



**HOBART**

*link*

**Q1 2023**

**TW** FOOD  
EQUIPMENT  
GROUP  
LATINOAMÉRICA



# ¡HOLA!

En esta edición Q1 2023 queremos agradecer el trabajo de nuestros colaboradores que, con su dedicación y determinación han hecho del retorno de actividades presenciales, todo un éxito.

Nuestro trabajo habla por sí solo, prueba de ello es el fortalecimiento de las relaciones comerciales con nuestros grandes clientes y el acercamiento con nuevos mercados de innegable potencial.

Los logros continúan en ITW FEG LATAM y queremos enseñarte una pequeña muestra de lo mucho que hemos conseguido trabajando en equipo.

*¡Sigamos cosechando victorias juntos!*





# IWN Mujeres ITW



Por: Mireya Castro – Oficina Estado de México



## ¿Qué es?

Como parte de las iniciativas del modelo empresarial, se ha desarrollado la Red de Mujeres de ITW (ITW Women's Network-IWN, por sus siglas en inglés), un grupo que pretende unificar el talento femenino a nivel multinacional. Esta iniciativa se divide en capítulos, los cuales están representados por cada país.

## ¿Cuál es su objetivo?

Crear grandes líderes que aporten a la calidad y fortaleza del talento empresarial de manera perspicaz; asegurando la continuidad del liderazgo, el apoyo al crecimiento continuo y la diversidad.

## ¿Cómo surge?

Como parte de la agenda 2030 de la UNESCO para el desarrollo sostenible, se eligió a la "Igualdad de Género y el Empoderamiento de las mujeres y niñas" como prioridad global.

Por lo anterior, comprometido con el desarrollo global de todos los

colaboradores, ITW creó la iniciativa IWN para aportar a este movimiento internacional.

## Misión de IWN:

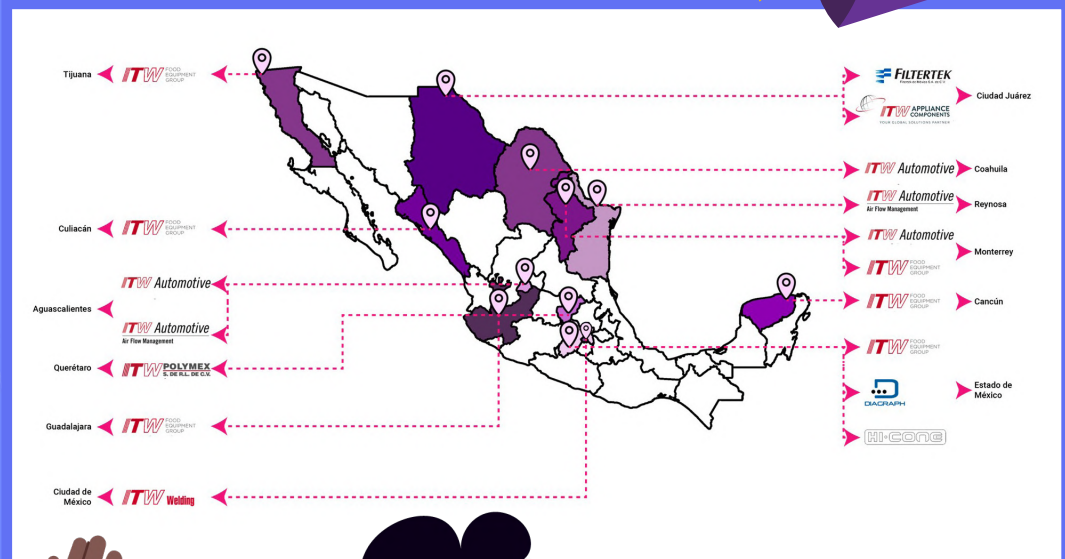
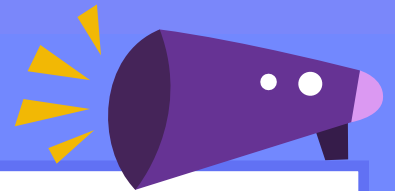
La Red de Mujeres de ITW (IWN) es un grupo global de recursos para empleados establecido para apoyar los objetivos de diversidad e inclusión de ITW.

- **ATRAER** talento femenino
- **DESARROLLAR** el talento femenino
- **RETENER** el talento femenino

## Capítulo México "Mujeres ITW"

El capítulo de IWN México lleva por nombre "Mujeres ITW".

