la importancia del servicio de los mismos en diferentes segmentos como: Hotelería, Industrial y Cadenas Restauranteras.

Entre los temas más relevantes que expuso Brian, estuvieron, cómo identificar oportunidades de negocio que en nuestro mercado actual no hemos desarrollado; la nueva línea Centerline que viene a cubrir una necesidad de mercado mid-tier y la nueva AM16 que se está desarrollando en Estados Unidos.



De la misma manera que Brian nos compartió información; le mostramos cómo se compone nuestro mercado de lavalozas a nivel Latinoamérica, quiénes son nuestros principales competidores y qué iniciativas de crecimiento tenemos con esta línea de producto.

Dentro de la presentación realizada a Brian se habló de nuestro enfoque en reemplazos, poniendo como ejemplo la estrategia que se está desarrollando con el equipo de Food Service para identificar modelos antiguos y aptos para reemplazo con cadenas restauranteras.

Con ayuda del comercial y de servicio de Food Service, Brian tuvo la oportunidad de hacer visitas de campo con nuestros clientes de cadenas restauranteras y de B&I conociendo así una parte importante de nuestro mercado.



ÉXITO MUTUO



# 1er. Lavalozza Advansys DEL PROYECTO DE REEMPLAZOS EN *Sanborns*

Por: Paloma Vargas – Oficina México

Este año hemos iniciado un fuerte programa enfocado a reemplazos donde nos hemos involucrado área de ventas, marketing y servicio.

Después de hacer análisis de consumos, pedir a planta un rack counter, instalarlo de prueba en Sanborns Tacubaya durante 1 mes, llevar el conteo diario, semanal y mensual; detectamos la verdadera necesidad de racks por día que se tienen que lavar y eso implicó:

- 1) Que el cliente compre una lavalozza CL44eN en lugar de una CL54+AM y en otros casos una AM15VL.
- 2) Logramos confirmar su lealtad y nos dio la oportunidad de instalar el 1er equipo con tecnología Advansys en Sanborns Tijuana Revolución. El 2do equipo ya se entregó para Sanborns Monterrey Galerías y se instalará en breve.
- 3) Que el modelo CL44eN-ADV ya lo hayan incluido en su pedido abierto.

Trabajando en equipo reforzamos el compromiso común con nuestros clientes para mantener las relaciones a largo plazo.

*¡Juntos somos únicos!*

ÉXITO MUTUO



## INTRODUCCIÓN DE HORNOS Y FERMENTADORAS en Panadería la *Cardona*

Por: Ricardo González – Oficina México

Nos es grato compartir un gran proyecto por parte de Alberto López, donde se vendió el paquete completo de hornos y fermentadoras para esta gran panadería en San Luis Potosí, no cabe duda que demostrando la calidad y servicio que respalda nuestro gran equipo podemos llegar lejos.

Felicidades a Daniel Ramírez y Erik Rodríguez por la instalación y capacitación que dieron para este proyecto.



FORTALECEMOS LAS RELACIONES  
CON NUESTROS CLIENTES



# curso a distribuidores Línea Restaurantera

Por: Mireya Jiménez – Oficina México

Conocemos la importancia de los revendedores con venta de equipamiento para cocinas industriales principalmente de nuestras marcas y/o competidores a través de una venta tradicional, sin embargo hoy en día debemos considerar la relevancia a través de una página web, y por ello, nos hemos enfocado en brindar nuestros cursos y compartir la estrategia comercial en aquellos con mayor presencia a nivel territorial y cibernética, con el objetivo de crear difusión y posicionar los equipos que integran nuestra Línea Restaurantera.

Al mes de agosto hemos impartido el curso sobre Línea Restaurantera a 30 Distribuidores y 100 asistentes en nuestras instalaciones, para poder complementar sus conocimientos tanto técnicos como comerciales para la difusión y promoción de nuestras marcas en Región Centro, principalmente Ciudad de México, Estado de México y Guadalajara.

