



HOBART

link

Q1 2022

ITW FOOD
EQUIPMENT
GROUP
LATINOAMÉRICA



¡HOLA!

Queremos felicitarte por el gran comienzo de año que hemos tenido juntos. Iniciamos con grandes y emocionantes retos, fortaleciendo nuestros lazos comerciales con grandes clientes, gracias a tu esfuerzo y compromiso. Agradecemos a cada uno de ustedes, que han demostrado la experiencia y liderazgo que caracteriza a ITW FEG LATINOAMÉRICA, convirtiéndonos en parte importante de la industria culinaria.

¡Comenzamos otro increíble año a tu lado!



Expo Rac



Por: Alberto López – Oficina Culiacán 

Al equipo de Food Retail nos enorgullece compartir que el pasado 25 de abril, tuvimos la oportunidad de participar en la expo interna para directivos de OXXO RAC 2022, desarrollada en Cintermex Monterrey.

La finalidad de la feria es demostrar nuevas iniciativas para la cadena más grande de retail en México (20 mil unidades). Participamos demostrando las soluciones para pizza y pollo rostizado, los equipos con los que participamos en esta expo fueron: Horno Rosticero Frijado modelo TDR8P y Horno de Pizza Master modelo PM401ED.

Gracias al apoyo de nuestro chef Orlando Gutiérrez y de Óscar Villarreal, demostramos la calidad de los equipos y el exquisito sabor que adquieren los productos. Horneamos más de 50 pizzas y 75 pollos rostizados.

Agradecemos también al equipo de Oxxo y de O Sabor, por la invitación y apoyo para crear una gran experiencia. Así como también, al personal de Juan Carlos Hernández por el apoyo a la entrega y recolección de los equipos.

¡Gracias a todo el equipo involucrado, por hacer esto posible, por su compromiso y dedicación al 100%!





CAPACITACIÓN DE *Gerentes*

Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil



En marzo se brindó capacitación a nuestros gerentes para mejorar las herramientas de liderazgo en ITW. El desarrollo de nuestro equipo es uno de los principales pilares para lograr nuestros objetivos y llevar a nuestros empleados a la excelencia.



VISITA GRUPO Éxito Colombia A TK MÉXICO

Por: Nelson Chacón – Oficina Colombia



FORTALECEMOS LAS RELACIONES
CON NUESTROS CLIENTES

Después de más de 15 años de relación comercial, el pasado 23 de febrero recibimos la visita del equipo de Grupo Éxito a nuestro Test Kitchen de la Ciudad de México. Junto con el equipo culinario organizamos un Hands On de integración con el fin de consolidar la relación comercial y la sinergia para futuros proyectos. El objetivo de esta visita era conocer y valorar nuevas tendencias para los nuevos modelos de tiendas que se están aperturando en Colombia (ÉXITO WOW). La visita se enfocó en equipos de cocción, panadería y pesaje, los cuales fueron del interés de nuestro cliente.

Se realizaron cocciones de diferentes productos donde ellos interactuaron con los alimentos y los equipos. Con esta visita nuestro cliente Grupo Éxito confirmó la sólida infraestructura de nuestra empresa y la sinergia comercial con la que han contado los últimos años.

Agradecemos la colaboración de los departamentos de Retail, Equipo Culinario, Marketing y Servicios generales por todo el apoyo brindado durante todos los días de planeación y ejecución del evento.





Entrenamiento DE REVENTA

Por: Alyne Zuntini- Oficina Brasil



La mejor experiencia para el cliente comienza con un revendedor bien capacitado. En marzo nuestro comercial André Buosi realizó una capacitación en el Show Room de São Paulo con el equipo de Plasciti.

En la capacitación, el equipo de revendedores experimentó el uso de equipos como plancha, asador y freidora, realizando con excelencia las preparaciones enseñadas ese día.



CHAIN DE ROTISSERIE

Por: Carolina Ramírez – Oficina México



FORTALECEMOS LAS RELACIONES
CON NUESTROS CLIENTES

El viernes 24 de febrero tuve la oportunidad de representar a Hobart como jurado del Concurso Nacional de la Chaine de Rotisserie, certamen auspiciado por Club Vatel, del cual somos orgulloso patrocinador.

El concurso se realizó en la Universidad del Claustro de Sor Juana, representándonos a nivel internacional. Este tipo de eventos nos permiten acercarnos al gremio culinario de alta elite.

Esperamos continuar generando lazos con los principales actores de la escena gastronómica en México, como el chef Guy Santoro, Thierry Blouet y Edgar Roman.





