



**HOBART**

*link*

**Q2 - 2020**

**TW** FOOD  
EQUIPMENT  
GROUP  
LATINOAMÉRICA



# ¡HOLA!

Estamos atravesando un momento importante que ha impactado en la vida de todos, este evento nos ha hecho tomar decisiones firmes y contundentes con la única finalidad de mantenernos como un referente en el mundo culinario.

Poco a poco nos hemos adaptado a nuevas modalidades de trabajo; siempre con la meta de impulsar el éxito de nuestra empresa y demostrar que ante cualquier adversidad nos mantenemos fuertes.

Esta vez queremos darte las gracias por demostrar tu compromiso y responsabilidad; desde un ambiente seguro y siguiendo al pie de la letra las normas de cuidado y, sobre todo, a nuestros colaboradores de campo que no han bajado la guardia ni un solo momento.

Hoy más que nunca aprendimos que juntos somos únicos. ¡Gracias!

*¡Comprometidos con el éxito  
y cuidado mutuo!*

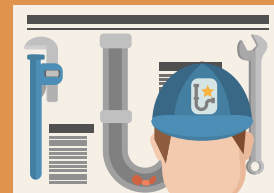


# Instalación de FT1000 en Sky Caterers – San Juan *Puerto Rico*

Por: Paula Zelaya – Oficina Puerto Rico

Luego de muchos años de trabajo conjunto y de seguimiento a las diferentes oportunidades de mercado en el área de reemplazo de lavalozas, finalmente la Cía. Sky Caterers, quienes manejan el servicio de catering del aeropuerto Luis Muñoz Marín, en San Juan, Puerto Rico, han confiado nuevamente en Hobart, como la marca líder en lavalozas.

Contando con tres máquinas flight type FT800 y FT900, se logró el reemplazo de dos de ellas por la nueva FT1000. Teniendo en cuenta la calidad del equipo, los beneficios relacionados al ahorro de energía y agua, aunado a la propuesta de valor obtuvimos valores determinantes para la toma de decisión favorable de nuestro socio comercial. Gracias nuevamente a Sky Caterers por confiar en nosotros y a nuestro equipo de trabajo, por hacer que esta instalación sea posible.





# Implementación de *home office*

Por: Marketing – Oficina Estado de México

La implementación del trabajo a distancia (home office) se convirtió en la alternativa de las empresas durante la crisis sanitaria que atravesamos para mantener sus operaciones; impulsados a influenciar de manera positiva la participación y el compromiso de todos los colaboradores.

¡Gracias equipo! Por demostrar en estos tiempos difíciles los valores que nos distinguen como grupo, así como el compromiso que transmiten tomando las precauciones necesarias desde casa, pero sobre todo, GRACIAS a todos los que NO han dejado de laborar en campo con los cuidados necesarios, permitiendo que nuestros clientes de Food Service y Food Retail sigan brindando su servicio.

**¡JUNTOS SOMOS ÚNICOS!**

Te invitamos a ver un video de agradecimiento por tu esfuerzo trabajando desde casa y en campo.

URL: [https://www.youtube.com/watch?v=5CHbhDg\\_6g4](https://www.youtube.com/watch?v=5CHbhDg_6g4)



## Retomada Atividades *Fabrica - Curitiba*

Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil

 Português

Em abril e maio, como procedimentos para diminuição da propagação do Corona vírus, tivemos que adotar algumas medidas emergenciais para mantermos a saúde e integridade de todos os colaboradores.

Por conta disso, nossas atividades em Curitiba e São Paulo tiveram algumas paradas pontuais. Uma delas aconteceu na Páscoa, e para recebermos os colaboradores em seus locais de trabalho novamente, tivemos um trabalho conjunto da Segurança do trabalho e gerências, para que essa ocasião de retomada acontecesse com todos os cuidados necessários. Aproveitamos nosso diálogo de segurança e reforçamos tanto a necessidade, como a correta forma de utilização das máscaras caseiras.



