



HOBART

link

Q2 - 2019



TW FOOD
EQUIPMENT
GROUP
LATINOAMÉRICA



¡QUÉ TAL!

Te presentamos una nueva edición de Hobart Link; en donde podrás encontrar todos los logros que hemos tenido en este periodo gracias a tu apoyo y activo involucramiento en cada uno de nuestros proyectos.

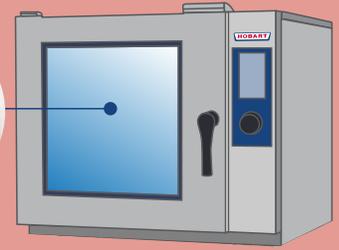
Recuerda que Hobart Link es un espacio dedicado completamente a ti ¡Disfrútaló!

Gracias por tu esfuerzo y dedicación, continúa creciendo con nosotros.

¡Avancemos juntos hacia el éxito!



Implementación Combi Hobart *Vips*®



Por: Paloma Vargas – Oficina México

Como parte del Core Market Expansion, trabajamos con ALSEA para generar oportunidades de poner a prueba nuestro horno Combi Hobart.

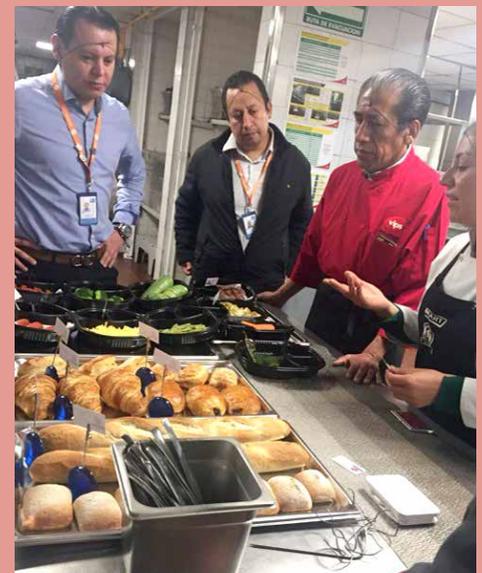
Instalamos el horno Combi con las adecuaciones eléctricas y un suavizador de agua para realizar pruebas del equipo en la sucursal de VIPS Plateros. Tras 45 días de pruebas, 42 recetas de Vips, trabajando de la mano de cocineros, sub chef y chef con jornadas que comenzaban desde las 6:00 am, conseguimos la aprobación por parte de las Áreas Culinarias (Chef Vidal Aparicio), Compras (Guillermo Villaneda) y Eficiencia Operativa (Christian Medellín).



Como resultado obtuvimos las 2 nuevas aperturas de Vips (Lago Alberto en Ciudad de México y Constituyentes en Playa del Carmen) Ahora cuentan en su Layout con nuestro Horno Combi Hobart de 10 Niveles; logrando estandarizar 42 recetas, mejorando sus tiempos y movimientos en la producción y desempeño de los colaboradores de Vips.

Gracias a un gran trabajo en equipo involucrando el área de servicio, refacciones, equipo culinario, Customer Service, ventas y marketing, logramos posicionar nuestra marca para las aperturas en VIPS y ahora estamos trabajando en los reemplazos de equipos para el mismo cliente.

Gracias equipo Hobart, una vez más demostramos ser el proveedor de soluciones más admirado, mejorando la experiencia culinaria en un mundo de constante evolución.



CUMPLIR CON
NUESTRAS PROMESAS



Starbucks Training 2019

Por: Hadaly Cuevas – Oficina México

El pasado 16 y 17 de abril llevamos a cabo en las instalaciones de nuestro corporativo un curso de cafeteras dirigido a los coordinadores de mantenimiento Starbucks a nivel nacional, con la finalidad de que la información presentada pueda ser permeada de la misma manera en las distintas sucursales.

Fueron dos sesiones de 9:00 am a 04:00 pm en donde se alcanzaron un total de 140 horas de capacitación operativa y solución de problemas técnicos enfocados en Mastrenas.

Este curso fue impartido por nuestro Trainer Eduardo Polo en colaboración con Paloma Vargas y Hadaly Cuevas.

Gracias al compromiso de nuestro equipo el curso fue exitoso y nuestro cliente se fue satisfecho con la experiencia recibida.

Reforzamos nuestro gran compromiso común por seguir siendo el proveedor de soluciones de valor más admirado.



