



En Grupo Guaymex nos reorientamos

A partir del 29 de Enero comenzó en todas las áreas la comunicación de la nueva **Visión y Misión (Mi Día Guaymex) de Grupo Guaymex**. Fueron sesiones dirigidas por miembros del comité directivo donde asistieron todo el personal sindicalizado y no sindicalizado, en las cuales, estuvieron participando con ejemplos cotidianos que reflejan estar alineados a estos conceptos. En dichas sesiones también se explicó el contenido de **Nuestra Ideología Guaymex**, conociendo a detalle las referencias que guían nuestros comportamientos y que son: **Nuestros Valores, Nuestras Bases Rectoras y Nuestras Prioridades Operacionales**.



Mi Día Guaymex

Contribuir en forma entusiasta a llevar productos del mar -saludables y deliciosos a cada vez más y muy satisfechos consumidores!

Visión 2018:

Ser un Grupo:

- Con **Las Marcas** de Sardina en el mercado nacional.
- Con un crecimiento exitoso en la oferta de productos del mar.
- Sólido financieramente.
- Que se adapta, aprende y mejora continuamente.
- Socialmente responsable.
- Destacado por el nivel de talento, compromiso y entusiasmo de sus colaboradores.



Presencia de GUAYMEX en ANAM 2014



Septiembre fue el mes en el que como ya es costumbre se llevo a cabo el evento **ANAM 2014**, en Guadalajara, Jalisco; donde se reúnen los principales mayoristas del país con sus proveedores para presentar nuevos productos, avances en tecnología para exhibición y venta, así como las mejores ofertas del año.

En este evento **Grupo Guaymex** a través de **Comercial Dos Costas** participó como cada año, pero con mejores resultados, ya que se superaron las ventas en un 30% con respecto al mismo evento durante 2013. Enhorabuena!

Promoción de Productos PONTO en evento DICONSA



Acayucan, Veracruz fue sede del evento para festejar el aniversario del **Programa de Abasto Rural**, en donde se inauguraron además, una sucursal **Diconsa**, cinco comedores y una lechería, todo con el Programa de la **Cruzada Nacional Contra el Hambre**. Se contó con la presencia del Secretario de Gobernación de Veracruz, dos diputados federales y el presidente de todas las mesas directivas **Diconsa** a nivel Nacional.

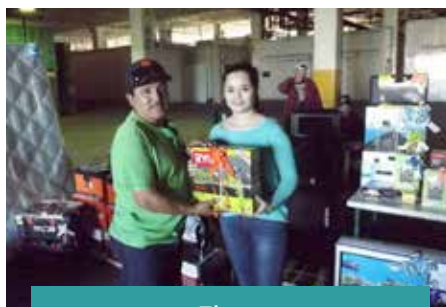
Comercial Dos Costas contribuyó con degustación de la variedad de productos Ponto para todos los asistentes.





— 2014 —

FESTEJOS FIN DE AÑO



Flota



Flota



Comercial Dos Costas D.F.



Sindicalizado Guaymas



Sindicalizado Guaymas



Sindicalizado Guaymas



No Sindicalizado Guaymas



No Sindicalizado Guaymas



No Sindicalizado Guaymas



MISAS A LA VIRGEN DE GUADALUPE

El pasado 12 de Diciembre de 2014, se llevó a cabo la ya tradicional Misa para celebrar a Nuestra Señora del Tepeyac, éstas se realizaron en distintos centros de trabajo pertenecientes a **Grupo Guaymex**, destacando por su gran cantidad de participantes **Propeguay, Matancitas y Comercial Dos Costas** en México DF; en ésta última se aprovechó además para que el padre oficiante realizara una bendición al laboratorio del área técnica.

COMERCIAL DOS COSTAS, MÉXICO D.F.



PRODUCTOS PESQUEROS DE GUAYMAS



PRODUCTOS PESQUEROS DE MATANCITAS



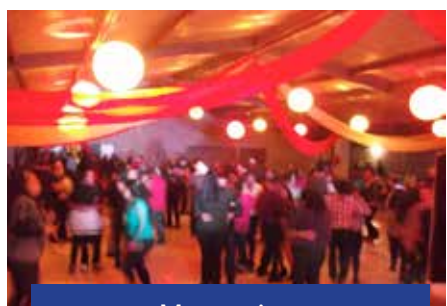
Operativo Colonet



No Sindicalizado Colonet



Matancitas



Matancitas



Inicio de operaciones en Planta Congeladora COLONET FOODS



El pasado mes de octubre de 2014 inició exitosamente sus operaciones la planta congeladora de Colonet Foods, con un moderno sistema de congelación que posee una capacidad de 32 toneladas por día y de 90 toneladas para conservación diaria

Ubicada en el puerto El Sauzal en Ensenada, Baja California, completa las operaciones actuales de pesca de sardina de la flota pesquera de Grupo Guaymex, y fortalece el suministro de materia prima congelada para nuestras plantas enlatadoras.

Su ubicación en uno de los principales puertos de exportación de México ofrece mayores ventajas competitivas de crecimiento en los mercados internacionales y, dadas sus características de pesca, se aprovechará también para el proceso de congelación de otras especies además de la sardina, como ya se está llevando a cabo con merluza y próximamente con especies como chano y sierra.





Sardinas Encebolladas



Ingredientes

- 2** Latas de Sardina en Salsa de Tomate 
 - 1** Jitomate grande en rebanadas delgadas
 - 1** Cebollas moradas grande en rodajas
 - 1** Diente de ajo
 - 1** Tazas de puré de tomate
- Orégano, pimienta, granulado de tomate y aceite vegetal al gusto.

Preparación

Drenar sardinas y freír con el ajo machacado. Poner encima los vegetales y sazonar al gusto, tapar y cocinar hasta que la cebolla esté transparente. Agregar puré de tomate y dejar hervir por 5 minutos. Servir con arroz rojo.



3 Porciones



20 Minutos



Encuentra deliciosas recetas en:
www.pontoalimentos.com