El último curso se realizará el 7 de Noviembre, con todo este trabajo buscamos continuar posicionando y fortaleciendo nuestra marca en el mercado nacional y seguir logrando excelente resultados.

GUADALAJARA



ESTADO DE MÉXICO



# Taller de TEAM WORK

Por: Paula Zelaya – Oficina Puerto Rico

Durante el mes de septiembre, participamos en una jornada sobre Comunicación eficaz y Trabajo en equipo.

El mismo fue impartido por el Programa de Ayuda al empleado, donde el recurso encargado del mismo, trabajo

sobre distintas áreas, actividades de confraternización diversas y así poder lograr el compromiso y entendimiento del equipo de trabajo, donde se fortalece el lema que nos representa como compañía.



CONOCE EL FUNCIONAMIENTO DE NUESTRO  
**HORNO COMBI PLUS HOBART**

[https://www.youtube.com/watch?v=c\\_4v\\_v\\_5hLc](https://www.youtube.com/watch?v=c_4v_v_5hLc)





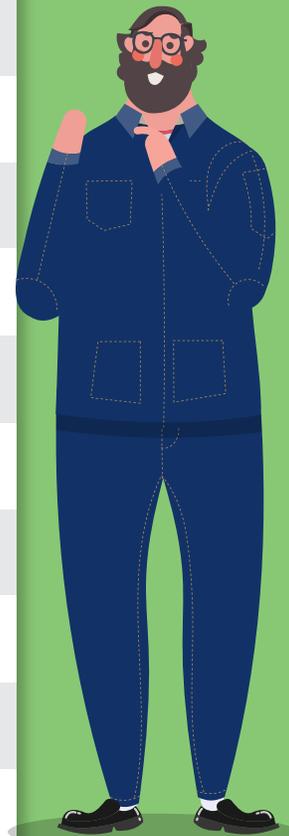
# Técnicos con **MEJOR** Desempeño en Manejo a la **DEFENSIVA**

PERIODO JULIO - SEPTIEMBRE 2019

Por: Recursos Humanos

Nos enorgullece reconocer a nuestros colaboradores que obtuvieron el mayor puntaje el tercer trimestre por el buen manejo en base a los resultados de aceleración, frenado en seco y exceso de velocidad medidos a través del GPS:

CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS JULIO	% PUNTOS AGOSTO	% PUNTOS SEPTIEMBRE	% PROMEDIO
 <b>FELIX GARCÍA</b>	F.R.	MTY	91	92	91	91
 <b>CUAUHTÉMOC VELÁZQUEZ</b>	F.R.	MEX	92	91	90	91
 <b>CARLOS ALONSO</b>	F.R.	MTY	91	91	90	91
 <b>VÍCTOR ALEJO</b>	F.R.	MEX	92	90	90	91
 <b>CARLOS MARES</b>	F.S.	MEX	90	91	90	90
 <b>BENITO SALAZAR</b>	F.R.	MTY	90	91	90	90
 <b>SERGIO ATANASIO</b>	F.R.	MTY	90	90	91	90
 <b>IRVING CRUCES</b>	F.R.	MEX	90	90	90	90
 <b>PEDRO MORENO</b>	F.R.	MEX	91	90	89	90
 <b>DAVID ALAMILLA</b>	F.R.	MTY	90	88	91	90
 <b>FRANCISCO LANDEROS</b>	F.R.	CLN	91	91	87	90
 <b>JOSÉ GUILLEN</b>	F.R.	MEX	90	90	89	90
 <b>EDGARDO SUÁREZ</b>	LATAM	P.R	89	90	90	90
 <b>JESÚS ERASTO</b>	F.R.	MEX	89	90	89	90



Les recordamos que los técnicos con promedio de 90 puntos en adelante de forma semestral serán acreedores a un premio.

¡Gracias por su compromiso día con día para construir una cultura de seguridad!



# Cursos y Capacitaciones

Por: Recursos Humanos

En ITW nos importa el crecimiento y aprendizaje constante de nuestros colaboradores del área técnica, quienes realizan un gran papel día con día para continuar siendo el proveedor de soluciones más admirado con nuestros clientes.

Gracias a nuestros Trainers líderes en cada línea de producto, mes con mes comparten su conocimiento a nuestro equipo técnico con actualizaciones y reforzando el conocimiento de cada colaborador. Les compartimos los cursos impartidos en este trimestre:



**CAFETERAS DE MASTRENA**

Trainer: Eduardo Polo / Oficina Estado de México



**CURSO DE HORNOS COMBI**

Trainer: Cristóbal Hernández / Oficina Estado de México



**CURSO DE LAVALOZAS**

Trainer: Elías Luciano / Oficina Estado de México



**CURSO DE SIERRAS**

Trainer: Julio Villa / Oficina Monterrey



**MANEJO A LA DEFENSIVA**

Culiacán / Monterrey



**SIMULACRO**

Estado de México



# Cursos y Capacitaciones

Por: Recursos Humanos

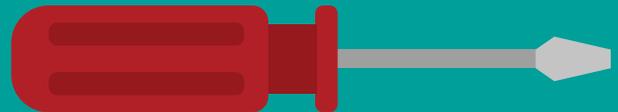


CURSO BACHARACH



CURSO DE REFRIGERACIÓN

Trainer: Gilberto Zavala / Oficina Monterrey



## Conoce más de: Omayra Vélez *Oficina Puerto Rico*

Por: Paula Zelaya – Oficina Puerto Rico

Estudí Contabilidad en la Universidad de Puerto Rico en Arecibo. Además, cursé varias clases de finanzas y realicé dos internados durante mis últimos años. En junio 2019 me gradué del programa de Bachillerato de Administración de Empresas con concentración en Contabilidad con honores Magna Cum Laude.

El pasado mes de agosto me uní al equipo de ITW FEG LATAM en la oficina de Puerto Rico en el departamento de Contabilidad.



### MÚSICA:

Es el pop, kpop y poprock.



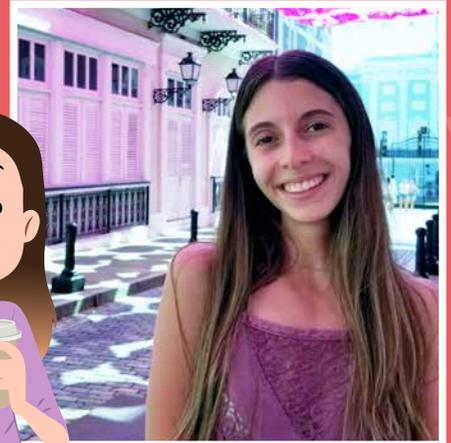
### HOBBIES:

Son hacer turismo interno, editar videos, ver series y documentales.

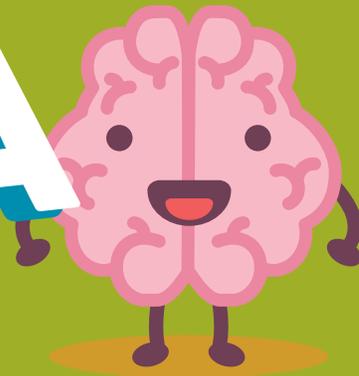


### DEPORTES:

En la universidad practiqué Tenis en mi último semestre porque es uno de mis deportes favoritos y fui parte del equipo de Judo porque me interesa aprender un deporte que enseñara defensa personal.



# TRIVIA



- 1** En el video de operación del Horno Combi Plus Hobart, menciona cuántas secciones aparecen y el nombre de cada una.
- 2** Menciona a qué cliente vendimos 50 hornos, marca, modelo y el nombre de las personas mencionadas en la nota.
- 3** ¿Quiénes fueron los técnicos con mayor puntaje en desempeño de manejo a la defensiva?
- 4** Al mes de agosto, ¿Cuántos distribuidores y asistentes se han visto en los cursos de Línea Restaurantera y cuándo se llevará a cabo el último curso del año?
- 5** ¿Dónde fue la capacitación que impartió Angel Bergollo y a qué hoteles?