COLABORADORES ALTAMENTE
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



Entrenamiento de Supervisor de Servicio C.A.S.A

Por: Paula Zelaya – Oficina Puerto Rico

Como parte del aprendizaje y desarrollo continuo de nuestro personal, recibimos en junio en nuestra oficina de Puerto Rico a Nelson Chacón, Supervisor de Servicio de Colombia.

Durante una semana completa se dedicó exclusiva y específicamente a la capacitación integral no sólo de Alejandro Rosado, sino también a complementar nuestros conocimientos integrales en el área de Servicio.

Agradecemos a Nelson su tiempo y su liderazgo y a nuestro equipo de C.A.S.A por habernos facilitado tan importante recurso, con el cual obtendremos excelentes resultados.



COLABORADORES ALTAMENTE
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



Reconocimiento

EQUIPO

TORRE BANCOMER

Por: Michelle Mora –Oficina México

Nos enorgullece reconocer a nuestro equipo de servicio técnico de Food Service del Estado de México que cubre Torre Bancomer; por acreditar el pasado 21 de mayo al 100% el distintivo H, el cual otorga la Secretaría de Turismo año con año. En reconocimiento, realizamos una comida para el equipo el pasado 7 de junio.

Gracias; Braulio, Carlos, Julio, Eric, Pablo y Ramón, por su compromiso mostrado, viviendo la visión y misión que nos identifica, para contar con los equipos en perfectas condiciones, obteniendo el óptimo funcionamiento de cada uno, reforzando el compromiso y relación con cada uno de nuestros clientes.

COLABORADORES ALTAMENTE
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



Implementación de SOPORTE Y ASESORÍA TÉCNICA a Distribuidores C.A.S.A.

Por: Emilio Camacho – Oficina México

El pasado mes de mayo el equipo de Hobart Guatemala implementó un nuevo proceso para la atención de soporte y asesoría técnica a nuestros distribuidores en Centro y Sur América, con el fin de acelerar y dar una mejor atención a las solicitudes técnicas. Este cambio nos permitirá atenderlos de manera rápida y eficiente.

Por ello nos es grato reconocer a nuestro equipo de servicio quienes estarán brindando el soporte a nuestros distribuidores.

1
NIVEL



Alex López
Oficina Guatemala



Fernando Valencia
Oficina Guatemala

2
NIVEL



Jorge E. Olvera
Oficina México



Raúl Ortega
Oficina México



Felicidades Equipo

por su esfuerzo y compromiso para este proyecto y así seguir fortaleciendo las relaciones con nuestros clientes.



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

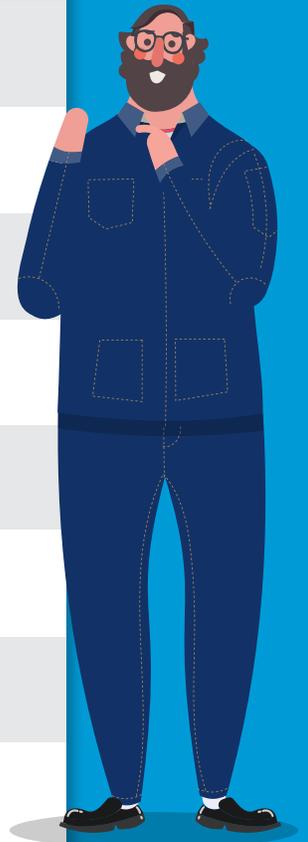
PERIODO ABRIL - JUNIO 2019

Por: Recursos Humanos

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



CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ABRIL	% PUNTOS MAYO	% PUNTOS JUNIO	% PROMEDIO
 CARLOS ALONSO	F.R.	MTY	92	92	90	91
 CARLOS MARES	F.S.	MEX	91	91	90	91
 EFRÉN SALDAÑA	F.S.	GDL	91	91	89	90
 IRVING CRUCES	F.S.	MEX	89	90	92	90
 BENITO SALAZAR	F.R.	MTY	89	90	91	90
 ÁNGEL RIVERA	F.R.	MEX	89	91	90	90
 JOSÉ GUILLEN	F.R.	MEX	89	91	90	90
 EDGARDO SUÁREZ	C.A.S.A.	PR	90	89	91	90
 DAVID ALAMILLA	F.R.	MTY	89	90	91	90
 JUAN CARLOS LÓPEZ	F.R.	MEX	88	90	92	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



CURSO DE REFRIGERACIÓN BÁSICA

Trainer: Gilberto Zabala /Oficina Estado de México
Fecha: 8 al 12 de abril



CURSO DE LAVALOZAS AM Y CL

Trainer: Elías Luciano /Oficina Estado de México
Fecha: 22 al 26 de Abril y 24 al 28 de Junio