REUNIÓN DEL Comité De Diversidad



Por: Alyne Zuntini- Oficina Brasil

En febrero iniciamos nuestro comité de diversidad, abriendo espacio para diálogos y discusiones sobre el tema en nuestra empresa. El objetivo es llevar a nuestro día a día acciones que colaboren con la difusión y el compromiso de todos, según las directrices de ITW en USA. Son discusiones importantes para vivir efectivamente los valores de la organización en el mundo corporativo.



ÉXITO MUTUO

APERTURA Osteria Sao Paulo Guadalajara



Por: Silvana Jiménez – Oficina Guadalajara

En Food Service nos es grato compartir que llegó a una de las zonas gastronómicas más exclusivas de Guadalajara la Osteria Sao Paulo de Grupo Pasta. Un importante Grupo de la zona que continua aperturando nuevos restaurantes, por medio de nuestro distribuidor Maquinox, donde tuvimos presencia importante en su cocina con equipos Vulcan y de la línea restaurantera.

Seguimos fortaleciendo el mercado con el excelente soporte que brindamos y la sinergia con nuestros dealers.





!



38°



Refuerzo de PROTOCOLOS ANTE COVID-19

Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil



En enero realizamos un encuentro virtual para reforzar la atención brindada en relación a la prevención de la transmisión del covid19 en nuestra empresa. A medida que los casos aumentan de manera alarmante, se hace necesario un cuidado diario constante. Quienes hayan respondido correctamente a nuestra pregunta al inicio de la reunión recibirán un cordial brindis por su participación. Nuestro éxito es el resultado del esfuerzo de todos a través de la adopción diaria de los protocolos y cuidados en la empresa.



VISITA DEL EQUIPO ISS para el evento “EL día ISS world en Hobart”

Por: Sergio Rosas – Oficina México



Este 25 de marzo recibimos parte del equipo ISS en nuestras instalaciones del Estado de México, durante la visita pudimos hablar respecto a la necesidad de la implementación del lavado de loza y sus principales beneficios y ventajas.

También pudimos presentarles físicamente nuestros equipos para solución de alto volumen como hornos combi, procesadores, sartenes multifuncionales Elro y soluciones de refrigeración Traulsen.

Agradecemos la colaboración del equipo culinario por todo el apoyo brindado durante la planeación y ejecución del evento.

Sin duda este resultado es un lazo de sinergia con nuestros clientes demostrando el equipo tan sólido que somos, brindando las mejores alternativas culinarias para ellos.

¡Juntos Somos Únicos!

FORTALECEMOS LAS RELACIONES
CON NUESTROS CLIENTES





Refrigeración y Soldadura



Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil



El año pasado, a través del proyecto Desarrollo & Capacitación para el área Industrial, comenzamos a capacitar a un equipo con un curso de enfriamiento y soldadura fuerte, impartido por nuestro compañero Wellington Rocha. En febrero tuvimos la finalización de la parte práctica de este curso intensivo y aprovechamos el momento para realizar un acto de graduación del equipo.

¡Felicitaciones por el compromiso de todos!

Capacitación Técnica Presencial Colombia

Por: Nelson Chacón – Oficina Colombia



Con la reactivación socioeconómica del país y respetando los protocolos de bioseguridad, continuamos con algunas actividades presenciales en la sucursal de Colombia; entre éstas, se llevó a cabo el entrenamiento técnico presencial enfocado en la línea de Lavado. Se buscó profundizar temas que requieren de práctica con equipos y que con la virtualidad no se logran identificar. En este entrenamiento se establecieron algunas normas de seguridad como:

- Carnet de vacunación
- Uso obligatorio de tapabocas
- Lavado de manos y uso constante de gel antibacterial

Con la activación de estos cursos seguiremos fortaleciendo el conocimiento de todos nuestros técnicos, para así tener una alta asertividad en los mantenimientos que se ejecutan a los equipos de nuestros clientes día a día.

Agradecemos a los participantes por su compromiso.



COLABORADORES ALTAMENTE
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



COLABORADORES ALTAMENTE
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



Kick Off BRASIL 2022



Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil

En enero invitamos a nuestros colaboradores a presentar los resultados del 2021 y conversamos un poco sobre las estrategias para el año 2022. También, aprovechamos para alinearnos con nuestros representantes, que forman parte importante de nuestra área de ventas. En este encuentro virtual se habló de las expectativas para el equipo en 2022, las iniciativas en curso y la presentación de los resultados de 2021. Además, se premiaron los 3 mejores resultados de ventas en 2021.