# Share Your KNOWLEDGE



Por: Carolina Ramírez – Oficina Estado de México

Ante la situación que actualmente estamos viviendo, no imaginábamos que la cuarentena trascendería a más de 90 días. Como equipo Culinario nos ocupamos en mantener el ánimo, así que empezamos a desarrollar presentaciones para exponerlas en futuras Demos en Test Kitchen al regreso de la cuarentena.

La idea de un Webinar llegó por parte de Carlos, lo cual estuvo perfecto porque ya teníamos material elaborado para empezar a transmitir un tema por semana, sugiriendo los días miércoles, ¡Miércoles de webinar Culinario!

El material se consideró con transmisiones para toda la empresa, México y Latam, con la finalidad de captar el interés de todos, principalmente de áreas comerciales. Ajustamos contenido, nos preparamos, ensayamos y comenzamos a transmitir un miércoles 8 de abril de 2020 a las 10 AM.

Hoy llevamos 8 Webinars transmitidos internamente, 10 a clientes y dealers en México, Guatemala y Colombia. Uno de Baxter para Brasil, 2 webinars alianza con Diversey™ México y Diversey™ Colombia. Hemos sido flexibles usando plataformas como:

zoom



GoToMeeting  
by LogMeIn

Hemos cometido errores en vivo, hemos aprendido a improvisar y con el feedback de gente experta, también a rectificar. Recibimos apoyo de personas increíblemente colaborativas como Mariana Monjaraz, Luis Maldonado, Alberto López (Culiacán), Jorge Olvera, Yatzin García, Freddy Parra (Colombia), Olga Mejía, Alejandro Resendiz (Cancún), Sergio Rosas, José Luis Madrigal, Steven Right (Baxter), Hailey Elting (Traulsen), Elsa Marchió (MBM Italia), Thibaut Gavinet (Bonnet y Elro Francia).

Hoy confirmo, formo parte de una gran empresa, cuento con el apoyo de mis jefes y un profesional equipo de gastronómicos. ¡Me llena de felicidad con todo lo que hemos generado juntos (porque ¡juntos somos únicos!, y sí!).

Mi gran equipo, Ana y Orlando: compartimos blogs para desarrollar mejores skills en power point, links de temas culinarios y libros digitales. Sí, somos bien ñoños y nos encanta!.

Ante esta crisis, todos hemos aprendido, hoy explotamos más herramientas digitales, hacemos videollamadas, usamos sharepoint para trabajar online en equipo.

Este ha sido un periodo para hacernos más fuertes, valorar la salud y el trabajo, de aprender, de compartir lo que se sabe para fortalecer estrategias.

Como equipo culinario creemos que: "3 cabezas siempre piensan mejor que una".

Nuestro lema: Share your Knowledge. Que enseñar y compartir te haga mejor persona.





COLABORADORES ALTAMENTE COMPROMETIDOS Y FACULTADOS

Auditoria Online - Certificação Fornos Elétricos

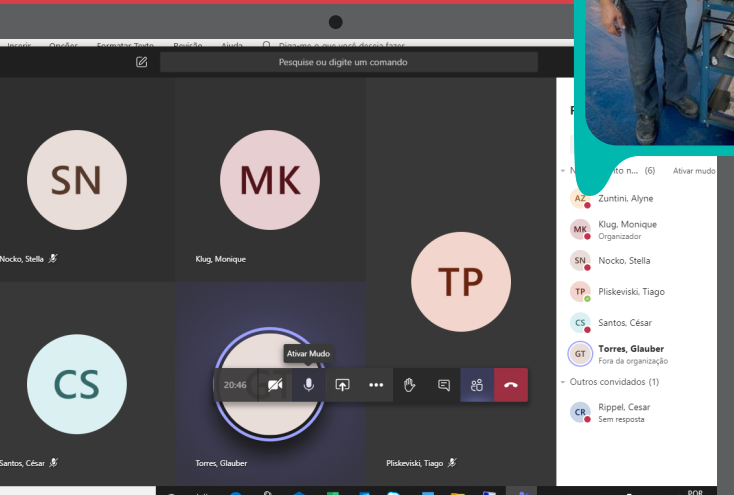
# Inmetro - Curitiba

Por: Alyne Zuntini - Oficina Brasil

Português

Adaptando-se as demandas de nossa realidade de distanciamento social, nos dias 22 e 23 de junho, o setor da qualidade da ITWFEG, em parceria com a UL, reinventou o processo de auditorias, realizando com sucesso a primeira auditoria de Sistema de Gestão da Qualidade a distância. Este novo processo segue com o mesmo rigor as normas do Inmetro e representa um passo importante, mostrando o quanto podemos nos reinventar nos tempos de dificuldade.

Você sabia que a nossa linha de fornos elétricos VIPÃO é certificada pelo Inmetro para garantir a segurança dos nossos clientes? Nossos colaboradores são treinados para executar testes nos equipamentos, a fim de garantir a conformidade elétrica de acordo com normas específicas.



COLABORADORES ALTAMENTE COMPROMETIDOS Y FACULTADOS

# INOVAÇÃO

*em nossos treinamentos.*

Por: Alyne Zuntini - Oficina Brasil

Português

Parceria e compromisso com o desenvolvimento de nossos parceiros.

**TREINAMENTO ONLINE-** Lavadoras de Louça HOBART - ECOMAX 403-503-603.

O treinamento de credenciados tomou nova forma com nosso colega Manoel Missias no dia 22/05/2020 e foi totalmente on-line, com mais de 15 credenciados de todo Brasil. O tema abordado foram as lavadoras de louça HOBART modelos ECOMAX 403-503-603, Parabéns equipe!

**TREINAMENTO ONLINE-** FRITADEIRAS VULCAN

No dia 19/06/2020 o tema foram as FRITADEIRAS VULCAN. Com mais de 20 credenciados on-line de todo Brasil o Manoel Missias esclareceu dúvidas, compartilhou conhecimento e preparou mais ainda nossa equipe para um atendimento com muita qualidade.

Parabéns equipe!



FORTALECEMOS LAS RELACIONES  
CON NUESTROS CLIENTES



# Redes sociales

Por: Marketing – Oficina Estado de México



ITW Food Equipment  
Group Latinoamerica



itwfeglatam



ITW México



ITW Food Equipment  
Group Latinoamerica

Una de las tendencias que han evolucionado con gran rapidez a partir de la pandemia, es la revolución tecnológica y la comunicación remota a través de diversos medios.

Con el objetivo de seguir incrementando nuestro networking e impulsar nuestro alcance hacia nuestros clientes, socios comerciales y mercados que atendemos, hemos desarrollado nuevos canales para estar en contacto con nuestra red.

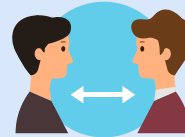
Te invitamos a conocer y ser parte de nuestra comunidad en redes sociales. Dale Like y comparte todas nuestras publicaciones, recuerda que para incrementar nuestro alcance necesitamos llegar a más personas.

Contamos con tu apoyo.

COLABORADORES ALTAMENTE  
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



## PREVENÇÃO DO Coronavírus



Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil

Português

Abril, maio e junho foram os meses em que estávamos nos adaptando as novas rotinas de trabalho devido a disseminação do Covid-19. Por conta disso tivemos muitas instruções novas de trabalho, e aproveitamos para tratar cada uma delas através dos Diálogos de Segurança. Os temas abordados foram desde as formas de contágio do vírus, como reforço dos cuidados e práticas diárias. Dicas de utilização das máscaras, juntamente com os óculos e Epi's. Salientamos os cuidados com a utilização do álcool em gel e líquido, e fizemos a entrega de kits de proteção do Covid-19 para os trabalhadores internos e externos.

Além disso, apesar dos distanciamentos que estamos tendo de todos, foi o momento que pudemos compartilharmos algumas palavras da nossa Diretoria, tranquilizando quanto ao momento delicado que estamos passando, e nos atualizando das estratégias da ITW com relação à prevenção do Coronavírus no mundo todo.



COLABORADORES ALTAMENTE  
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



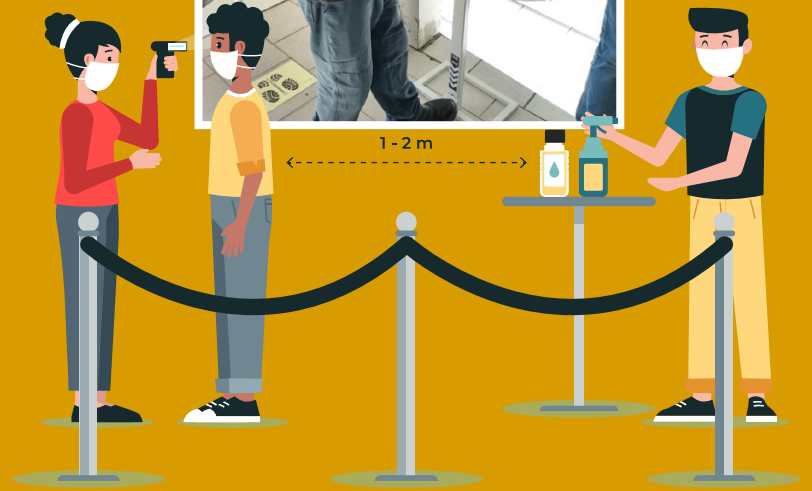
# Criatividade & reciclagem

Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil

Portugués

Por conta da pandemia e dos cuidados necessários à prevenção do COVID-19, em Abril a nossa equipe fabril teve a oportunidade de utilizar algumas sucatas como matéria prima para a confecção de dispenser's de álcool em gel.

Além de toda a sinalização necessária, essa ação promoveu uma melhoria em nossos cuidados internos. A instalação e disponibilização ocorreu em todos os locais de utilização comum, em nossas unidades de Curitiba e São Paulo.



FORTALECEMOS LAS RELACIONES  
CON NUESTROS CLIENTES



## Comparte Nuestros SITIOS WEB

Por: Marketing – Oficina Estado de México

¡Comparte nuestros sitios web! El contenido está dirigido a cada uno de los segmentos de mercado que abarcamos; ofreciendo equipos de alta calidad bajo nuestras marcas Hobart, Vulcan, Traulsen, Baxter, Ecomax y Perfecta.

Conócelas y compártelas con tus clientes.

*¡Sé parte de nuestra evolución!*

[www.ecomaxmexico.com](http://www.ecomaxmexico.com)

Con contenido enfocado a la industria Restaurantera

[www.bakery.com.mx](http://www.bakery.com.mx)

Con contenido enfocado a la industria Panificadora

ENCUÉTRANOS EN:

[www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx)

Con contenido de toda nuestra gama de productos





COLABORADORES ALTAMENTE  
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



# Inovação nas Reuniões DE SEGURANÇA - CIPA

(Comissão Interna de Prevenção de Acidentes).

Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil

Português

Estamos nos adaptando com o novo cenário que estamos vivendo, e com isso nossas reuniões obrigatórias sofreram algumas mudanças. Em abril e junho tivemos a reunião da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) nas unidades de Curitiba e São

Paulo, e elas foram um pouco diferentes do habitual. Para mantermos o distanciamento necessário, o local da reunião na unidade de Curitiba passou a ser aberto, e todos que participaram tiveram que estar fazendo a utilização das máscaras para prevenção do contágio. Em São Paulo, a reunião que aconteceu de forma on-line foi inovadora e muito produtiva.



COLABORADORES ALTAMENTE  
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS

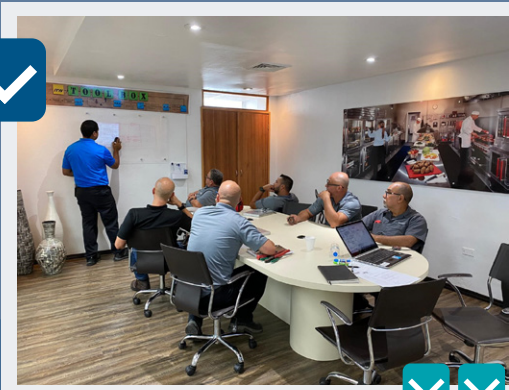


## Capacitación continua

Por: Paula Zelaya – Oficina Puerto Ric

Como parte del esfuerzo constante de ITW en mantener al equipo de técnicos capacitados y entrenados, y teniendo en cuenta las contingencias y consideraciones vividas a raíz de la Pandemia COVID-19, durante los meses de febrero y junio, se impartieron training "in house".

Los mismos fueron llevados a cabo por nuestro trainer Angel Bergollo en Fundamentos de Gas y Alejandro Rosado en Diagramas eléctricos.



COLABORADORES ALTAMENTE  
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



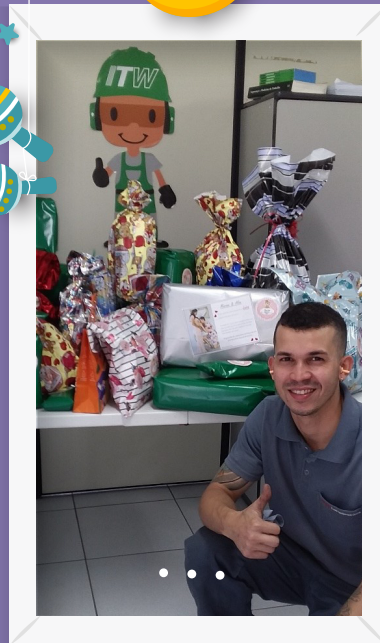
# Ação de carinho

Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil

Português

Em abril tivemos a chegada de uma nova integrante à família do colaborador Alan de Jesus, foi a Luiza.

Para que ele pudesse levar um pouco do carinho da empresa para sua casa, seus colegas resolveram fazer um chá de fraldas. Apesar do cenário de pandemia que estamos passando, conseguimos que esse momento acontecesse com todo o cuidado e distanciamento necessário. Agradecemos a todos que puderam participar, pois a chegada do filho é uma ocasião única e especial na vida dos Pais



COLABORADORES ALTAMENTE  
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS



# 365 dias sem Acidentes com Afastamento- Curitiba

Por: Alyne Zuntini – Oficina Brasil

Português

Dia 26 de junho de 2020, celebramos em nossa fabrica de Curitiba 365 dias sem acidente com afastamento.

Todo engajamento e comprometimento de nossos colaboradores são cruciais para o atingimento dessa meta.

Através da conscientização, treinamentos e compromisso de cada colaborador conseguimos chegar nessa conquista.

Parabéns para todos os que acreditaram e buscaram essa meta.



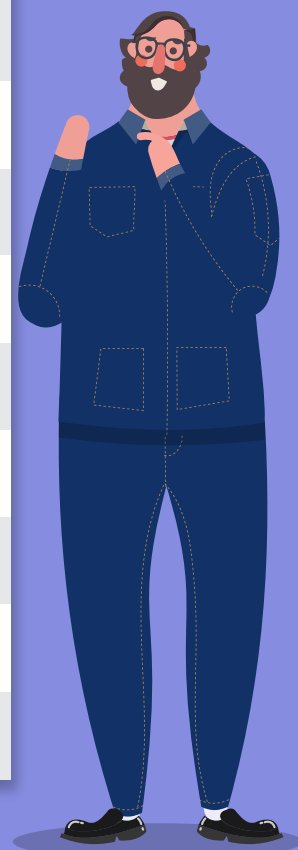


# Técnicos con **MEJOR DESEMPEÑO** en Manejo a la **DEFENSIVA**

PERIODO ABRIL - JUNIO 2020  
Por: Recursos Humanos - Corporativo Estado de México