RESPONDE ESTAS 5 PREGUNTAS ENVIANDO TUS RESPUESTAS A:  
[beatriz.urbano@itwfeg.com](mailto:beatriz.urbano@itwfeg.com)

Si eres de los 5 primeros en contestar correctamente te harás acreedor a un regalo sorpresa por el Departamento de Marketing.

# Welcome



**DANIEL LÓPEZ SAINZ**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD SERVICE - MÉXICO



**JAIME RUBÉN GRANILLO**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD RETAIL - CULIACÁN



**VÍCTOR M. SÁNCHEZ MONROY**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD RETAIL - MÉXICO



**ALEXIS R. CHÁVEZ SANTIAGO**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD SERVICE - MÉXICO



**LEONARDO JIMÉNEZ OVANDO**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD SERVICE - CANCÚN



**JOSÉ JAVIER SOTO PÉREZ**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD SERVICE - MÉXICO



**H. JEHONATAN BALTAZAR SERRATOS**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD SERVICE - MÉXICO



**AKETZALI CORREA GARDUÑO**  
COORDINADOR DE SERVICIO  
FOOD RETAIL - MÉXICO



**L. FERNANDO SALMORAN SIMÓN**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD SERVICE - MÉXICO



**OMAYRA VELEZ**  
ASISTENTE ADMINISTRATIVO  
CASA - PUERTO RICO



**ARACELI HERNÁNDEZ CERÓN**  
CONTADOR  
CORPORATE - MÉXICO



**ALLAN KENJI WAKIZAKA**  
PRODUCT ANALYST  
BRASIL - BRASIL



**MARTÍN IVÁN PÉREZ ACUÑA**  
TÉCNICO DE SERVICIO  
FOOD RETAIL - GUADALAJARA



**NÉSTOR JAVIER ALEMÁN QUIROZ**  
ALMACENISTA  
FOOD RETAIL - MONTERREY

# RECONOCIMIENTOS

5 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
CRUZ HOWERTON MARCO ANTONIO	16/10/14	FOOD RETAIL	TÉCNICO DE SERVICIO	MÉXICO
ALANIS TRINIDAD FELIPE	16/10/14	FOOD RETAIL	TÉCNICO DE SERVICIO	MÉXICO
CALDERÓN TORRES ESTEPHANIA	16/10/14	FOOD RETAIL	DESPACHADORA DE SERVICIO	MÉXICO
AVIÑA FLORES ERICK CUAUHTÉMOC	15/10/14	CASA	GERENTE DEL SEGMENTO DE HOTELES	MÉXICO
RODRÍGUEZ TRUJILLO M. ANTONIO	16/11/14	FOOD RETAIL	TÉCNICO DE SERVICIO	MÉXICO

10 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
TAQUE CABRERA CÉSAR ANDRÉS	01/06/09	FOOD SERVICE	EJECUTIVO DE SERVICIO Y VENTA	MÉXICO
ESTRADA ROSALES CLAUDIA LUCRECIA	26/10/09	CASA	ACOUNTANT	GUATEMALA
MONTAGNOLI ZUNTINI ALYNE DIAS	11/18/09	CASA	HR MANAGER	BRASIL
ALVES FABIO	08/10/09	CASA	ANALISTA LOGISTICA	BRASIL
NUNES LAURIDO ADRIANO	05/11/09	CASA	ANALISTA DE PRODUCTO	BRASIL

15 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
PONCE PÉREZ MARIO	04/10/04	CORPORATIVO	MENSAJERO	MÉXICO
LANDEROS GARCÍA FRANCISCO ANDRÉS	01/12/04	FOOD RETAIL	TÉCNICO DE SERVICIO	MÉXICO

20 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
SEGURA SOSA ISRAEL CUAUHEMOC	14/12/99	FOOD RETAIL	GERENTE REGIONAL DE SERVICIO	MÉXICO





**HOBART**

**VULCAN**

**Traulsen**

**BAXTER**

**E L R O**

**ecomax**

**PERFECTA**

**ITW** FOOD EQUIPMENT GROUP