Curso de brigadistas de EMERGENCIA SUCURSAL Monterrey

Por: Alejandro Sánchez – Oficina México



Como parte de la cultura de seguridad que buscamos homologar en las sucursales de Hobart México, se impartieron cursos a los integrantes de las brigadas de emergencia de la sucursal de Monterrey referente a los siguientes temas:

- Primeros auxilios.
- Combate de incendios.
- Evacuación de las instalaciones.
- Búsqueda y rescate.

Con la finalidad de saber actuar en caso de presentarse una emergencia en las instalaciones.

Agradecemos a todos los colaboradores que participaron en dicho curso por la entrega y compromiso mostrado.



COLABORADORES ALTAMENTE
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS





ROMPIENDO Prejuicios



Por: Alyne Zuntini- Oficina Brasil

En marzo, mes de la mujer, ITW lanzó un desafío en las redes sociales para alentar a los empleados a apoyar el tema "Rompiendo prejuicios", con un gesto que mostraba todo el apoyo a la causa relacionada con la igualdad de género. ¡Además, se repartieron souvenirs a las mujeres que forman parte de nuestro equipo!



Día SODEXO

Por: Sergio Rosas – Oficina México



El día 29 de marzo tuvimos la oportunidad de recibir parte del equipo de nuestro socio comercial Sodexo en nuestras instalaciones del Estado de México. Se llevó a cabo el denominado "Día Sodexo en Hobart", durante la visita pudimos hablar sobre la necesidad de la implementación del lavado de loza en los comedores industriales, sus principales beneficios y ventajas.

También, presentamos físicamente nuestros equipos para solución de alto volumen como: Hornos combi, procesadores y sartenes Multifuncionales Elro y soluciones de refrigeración Traulsen.

Agradecemos todo el apoyo brindado por el equipo culinario, Carolina Ramírez para la exitosa ejecución de este evento.



FORTALECEMOS LAS RELACIONES CON NUESTROS CLIENTES



COLABORADORES ALTAMENTE
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



En marzo, un equipo multidisciplinario puso en marcha el Proyecto Toolbox, con el principal objetivo de optimizar y reducir los costos de los productos. Desde esta primera reunión, todo el equipo pudo entender la complejidad de los procesos y dejar valiosos aportes a las mejoras que se implementarán.



Training Hallde Troy Ohio

Por: Carolina Ramírez – Oficina México 

Para el área Culinaria y Marketing nos es grato compartir que la semana del 14 al 18 de marzo tuvimos la oportunidad de estar presentes Ariel Jiménez y su servidora, en el entrenamiento de equipos de proceso Hallde en nuestro Headquarters de Troy Ohio. Donde además de todo el aprendizaje obtenido tuvimos la oportunidad de conocer a la Chef Michael Cain de Baxter.

Dando como resultado días de interacción intercompany, lo cual nos permite generar mayor comunicación y compartir conocimiento desde cada una de nuestras experiencias con los mercados americanos y latinoamericanos.

Agradecemos la oportunidad brindada para generar mayor conocimiento y tips de nuestros equipos de proceso, misma que compartiremos de manera puntual a todo el equipo.



COLABORADORES ALTAMENTE
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



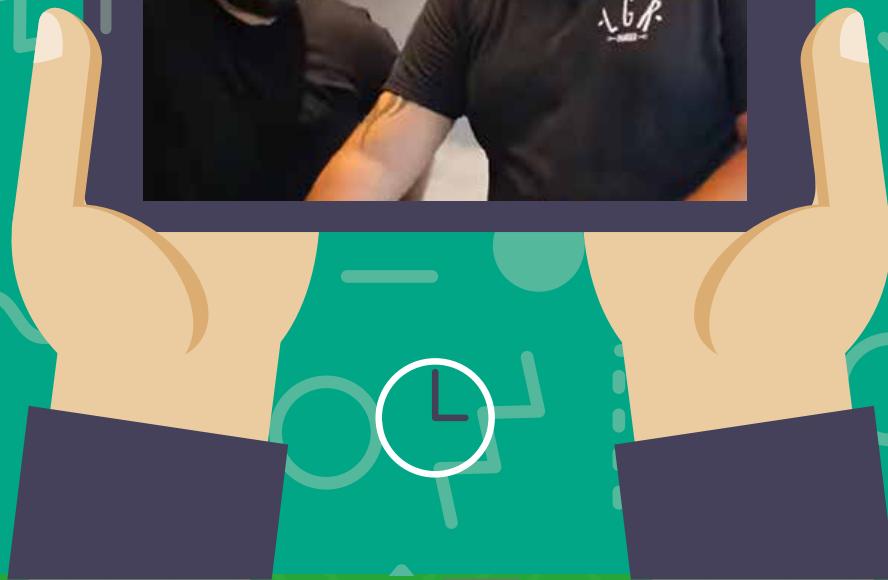


CONTENIDO COMERCIAL

Por: Alyne Zuntini- Oficina Brasil 

En asociación con Fabrício do Hambúrguer Perfeito y André de LGR Burger, grabamos un video para YouTube sobre la forma correcta de limpiar dos equipos.

Siendo André un referente de los equipos Vulcan, nos brindó todo su conocimiento.



Equipo culinario *sigue creciendo*

Por: Carolina Ramírez – Oficina México 

Gracias al impacto que el trabajo del equipo culinario tiene a nivel comercial, se integra a nuestra área de Marketing el nuevo CTR Culinario Ángel Rodríguez, quien estará trabajando principalmente proyectos para Oxxo y Walmart.

Ángel cuenta con una trayectoria tanto en el área de ventas como culinaria, esta fusión le permiten entender de mejor manera nuestro modelo de negocio y atención a nuestros clientes, en particular a nuestros clientes 80 con el que estará trabajando de primera mano.

Le damos la más cordial bienvenida deseando su trayectoria sea tan exitosa como la del resto del equipo.





Técnicos con MEJOR DESEMPEÑO en Manejo a la DEFENSIVA

PERIODO ENERO - MARZO 2022



Por: Alejandro Sánchez - Oficina México

Nos enorgullece reconocer a nuestros colaboradores que obtuvieron el mayor puntaje el primer trimestre del año 2022 por el buen manejo con base a los resultados de aceleración, frenado en seco y exceso de velocidad medidos a través del GPS:

CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ENERO	% PUNTOS FEBRERO	% PUNTOS MARZO	% PUNTOS PROMEDIO
			93	94	94	93
José Tzeeek	MEX	FR	93	94	94	93
Edgardo Suárez	PR	FS	93	93	93	93
Adán De La Cruz	CNC	FS	93	94	92	93
Julio Gastelum	CLN	FS	93	93	93	93
Marco Cruz	MTY	FR	93	93	92	93
Víctor Alejo	MEX	FR	91	93	93	92
Misael Guzmán	MTY	FR	93	92	91	92
Felix Garcia	MTY	FR	92	93	92	92
Jose Guillen	MEX	FR	92	92	92	92
Cesar Barraza	MTY	FR	92	92	91	92
Ivan Araujo	CNC	FR	92	91	92	92
David Kantun	MEX	FR	93	91	91	92
Irving Montoya	MEX	FR	92	92	91	92
Obed Vega	CLN	FR	90	92	92	92





CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS	% PUNTOS	% PUNTOS	% PUNTOS
			ENERO	FEBRERO	MARZO	PROMEDIO
 Marcelo Vázquez	MEX	FR	92	92	91	91
 Santiago Hernández	MTY	FR	93	90	92	91
 Víctor Ruiz	MEX	FR	92	91	91	91
 Francisco Lora	MEX	FR	91	91	92	91
 Alexis Juárez	MTY	FR	91	92	91	91
 Julio Martínez	MEX	FS	91	92	91	91
 German Martínez	CLN	FR	90	92	91	91
 Roberto Salinas	MTY	FS	90	92	91	91
 Rodolfo Villanueva	MTY	FR	90	92	91	91
 Sergio Atanasio	MTY	FR	92	90	91	91
 David Alamilla	MTY	FR	90	91	92	91
 Noe Sánchez	MEX	FR	90	91	91	91
 Ricardo Nelson	MTY	FS	90	92	91	91
 Antonio Bautista	MEX	FR	90	91	92	91





CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS	% PUNTOS	% PUNTOS	% PUNTOS
			ENERO	FEBRERO	MARZO	PROMEDIO
 Gustavo Cerdá	GDL	FR	91	91	91	91
 José Luis López	MEX	FR	91	91	91	91
 Gerardo Andrade	CNC	FS	91	90	91	91
 Carlos Fabian	MEX	FR	89	93	91	91
 Jesus Guevara	MTY	FR	91	91	91	91
 Luis Sánchez	GDL	FR	92	91	90	91
 Odín Arturo Ramírez	CLN	FR	91	90	91	91
 Carlos Mares	MEX	FS	90	91	91	91
 Ángel Rivera	MEX	FR	90	91	91	91
 Cuauhtémoc Velázquez	MEX	FR	91	91	90	91
 Luis García	MEX	FR	91	91	90	91
 Marco Rodríguez	MEX	FR	90	91	91	91
 Mauricio Muñoz	MTY	FR	90	90	92	91
 José Ramón Vargas	MEX	FS	91	91	90	91





CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ENERO	% PUNTOS FEBRERO	% PUNTOS MARZO	% PUNTOS PROMEDIO
 Mauro Villalpando	GDL	FS	90	91	91	91
 Willian Ulloa	MEX	FR	89	91	92	90
 Gustavo Linares	GDL	FR	89	90	92	90
 Luis Vidales	GDL	FR	90	91	90	90
 Abraham Trinidad	MEX	FS	91	90	90	90
 Jesús Castellanos	GDL	FS	92	89	90	90
 Alan García	CLN	FR	89	91	91	90
 Alberto Mercado	CLN	FR	90	91	90	90
 Braulio Díaz	GDL	FS	90	90	91	90
 Oswaldo Barrientos	MTY	FR	91	90	89	90
 Felipe Alanis	MEX	FR	90	91	89	90
 Pedro Sánchez	CLN	FR	89	90	90	90

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

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



Welcome



Jorge Luis Santiago Aquino
Técnico (Básculas)
FR - Culiacán



Carlos Eduardo Barragán Arias
Gerente Regional de Servicio
FS - Guadalajara



José Antonio Prado Estrada
Técnico (Básculas)
FR - Guadalajara



Carlos Samuel Burgos Salas
Técnico (Básculas)
FR - Culiacán



Ana María Rodríguez Michelena
Customer Service
FR - Edo. México



Omar Adán Echeverría Colula
Representante ventas
FS - Guadalajara



Elkjaer Bravo Ahuet
Coordinador de Servicio
FR - Edo. México



Ángel Rodríguez García
Chef
FR - Edo. México



Emmanuel Sánchez Moreno
Analista Crédito, Cobranza
FS - Cancún



Selene Sánchez Barrera
Despachadora
FS - Edo. México



Manuel Alejandro Silva Arenas
Técnico
FS - Guadalajara



Wenceslao Hernández Rivera
Técnico (Básculas)
FR - Tijuana



Bryan Michael Rivera Díaz de León
Técnico (Básculas)
FR - Cancún



Luis Fuentes
Technician - T1
FS - Colombia



Elaine Aparecida Ferreira de Lira
Administrative Assistant
FS - Colombia



José René Pastrana Valdeblanquez
Sales Representative Senior
FS - Colombia



Tania Paola Carreño Castro
Accounting Analyst
FS - Colombia

RECONOCIMIENTOS

5
AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
LINARES LOPEZ GUSTAVO	01-04-2017	FR	TECNICO DE SERVICIO	GDL
BENITEZ ACOSTA GREGORIO ANTONIO	01-04-2017	FR	TECNICO DE SERVICIO	CLN
LARA BANDA LORENZO ANTONIO	01-04-2017	FR	TECNICO DE SERVICIO	CLN
SALAZAR PEREZ BENITO FRANCISCO	01-04-2017	FR	TECNICO DE SERVICIO	MTY
ALAMILLA DIAZ DAVID	01-04-2017	FR	TECNICO DE SERVICIO	MTY
KANTUN VERA DAVID JONATHAN	01-04-2017	FR	TECNICO DE SERVICIO	MEX
FABIAN ESPINOZA CARLOS	01-04-2017	FR	TECNICO DE SERVICIO	MEX
LOPEZ TELLEZ JOSE LUIS	01-04-2017	FR	TECNICO DE SERVICIO	MEX
RAMIREZ MONTES CAROLINA	16-05-2017	FS	CHEF CORPORATIVO LATAM	MEX

15
AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
LUCIANO COLIN ELIAS	01-05-2007	FS	TECNICO DE SERVICIO	MEX
GOVEA CAYETANO JULIAN	09-05-2007	CORPORATIVO	ALMACENISTA	MEX

30
AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
AMAYA RIVERA JUAN CARLOS	01-04-1992	CORPORATIVO	VP/GM RETAIL NA & LATIN AMERICA	MEX

Gracias





Este año Hobart celebra su 125 aniversario, reconociendo la historia de nuestra marca y la continua innovación que nos ha convertido en el principal fabricante mundial de equipos y servicios, enfocados a la industria culinaria.

El comienzo de Hobart se remonta al 20 de julio de 1897, cuando se creó la empresa Hobart Electric Manufacturing para fabricar y vender motores eléctricos. Al cabo de unos años, la empresa vio una gran oportunidad de ampliar las ventas añadiendo motores a los equipos manuales de procesamiento de alimentos, lo que finalmente dio lugar a sus primeros diseños de equipos alimentarios.

“WE INNOVATE, YOU CREATE”