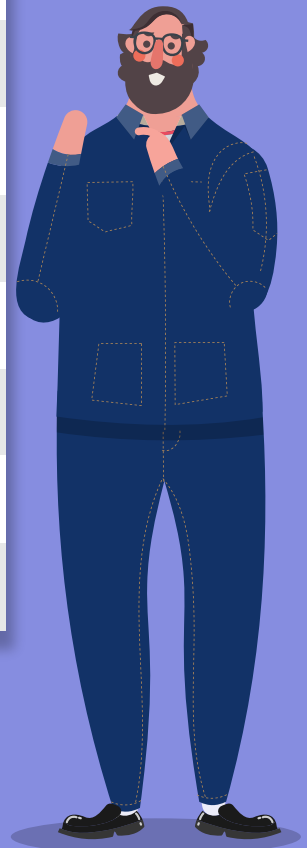
Nos enorgullece reconocer a nuestros colaboradores que obtuvieron el mayor puntaje el segundo trimestre del año 2020 por el buen manejo con base en los resultados de aceleración, frenado en seco y exceso de velocidad medidos a través del GPS:

CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ABRIL	% PUNTOS MAYO	% PUNTOS JUNIO	% PROMEDIO
 FÉLIX GARCÍA	F.R.	MTY	91	93	93	92
 RICARDO NELSON	F.S.	MTY	92	93	91	92
 IVÁN ARAUJO	F.R.	CLN	92	92	92	92
 EFREN SALDAÑA	F.S.	GDL	92	93	91	92
 ROBERTO HERNÁNDEZ	F.S.	PR	92	91	91	92
 RODRIGO PÉREZ	F.R.	MEX	92	91	91	92
 JUAN ALANIS	F.R.	MTY	92	91	91	92
 SERGIO ATANASIO	F.R.	MTY	90	93	91	91
 RODOLFO VILLANUEVA	F.R.	MTY	92	90	92	91
 JUAN VILLANAZUL	F.R.	CLN	91	91	92	91
 CARLOS MARES	F.S.	MEX	91	91	91	91
 BENITO SALAZAR	F.R.	MTY	91	90	92	91
 JOSÉ GUILLÉN	F.R.	MEX	91	91	91	91





CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ABRIL	% PUNTOS MAYO	% PUNTOS JUNIO	% PROMEDIO
 CHRISTIAN LOZANO	F.S.	COL	91	91	91	91
 CARLOS ALONSO	F.R.	MTY	91	92	90	91
 JOSE TZEK	F.R.	MEX	92	92	88	91
 FELIX PÉREZ	F.R.	MEX	90	92	90	91
 JULIO GASTELUM	F.S.	CLN	92	89	91	91
 GREGORIO BENITEZ	F.R.	CLN	92	90	90	91
 LUIS SÁNCHEZ	F.R.	GDL	90	91	91	91
 JORGE URREA	F.R.	CLN	91	91	90	90
 ABRAHAM TRINIDAD	F.S.	MEX	90	91	90	90
 JESÚS RAMON	F.R.	MEX	90	90	91	90
 FREDDY MIRANDA	F.R.	MEX	90	90	91	90
 OSWALDO BARRIENTOS	F.R.	MTY	92	89	90	90
 PEDRO SÁNCHEZ	F.R.	CLN	90	91	90	90





CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ABRIL	% PUNTOS MAYO	% PUNTOS JUNIO	% PROMEDIO
 JUAN RANGEL	F.R.	GDL	89	91	91	90
 BRAULIO DIAZ	F.S.	GDL	88	91	91	90
 CUAUHEMOC VELÁZQUEZ	F.R.	MEX	89	90	90	90
 FELIPE ALANIS	F.R.	MEX	90	90	90	90
 JOEL MEDINA	F.R.	CLN	92	87	87	90
 EDUARDO POLO	F.S.	MEX	90	90	90	90
 FRANCISCO LORA	F.R.	MEX	90	90	91	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!

# RECONOCIMIENTOS

## 5 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
CASTILLO ÁVILA ARTURO	01/07/15	FOOD RETAIL	KAM WALMART	EDO MEX
JIMÉNEZ LEÓN ARIEL	06/07/15	CORPORATIVO	GERENTE DE MERCADOTECNIA	EDO MEX
MADRIGAL MONTOYA JOSÉ LUIS	10/08/15	FOOD SERVICE	GERENTE REGIONAL DE SERVICIO	EDO MEX

## 20 AÑOS

EMPLEADO	INGRESO	ÁREA	PUESTO	OFICINA
MUÑOZ CARVAJAL GUILLERMO	04/09/20	FOOD RETAIL	TÉCNICO DE SERVICIO	MTY



*Gracias*



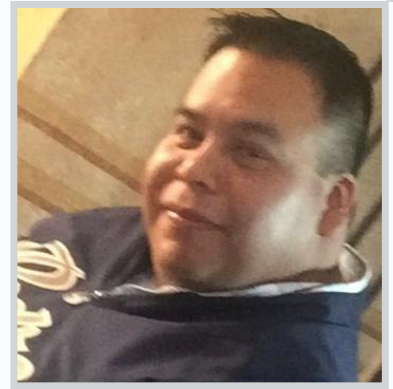
# HASTA SIEMPRE

## Rodo

Por: Ricardo González – Oficina Estado de México

Al lado de nuestros compañeros de trabajo pasamos una gran parte de nuestro tiempo y es normal llegar a establecer con ellos un vínculo que, a medida que pasa el tiempo, se va haciendo mucho más estrecho y fuerte. Para el equipo de instalaciones Food Retail fue un privilegio tener como compañero de trabajo a nuestro buen amigo Rodolfo Barrios, nunca olvidaremos la buena actitud, el gran desempeño, la excelente amistad y el buen compañerismo que demostró a lo largo de 9 años, siempre haciendo que cada día fuera mejor que el anterior. Por eso nos duele el tener que decir adiós a las personas que queremos y valoramos.

Nuestro más sentido pésame a toda su familia y amigos, deseando pronta resignación ante esta gran pérdida. Un fuerte abrazo de todo el equipo ITW Food Equipment Group.



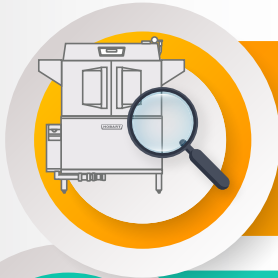
# TRIVIA



- 1 Menciona las redes sociales en las que nos encontramos y con que nombres nos encuentras.
- 2 Manda una captura de pantalla comprobando que nos sigues en todas las redes sociales.
- 3 Manda una captura de pantalla compartiendo alguna de nuestras publicaciones.

ENVIA TU RESPUESTA 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.



## ¿Qué es?

Es un programa de auditorías sin costo y opcional para nuestros clientes, con el objetivo de asegurar que las máquinas lavalozas lleguen a las temperaturas adecuadas garantizando la sanitización de loza, cristalería y cubiertos.



## ¿Por qué el programa?

Derivado de la pandemia actual de COVID-19 a nivel global y en apoyo a la población mexicana, buscamos reducir la propagación del virus a través de la tecnología de sanitizado con nuestros equipos; esto lo alcanzaremos en conjunto con nuestros clientes asegurando el correcto sanitizado de la loza utilizada en la industria alimenticia.



## ¿A qué clientes está dirigido?

Cadenas restauranteras, hoteles y comedores industriales con equipos de lavado marcas ITW (Hobart y Ecomax) que se encuentren abiertos al público y/o con servicio de entrega a domicilio (Delivery/to go).



## ¿Cómo funciona?

Los técnicos especializados de Hobart realizarán visitas de auditoría sin costo previamente agendadas. Si los equipos cumplen las condiciones óptimas para sanitizado, se otorgará un distintivo Hobart (calcomanía) indicando que la máquina previene la propagación del virus con un correcto sanitizado. En caso de no cumplir con alguna condición, se realizará un presupuesto de reparación de la máquina para que pueda sanitizar a la brevedad posible.



## ¿Qué otros beneficios tiene?

Se estandarizó el precio de mano de obra a \$1,150.00 + IVA incluyendo todo el tiempo necesario para la reparación del equipo, instalación de partes, viáticos y 1 visita de seguimiento semanal posterior a la reparación.

Además, se otorgará un 10% de descuento adicional al descuento corporativo previamente establecido con clientes preferentes.



## ¿Qué vigencia tendrá?

El programa se implementará en Abril y Mayo 2020, con la posibilidad de extenderse de acuerdo a la situación de la pandemia en México.