CAFETERAS MASTRENA

Trainer: Eduardo Polo /Oficina Estado de México
Fecha: 1 al 5 abril y 6 al 8 de Mayo



CURSO DE HORNOS COMBI

Trainer: Mario Hernández /Oficina Estado de México
Fecha: 20 al 22 Mayo



CURSO DE HORNOS ROTATORIOS Y FERMENTADORAS OV500, OV310, PWS

Trainer: Raúl Ortega /Oficina Estado de México
Fecha: Del 27 al 31 de Mayo



CURSO DE PRINCIPIOS BÁSICOS ELECTRICIDAD

Trainer: Jorge Olvera /Oficina Estado de México
Fecha: 17 al 21 de Junio



Cursos y Capacitaciones



CURSO DE HORNOS ROSTICEROS HARDT

El pasado 23 y 24 de mayo se llevó a cabo la capacitación de la empresa Hardt a nuestro equipo de Hobart, para atender las 39 bodegas de Costco a nivel nacional. Teniendo la participación de nuestro equipo de área técnica de todas las sucursales.



CURSO DE EMPLAYADORAS NGW - TROY

El pasado 20 al 25 de mayo se brindó una capacitación en las instalaciones de Troy E.U.A a nuestro Trainer Julio Villa (F.R. Monterrey) revisando funcionamiento, operación y requerimientos de la nueva Emplayadora NGW.



TRAULSEN TRAINING 2019

El pasado 26 y 27 de Marzo del presente año, se llevó a cabo en nuestras instalaciones, el curso de refrigeración impartido por equipo directo de Traulsen para nuestro equipo de servicio y ALSEA para mostrar las nuevas tecnologías en refrigerantes R290, R448A Y R450A, siendo los llamados de Hidrocarburo Ecológico, nuevos controles de microprocesador y características diferenciadoras de Traulsen.



CURSO DE PRIMEROS AUXILIOS

Trabajando en conjunto con nuestros clientes y enfocados en las estrategias de seguridad ITW, el pasado 10 de junio se brindó capacitación de primeros auxilios al equipo de servicio técnico asignado a Bancomer para fortalecer la cultura de seguridad con nuestros colaboradores.





Hasta Siempre **JOSÉ LUIS HERNÁNDEZ**

Por: Paula Zelaya – Oficina Puerto Rico

Durante el pasado mes de abril, la noticia de la partida inesperada de nuestro compañero de trabajo José Luis Hernández, nos afectó profundamente.

Queremos dedicarle estas pequeñas palabras, a modo de agradecimiento por los años compartidos con nuestra familia de Hobart en Puerto Rico y por su dedicación y empeño en hacer mejor cada día su labor.

Persona alegre, comprometida y siempre dispuesta a ayudar a los demás.

Sin duda una pérdida irreparable para nosotros y su familia.

Conoce más de: Moisés Parada



Por: Marketing – Oficina México

Soy Licenciado en Administración de empresas (UNAM) con diplomado en Desarrollo Organizacional (TEC de Monterrey).

Con más de 15 años de experiencia en Recursos Humanos; me uní en el mes de enero 2019 al equipo de ITWFEG LATAM como coordinador de Recursos Humanos, Seguridad y Servicio.



MÚSICA:

Me gustan diferentes géneros (rock, pop, salsa, cumbias e instrumental) Deleitarse es lo importante. Deseo ir a un concierto de Andre Rieu en Maastricht Holanda.



HOBBIES:

Me considero un apasionado de los viajes, de disfrutar y conocer nuevas culturas, comida y de recorrer nuevos paisajes ¡Acompañado siempre es más divertido! Soy un aficionado del cine, disfruto de varios géneros (acción, ciencia ficción, aventura, triller, etc).



DEPORTES:

El basketball es mi favorito, siempre procuro ver partidos y no faltar en las finales de la NBA. Practico natación, mis estilos favoritos son pecho y Crol.



¡CONOCE LA VERSIÓN EXTENDIDA DE NUESTRO VIDEO CONMEMORATIVO DE LOS 60 AÑOS DE HOBART MÉXICO!

<https://www.youtube.com/watch?v=TG84iCtiGTs>



¿Sabías que...?



Eduardo Polo es Ingeniero en Mantenimiento Industrial de la Universidad Tecnológica Fidel Velázquez. Inició su carrera en Hobart el pasado 13 de septiembre de 2011, con el equipo de Food Service en el área de servicio técnico en el Estado de México, con el proyecto de Starbucks; para después convertirse en Trainer de Cafeteras Thermoplan Mastrenas.