En "Mujeres ITW" nos interesa promover el desarrollo integral de las mujeres en la organización, generando una red de apoyo entre todas las divisiones de ITW.





# PROYECTO KANAI



Por: *Jesica Galván – Oficina Cancún*

Nos sentimos orgullosos de formar parte del nuevo complejo de lujo KANAI, localizado en la hermosa Riviera Maya. Sus dos nuevos hoteles St. Regis y Edition (integrantes de la familia Marriott) están considerados dentro del top 5 de alojamiento para ese destino turístico.

Nuestras marcas Hobart, Vulcan, Traulsen y Baxter serán los fieles aliados de los chefs en la experiencia gastronómica que Kanai ofrecerá a sus huéspedes.

Las puertas de St. Regis se abrieron este marzo y Edition espera su turno ansioso, para mitad del 2023.

Sin duda, seguimos demostrando el gran soporte que brindamos a nuestros clientes y sobre todo la calidad y el respaldo que siempre tendrán de nuestra parte. ¡Juntos somos únicos!







# SOCIOS DEL BIEN



Por: Stella Nocko – Oficina Brasil

Nuestro primer evento anual en el Show Room de Sao Paulo, Brasil, fue una acción social dirigida a los niños de una ONG cercana a la empresa.

Abrimos nuestra casa para darles la oportunidad de conocer cada departamento y familiarizarse con un ambiente profesional, además de disfrutar de un rico snack, consistente en una hamburguesa, papas fritas y malteada.

Con el objetivo de acercar a los menores a la realidad corporativa, varios de nuestros colaboradores hablaron de sus actividades laborales, además, algunos proveedores aportaron insumos y obsequios para el evento.

En agradecimiento y retribución, entregamos un certificado de "Socio del bien" a los participantes de esta hermosa acción.



"En Hobart he tenido la oportunidad de convivir y conocer a grandes personas a nivel nacional"

## JUNTAS SOMOS MÁS FUERTES



### Diana Cruz

Soy originaria de la hermosa ciudad de Puebla. Estudié negocios internacionales en el Tecnológico de Monterrey y más tarde un MBA en el IPADE Business School. Dentro de mi carrera laboral he tenido la oportunidad de trabajar en grandes empresas como lo son Sigma Alimentos y Audi de México, donde participé en un arranque de planta automotriz.

Desde hace dos años y medio soy la gerente de servicio de la zona norte en Hobart. El servicio al cliente y resolución de problemas es algo que me divierte y apasiona mucho.

En mi tiempo libre me gusta mucho nadar, hacer pilates, leer y pasar tiempo con la familia (sobre todo con mis sobrinos). Me encantan los idiomas, hablo inglés y alemán de manera fluida y amo viajar y cocinar.

# #8M

8 DE MARZO DIA INTERNACIONAL DE LA MUJER





En Hobart seguimos comprometidos con el desarrollo de los técnicos de nuevo ingreso y de experiencia, mediante la impartición de cursos sobre nuestras líneas de equipos, a fin de brindar el conocimiento técnico necesario para obtener colaboradores altamente comprometidos y facultados.

## CAPACITACIÓN SERVICIO TÉCNICO



Por: Alejandro Sánchez  
- Oficina México



**Mastrena 1 y 2 / Instructor:** Eduardo Polo  
**Sede:** Corporativo / Curso 20 al 24 febrero



**Sanitizadoras CL YXL / Instructor:** Elías Luciano  
**Sede:** Corporativo / Curso 20 al 24 febrero



**Lavalozas Americanas / Instructor:** Elías Luciano  
**Sede:** Corporativo / Curso 6 al 10 marzo



**Baxter y fermentadoras / Trainer:** Abraham Trinidad/Oswaldo Barrientos/Gustavo Cerda  
**Sede:** Corporativo / Curso 13 al 17 marzo



INNOVACIÓN CENTRADA  
EN EL CLIENTE

# Chef

## DANIELA SOTO INNES



Carolina Ramírez - Oficina México

El pasado 1 de febrero 2023 tuve el honor de acompañar a la chef Daniela Soto Innes, quien fue nombrada la mejor chef del mundo 2019, a la planta de Maestro en La Motte de Galaure, Francia, con el objetivo de supervisar el diseño de la cocina que compró para su nuevo restaurante RUBRA en Punta Mita, Nayarit.

En esta visita también estuvo presente Francisco Castañeda,

socio comercial de AL CHEF y un importante distribuidor con quien colaboramos en proyectos especiales.

Agradezco todo el apoyo brindado por Bonnet Factory y Maestro Factory para que la visita fuera todo un éxito.

Una vez más seguimos demostrando ser la mejor opción de calidad, tecnología, ahorro y soporte, hasta para los más altos estándares.







# DIÁLOGOS DE SEGURIDAD



Por: Stella Nocko – Oficina Brasil

En el primer trimestre de 2023 conversamos sobre diversos temas que contribuyeron a atender contra el bienestar de nuestros colaboradores en el espacio de trabajo.

Las áreas de “Seguridad en el Trabajo”, “Recursos Humanos” y “CIPA” abordaron temas como: salud mental, hipertensión arterial, acoso, recolección selectiva, trabajo en caliente, entre otros. ¡La prevención es siempre la mejor solución!



## ¡¡ JUNTAS SOMOS MÁS FUERTES !!



**Jessica Galván Garay**

Soy una mujer activa, alegre, trabajadora, en búsqueda de nuevos retos y que disfruta mucho de su familia y amigos.

Amante de la gastronomía y la cultura vitivinícola, me encanta viajar, conocer diferentes culturas, personas, ideologías y compartir con otros mis puntos de vista.

Soy Regional Sales Manager Southeast, tengo 5 años laborando para Hobart México

Antes y después de las horas laborales: Practico ejercicio, tomo clases de francés, leo y comparto tiempo con mi familia y mascotas.

“Mis hobbies son: armar rompecabezas y salir con amigos”

8 DE MARZO DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

#8M



ÉXITO MUTUO



# SUCCO

COCINA ITALIANA

BY PACO RUANO



Por: Silvana Jiménez – Oficina Guadalajara

Cuando pensamos en un restaurante italiano, lo asociamos directamente con pizzas y pastas, pero evidentemente Italia tiene más que ofrecer, sobre todo al tocar gran parte de la costa del mediterráneo. La incidencia de comida del mar es significativa y eso es lo que encontramos en Succo Cocina Italiana, bajo su promesa de “fatto in casa”.

Succo figura como un restaurante más en la ciudad de Guadalajara, pero al descubrir que su creador es el chef Francisco Ruano, la historia toma otro significado; su espíritu creativo lo lleva a proponer un formato casual de cocina italiana con sabor mediterráneo.

Para este nuevo concepto del chef, muchos equipos de la línea restaurantera de Ecomax forman parte del equipamiento que le permite llevar a cabo sus maravillas gastronómicas; entre ellos encontramos E500 en el área de bar, E800 en el área de lavado, Top French, LG300, VCRH36 en la línea de cocción y REB-03X y LG300 en el área de grill.

Nos complace y llena de orgullo estar entre las primeras opciones de equipamiento de tan reconocido artista culinario que, además es dueño del Restaurante ALCALDE, considerado dentro de los **50 Mejores Restaurantes de América Latina**.





# CONOCE A NUESTRO EQUIPO DE TRAINERS

 Alejandro Sánchez – Oficina Estado de México

## Equipo de Trainers



¡Formando a las nuevas generaciones!



Como parte de la estrategia de capacitación en líneas de equipo internas, se ha robustecido el equipo de trainers capacitados y comprometidos con la enseñanza de técnicos de nuevo ingreso y de experiencia que desean seguir con su aprendizaje para brindar un servicio de excelencia a nuestros clientes.

"Mis gustos culposos: Gloria Trevi, Star Wars, Avengers, los juegos de video con mi hija y los tacos al pastor"

¡¡ JUNTAS SOMOS MÁS FUERTES !!



**Paola Vega.**

Hola, me llamo Paola Vega, tengo 5 meses en Hobart, soy Customer Service Export y ¡Me encanta!

Estudie Lic. En Administración de Empresas, estoy por iniciar el 3er cuatrimestre de la Maestría en Mercadotecnia, amo mi profesión y me apasiona lo que hago, he trabajado cerca de 15 años en el área comercial y atención al cliente.

Soy Mamá de 2 niños: Fernanda de 10 años y un peludo de nombre León, no hay palabras que definan cuanto los amo, mi hija es sin duda lo mejor que me ha pasado en la vida.

Me encanta ir al cine por lo menos 1 vez al mes, me gustan casi todos los géneros, pero terror definitivamente NO. Me gusta mucho escuchar música, cantar y bailar mientras hago mis labores en casa, procuro visitar a mis amigas de vez en cuando, pasar tiempo a solas y amo los momentos con mis papas, hermanos y sobrinos.

#8m

8 DE MARZO DIA INTERNACIONAL DE LA MUJER





# LANZAMIENTO BAXTER BRASIL



Por: Stella Nocko – Oficina Brasil

En marzo pasado lanzamos el horno rotatorio Baxter modelo OV310 en nuestro Show Room. Para este evento, contamos con la participación del chef Rodolfo Nunes y nuestro chef Fábio Camargo, quienes recibieron clientes de Cuentas Clave para la presentación del horno.

El equipo comercial estuvo presente, en tanto nuestro director corporativo y asesor comercial, André Buosi, explicó las características de este nuevo equipo en Brasil, que sin duda será un éxito.



## MES DE LA MUJER



VIVIR LOS VALORES DE ITW



Por: Stella Nocko – Oficina Brasil

### #AbrazandoLaEquidad

Marzo es el mes ideal para recordar la importancia de las mujeres, tanto a lo largo de nuestra historia, como en la actualidad, con las mujeres que contribuyen realizando un trabajo excepcional en ITW y fortaleciendo nuestra admiración por cada una de nuestras colaboradoras.

Aprovechamos la oportunidad para involucrar a toda la empresa en la campaña mundial de ITW sobre equidad. Colectivamente, todos podemos abrazar la equidad y demostrar apoyo no solo en imágenes, sino también en actitudes.







# CREPES & WAFFLES



Carolina Ramírez – Oficina México

Del 13 al 17 de febrero pasado, contamos con la visita de la directora de Operaciones de Crepes & Waffles Colombia, Alejandra Morales, acompañada Joaquín Piñeros y Danilo Ruiz, miembros de su equipo.

Gracias a esta visita también pudimos interactuar con el equipo de Crepes & Waffles México.

Ellos vivieron nuestro Hobart Cooking experience de la mano del representante de ventas Giovanni Gualteros de Hobart Andina y del Equipo Culinario.

Este tipo de interacciones fortalecen los lazos con nuestros clientes y su confianza en nosotros, ya que al conocer nuestra infraestructura saben que cuentan con un gran aliado comercial.

Agradecemos toda la apertura y alegría que Crepes and Waffles Colombia & México imprimieron en esta visita a nuestro corporativo.



# PREVENCIÓN DE ACCIDENTES INDUSTRIALES Y VEHICULARES



Por: Evans Alvarado – Oficina México / RH

Como parte de las estrategias de ITW en prevención de accidentes en centros de trabajo y vehiculares, el equipo de Recursos Humanos – Seguridad e Higiene visitó las instalaciones de Hobart Monterrey y Hobart Tijuana para impartir una plática de concientización al equipo de servicio técnico y así fomentar una cultura de prevención de accidentes.

El diálogo abordó definiciones básicas en seguridad e higiene, así como actividades con los técnicos para la identificación de peligros ante factores de riesgo en los servicios de mantenimiento.



COLABORADORES ALTAMENTE  
COMPROMETIDOS Y FACULTADOS







# WORKSHOP HAMBURGUESAS SOMAR



Por: Stella Nocko – Oficina Brasil

En marzo pasado participamos en un taller dedicado a las hamburguesas, cafeterías y restaurantes en la región de Ribeirão Preto, en el interior de Sao Paulo, Brasil. En el que 110 empresas fueron invitadas a asistir a clases de capacitadores, consultores y proveedores de insumos y equipos.

Nuestros equipos Vulcan sobresalieron en el evento produciendo 360 hamburguesas y casi 100 kg de frituras, entre papas, nuggets y buñuelos.

Al final del Workshop, nuestro director corporativo y asesor comercial, André Buosi, compartió con el público nuestras soluciones para el mercado, valores y respondió preguntas sobre los beneficios de los equipos Vulcan para esos segmentos.



"Persona buena onda, sonriente, siempre positiva y con actitud de servicio"

JUNTAS SOMOS más FUERTES



## Sheila Jocelyn Cárdenas de la Rosa

Soy de Chinameca Morelos, y me encanta el pueblo. Amo los deportes y la música, poder ayudar a los demás es una de mis pasiones. Me integré al grupo ITW desde el 2010 en la división de Welding y es para mí un gusto poder ser parte desde el 2019 de Hobart Dayton Mexicana.

Puesto: Controller

Disfruto pasar los fines de semana en mi pueblo, desde el viernes y poder despertar allá para desayunar con mis padres unos deliciosos platillos elaborados por mi madre con un café legal, un pan de la panadería Cárdenas y unas tortillas de maíz azul.

Es una enorme dicha poder tener este espacio y ser parte de esta gran empresa.

Logremos la igualdad, logremos el respeto y el amor entre nosotros.

#8M

8 DE MARZO DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER



FORTALECEMOS LAS RELACIONES  
CON NUESTROS CLIENTES



# Panera BREAD® & BAXTER



Carolina Ramírez – Oficina México

El pasado lunes 27 de marzo contamos con la visita de los directivos de PANERA US y de directivos de Baxter, realizando su QBR en nuestro corporativo.

Conocieron nuestras instalaciones en México y degustaron un menú mexicano elaborado en su honor, viviendo así parte del Hobart Cooking Experience, con la participación del chef Huerik Palos de Pastry Chef

perteneciente al Grupo Olvera para México, US & España.

Además, disfrutamos de la interacción de un maestro panadero quien nos deleitó con delicioso pan mexicano artesanal.

Como siempre, agradezco el gran y profesional trabajo del equipo culinario y marketing para hacer posible este tipo de experiencias.



# TOOLBOX



Por: Stella Nocko – Oficina Brasil

En enero pasado participamos en una capacitación en ITW Automotive en Sao Paulo, Brasil para mejorar las herramientas de ITW Toolbox. Sin duda fue un curso muy productivo y un día de mucho aprendizaje, consiguiendo fortalecer los lazos entre las unidades de negocio de ITW en Brasil.



VIVIR LOS VALORES DE ITW







# CAPACITACIÓN A BRIGADAS DE EMERGENCIA

OFICINA GUADALAJARA Y ESTADO DE MÉXICO.



Evans Alvarado – Oficina México



Para ITW es muy importante la seguridad de sus colaboradores, por ello, las brigadas de emergencia están conformadas por personal de la compañía comprometido en la seguridad de sus compañeros. Motivo por el que para el Q1-2023 se dio la capacitación a los brigadistas de las sucursales Hobart Guadalajara y Hobart México.

Estas acciones contribuyen la reducción del riesgo y fortalecen la capacidad de respuesta ante un evento no deseado dentro de nuestras instalaciones.







# CAMPAÑA DE VACUNACIÓN



Por: Stella Nocko – Oficina Brasil

Iniciamos el año con nuestra campaña anual de vacunación. La gripe y otras enfermedades como el Covid-19 necesitan de nuestra prevención, y una de las formas más efectivas de evitar contraer un virus, es a través de las vacunas.

Para la llegada del invierno, esperamos que todos nuestros colaboradores sean inmunes a las enfermedades virales y estén protegidos de las nuevas variantes de la influenza.



FORTALECEMOS LAS RELACIONES CON NUESTROS CLIENTES

## KEY QUÍMICA/ KEY CONECTA 2023



Alex Salazar – Oficina Monterrey

Nos complace compartirles que este año se reactivó la expo de KEY CONECTA, donde participamos nuevamente haciendo sinergia comercial con nuestra marca HOBART, y la cual se llevó a cabo del 07 al 09 de febrero pasado, en San Pedro Garza García, Nuevo León.

Cabe mencionar que, este es el evento más importante de Key Química, enfocado a la fuerza de ventas a nivel nacional.

Asimismo, esta expo impulsa el lanzamiento de nuevos productos y proyectos, además de fortalecer la relación comercial con proveedores estratégicos y la interacción con la fuerza de ventas.

Como parte de nuestra participación como socio estratégico, exhibimos los equipos de lavado y ofrecemos una conferencia a la fuerza de ventas sobre lavalozas, señalando sus principales características y cómo especificarlas.





# TÉCNICOS CON MEJOR DESEMPEÑO EN MANEJO A LA DEFENSIVA

PERIODO ENE – MAR 2023



Evans Alvarado – Oficina Estado de México

Nos enorgullece reconocer a nuestros colaboradores que obtuvieron el mayor puntaje durante el primer trimestre del año 2023 por el buen manejo basándose en 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
	José Tzeek	MEX	FR	94	95	94	94
	Adán De La Cruz	CNC	FS	92	94	93	93
	Luis Franco	PR	FS	94	93	92	93
	Benito Salazar	MTY	FR	93	91	94	93
	Marco Olán	MEX	FR	92	93	92	92
	Víctor Alejo	MEX	FR	92	93	91	92
	Fernando González	MEX	FS	93	92	91	92
	Julio Gastelum	CLN	FS	92	93	91	92
	Luis Bonilla	GDL	FR	91	93	91	92
	César Barraza	MTY	FR	91	92	92	92
	Sergio Gallardo	GDL	FS	92	92	91	92
	Daniel López	MEX	FS	91	92	91	91
	German Martínez	CLN	FR	91	91	92	91
	Iván Araujo	CLN	FR	92	91	91	91







	CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ENERO	% PUNTOS FEBRERO	% PUNTOS MARZO	% PUNTOS PROMEDIO
	Marco Rodríguez	MEX	FR	90	91	93	91
	David Alamilla	MTY	FR	91	92	91	91
	Gregorio Benítez	CLN	FR	92	91	91	91
	Manuel Silva	GDL	FS	92	92	90	91
	Alexis Juárez	MTY	FR	91	92	90	91
	José Luis López	MEX	FR	91	92	90	91
	Misael Guzmán	MTY	FR	91	91	91	91
	Carlos Basurto	MTY	FS	91	91	91	91
	Cuauhtémoc Velázquez	MEX	FR	91	90	92	91
	David Kantun	MEX	FR	92	91	90	91
	Fernando Alday	MTY	FS	92	91	90	91
	Jorge Lizárraga	CLN	FR	90	92	91	91
	Jorge Santiago	CLN	FR	90	92	91	91
	José Guillen	MEX	FR	92	90	91	91
	Juan Carlos López	MEX	FR	91	91	91	91
	Luis Alemán	MTY	FR	91	91	91	91
	Luis García	MEX	FR	91	91	91	91
	Luis Torres	MTY	FR	91	91	91	91
	Marco Cruz	MTY	FR	91	91	91	91





	CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ENERO	% PUNTOS FEBRERO	% PUNTOS MARZO	% PUNTOS PROMEDIO
	Obed Vega	CLN	FR	92	92	90	91
	Carlos Burgos	CLN	FR	91	91	91	91
	Humberto Morales	MTY	FR	90	92	91	91
	Carlos Fabián	MEX	FR	91	89	93	91
	Eduardo Mantilla	CNC	FS	90	91	92	91
	Sergio Atanasio	MTY	FR	90	90	92	91
	Francisco Lora	MEX	FR	91	91	90	91
	Gustavo Cerda	GDL	FR	90	91	91	91
	Gustavo Linares	GDL	FR	91	90	90	91
	Joel Medina	CLN	FR	90	91	91	91
	José Ramón Vargas	MEX	FS	91	90	91	91
	Jesús Erasto	CNC	FS	90	91	91	91
	Carlos Mares	MEX	FS	91	91	89	91
	Hugo Navarrete	MEX	FR	91	90	90	91
	Mauricio Muñoz	MEX	FR	91	91	89	91
	Leocadio Picos	CLN	FR	91	91	90	90
	Lorenzo Lara	CLN	FS	90	92	90	90
	Abraham Trinidad	MEX	FS	90	92	89	90
	Luis Sánchez	GDL	FR	90	90	91	90





	CONDUCTOR	UN	OFICINA	% PUNTOS ENERO	% PUNTOS FEBRERO	% PUNTOS MARZO	% PUNTOS PROMEDIO
	Braulio Díaz	GDL	FS	91	91	89	90
	Odín Arturo Ramírez	CLN	FR	90	91	90	90
	Pedro Sánchez	CLN	FR	90	90	91	90
	Emilio Glz González	GDL	FR	91	91	89	90
	Eyder Araujo	COL	FS	91	90	90	90
	Guillermo Gómez	GDL	FR	89	91	90	90
	Alan García	CLN	FR	91	90	90	90
	Ángel Rivera	MEX	FR	91	89	91	90
	Eduardo Polo	MEX	FS	91	91	89	90
	Santiago Hernández	MTY	FR	90	91	90	90
	Julio Martínez	MEX	FS	90	90	90	90
	Alberto Mercado	CLN	FR	89	90	91	90
	Rodrigo Pérez	MEX	FR	91	88	91	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!







**HOBART**  
**MÉXICO**

**TW** FOOD EQUIPMENT GROUP  
LATINOAMÉRICA