Actualmente, Polo fue ascendido a Técnico 3, impartiendo su primer curso en las oficinas de Colombia el pasado mes de enero del presente año; Brindando apoyo al área técnica en zona metropolitana y foránea.

Tras 8 años de compromiso, esfuerzo y dedicación Polo ha demostrado liderazgo en sus labores diarias y una correcta orientación y desarrollo en el área de servicio técnico.



WELCOME



MARIO A. RODRÍGUEZ TURRUBIATE
TÉCNICO DE SERVICIO
FOOD RETAIL - BASCULAS - MÉXICO



ALBERTO GUTIÉRREZ RAMÍREZ
COORDINADOR DE COSTOS
CORPORATIVO - MÉXICO



LUIS ENRIQUE VÁZQUEZ RUBIO
TÉCNICO DE SERVICIO
FOOD RETAIL - MÉXICO



RUBEN EMILIO RUÍZ RIVERA
TÉCNICO DE SERVICIO
FOOD RETAIL - CULIACÁN



ÁNGEL G. RODRÍGUEZ RIZO
TÉCNICO DE SERVICIO
FOOD RETAIL - MÉXICO



ANDREA S. GUZMÁN IBARRA
DESPACHADORA DE SERVICIO
FOOD RETAIL - MÉXICO



ROCIO F. TAVERA GODÍNEZ
DESPACHADORA DE SERVICIO
FOOD RETAIL - MÉXICO



DIONEY MONTES MARTÍNEZ
TÉCNICO DE SERVICIO
FOOD SERVICE - MÉXICO



JONNATHAN G. LÓPEZ MORTERA
TÉCNICO DE SERVICIO
FOOD SERVICE - MÉXICO



RICARDO LARA BAUTISTA
DESPACHADOR DE SERVICIO
FOOD SERVICE - MÉXICO



LIBARDO E. NÁPOLES ARELLANO
BECARIO ADMINISTRATIVO
FOOD SERVICE - GUADALAJARA



RODOLFO D. RODRÍGUEZ HDZ
CUSTOMER SERVICE
FOOD RETAIL - MÉXICO



LILIANA PÉREZ VELARDE
RECEPCIONISTA
CORPORATIVO - MÉXICO



YOSHY Y. RIVERA GUZMÁN
ANALISTA CONTABLE
CORPORATIVO - MÉXICO



JUAN M. F. RANGEL GONZÁLEZ
TÉCNICO DE SERVICIO
FOOD SERVICE - MÉXICO



MÓNICA CIRIACO RICO
CONTACT CENTER
FOOD SERVICE - MÉXICO



RODRIGO A. ZAVALA CASTRO
TÉCNICO DE SERVICIO
FOOD RETAIL - MONTERREY



MAGDALENO DE J. RODRÍGUEZ
DESPACHO PROGRAMADOR
FOOD SERVICE - MONTERREY

RECONOCIMIENTOS

5 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
LUIS ANTONIO MALDONADO QUIJANO	01/08/14	CORPORATE	ADMINISTRADOR DE SISTEMAS	MÉXICO
LUIS ANDRÉS PEREZ ORDOÑEZ	16/07/14	FOOD RETAIL	LOGÍSTICA	GUATEMALA
JOSÉ FERNANDO VALENCIA VALDÉZ	01/09/14	FOOD RETAIL	SERVICIO DE APOYO TÉCNICO 2	GUATEMALA
SEBASTIAO LIGOSKI BETIM	02/09/14	PAINTING	PINTORA	BRASIL
YEZAIRA MONTANEZ ROMAN	29/09/14	FOOD RETAIL	SERVICIO AL CLIENTE Y EMPLEADO DE COBRO	PUERTO RICO

20 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
ALEJANDRO VILLARINO HERNÁNDEZ	23/08/99	FOOD RETAIL	GERENTE DE SERVICIO CENTRO - SUR FR	MÉXICO



25 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
FRANCISCO SAINZ ARRIAGA	13/07/94	FOOD RETAIL	GERENTE REGIONAL DE SERVICIO PACIFICO FR	CULIACÁN
RAYMUNDO CRUZ ROJAS	05/09/94	FOOD RETAIL	VENTAS FR	MÉXICO



Gracias





HOBART

VULCAN

Traulsen

BAXTER

E L R A O

ecomax

PERFECTA

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP