

# Lo más fresco de THE VINE



JUNIO DE 2013

VOLUMEN 2 NÚM. 5

## El rincón de Casey



Aprovecho esta oportunidad para agradecerle a alguien que ha sido una parte muy importante de este negocio durante los últimos 10 años. Aunque muchos de ustedes no llegaron a conocerlo durante el tiempo que trabajó como Asesor del Consejo Directivo de Houweling's, puedo decir con certeza que Martin Linsley ha aportado un valor increíble para Houweling's.

A principios de este mes, recibí una carta de Martin en la que me decía que después de 10 años, con 80 años de edad, ha decidido retirarse del Consejo. Aunque la carta iba dirigida a mí, creo que son palabras que merecen todos los empleados de Houweling's. Éste es un fragmento de su carta:

"Mi relación con usted y sus empresas ha sido uno de los puntos culminantes de mi vida durante los últimos 10 años. Siempre he admirado la gestión de sus empresas y su capacidad de introducir e incorporar tecnologías nuevas, logrando con ello aumentos significativos de la producción. Le deseo un éxito continuado en la gerencia de su creciente empresa y felicidad en su vida personal".



Martin, en mi nombre y a nombre de Linda, de nuestras hijas, de los demás miembros del Consejo y de toda la empresa, gracias por tu dedicado servicio y guía como miembro de la junta directiva. Te extrañaremos.

## El incendio de Camarillo



En mayo el Condado de Ventura sufrió un incendio que avanzó tan rápido que hizo noticia internacional. Se quemaron 28,000 hectáreas de áreas montañosas, las viviendas y escuelas se vieron amenazadas y las llamas estuvieron muy cerca de nuestras instalaciones de Camarillo en California.

Tuvimos muchísima suerte con este incendio a menos de una milla de distancia. No corrimos ningún riesgo gracias a las tierras agrícolas de los alrededores, a la dirección del viento y al trabajo tan arduo de los bomberos locales. Pero daba miedo mirar desde el salón de reuniones y ver las colinas locales envueltas en llamas y la velocidad a la que se movía el fuego.

Con una vista del espectáculo en primera fila, fuimos testigos de la increíble labor del Departamento de Bomberos del Condado de Ventura. Como empresa, queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todos los bomberos, a los bomberos voluntarios y a los trabajadores de los Servicios Médicos de Emergencia (EMS) de las comunidades cercanas por su increíble esfuerzo, dedicación y profesionalismo para extinguir este incendio.



Se les agradece su disposición de poner en peligro su propia vida para proteger a otras personas y evitar que se quemaran hogares, fincas y escuelas. Somos realmente afortunados de contar con estos hombres y mujeres dedicados a nuestra seguridad.

Teniendo en cuenta que es una migaja de agradecimiento, si se compara el esfuerzo realizado por el departamento local de bomberos, les llevamos unos cuantos tomates para que los disfrutaran.

¡Los casi 500 miembros del equipo de Houweling's le damos las gracias al Departamento de Bomberos del Condado de Ventura!



## Del equipo canadiense

La tecnología de niveles múltiples o multicapas puede representarse como un conjunto de círculos concéntricos cuyos anillos proporcionan la funcionalidad adicional en la capa siguiente. En el centro de estos anillos está el servidor de la base de datos.

En Delta, el servidor anterior de nuestra base de datos resolvió las necesidades de la empresa por casi 5 años. En el momento de su implementación, era lo último en tecnología y contaba con fuentes alternativas de energía, 4 GB de memoria y 4 procesadores centrales (CPU). El mayor consumidor de esta tecnología es nuestro sistema de contabilidad de Microsoft Dynamics AX. Luego fuimos adoptando capacidades de seguimiento de inventario más sofisticadas que nos dieron la posibilidad de rastrear el inventario a nivel de paleta o carro de carga. Junto a esto, también aumentaron nuestros requerimientos de procesamiento de datos y al final, este servidor comenzó a dar señales de agotamiento.

Este año sustituimos nuestro viejo servidor y transferimos a la nueva máquina todas las aplicaciones críticas para el negocio. Al igual que su predecesor, este servidor es magnífico y posee 16 unidades CPU, una tecnología sólida, mayor capacidad de memoria y mayor capacidad de procesamiento. A su vez, estas aplicaciones complementan nuestros procesos y prácticas empresariales, que en última instancia utilizamos para alcanzar una ventaja competitiva en el negocio.

- Victor Wong



## ¿Qué hay de nuevo?

Aprovecho esta oportunidad para agradecerle al equipo de ventas (y a cada departamento con el que interactué) por ayudarme a crecer durante al año transcurrido. Ustedes realmente me acogieron bajo sus alas y me abrieron los ojos ante la sociedad de la industria agraria. Les doy las gracias por haberme mostrado todo lo nuevo que aprendí siempre con ustedes.

Sin embargo, en tan sólo un par de meses cambiará mi vida. No me voy a despedir de Houweling's, sino que mudaré mi buró temporalmente a la Universidad de Pepperdine. Me seguirán viendo la cara, de vez en cuando, pero mi objetivo principal en los próximos 4 años será obtener un título en negocios. Y después que lo logre, ¡estaré de vuelta!

Gracias a todos y cada uno de ustedes por el apoyo. Todos han sido muy importantes en mi desarrollo en la industria de productos agrarios ¡y echaré de menos trabajar junto a ustedes todos los días!

- Monica Houweling





## Del invernadero



El uso de iluminación suplementaria para los cultivos (luces artificiales) es otra herramienta de la que se valen los cultivadores para aumentar la productividad de los cultivos en la horticultura comercial. El objetivo principal consiste en “controlar” la duración del día, lo que nos permite un mayor control sobre el proceso de la fotosíntesis, la floración y la velocidad del crecimiento.

En términos básicos, la fotosíntesis es el resultado de la interacción entre el agua + el dióxido de carbono + la luz + la acción catalítica de la clorofila. Es la forma en que las plantas obtienen el “alimento” que necesitan para crecer y producir, por lo que mientras más luz, más crecimiento y producción tendremos, ¿cierto?

Pues no es así exactamente, cada planta tiene un período de fotosíntesis específico o período de oscuridad ininterrumpida que la planta debe tener para generar la respuesta de la floración. Si la planta recibe demasiada exposición a la luz, sus hojas se dañan y disminuye el crecimiento en algunas especies de plantas. Por ejemplo, la exposición de las plantas de pepino a más de 20 horas de luz en las que sus hojas y otras partes de la planta se doblan hacia abajo como resultado del crecimiento excesivo. Esto nos deja con plantas dañadas que no dan todos sus frutos.

La combinación correcta del tipo de luces, la duración de la luz y el cultivo conducen a rendimientos exitosos y cultivos saludables durante temporadas bajas de luz como el invierno.

- Roberto



## La magia del marketing

Este mes quiero dedicarle atención a la magia del trabajo en equipo por ser nuestra mejor herramienta contra el tic-tac del reloj. El tiempo es un elemento muy valioso para cualquier empresa y no importa cuánto nos esforcemos, el día nunca tendrá más de 24 horas. Con los límites del tiempo, ningún individuo puede transformar una empresa. Hace falta un equipo, y específicamente, el trabajo en equipo.

En Delta, hemos tenido éxito con nuestro envase en forma de diamante, tanto para los tomatitos uva y los mixtos Signature Medley. Si bien esto es una gran noticia, nos dimos cuenta muy pronto que el inventario de envases se nos iba acabando más rápido de lo previsto. Para asegurarnos de que nuestros clientes no extrañaran

nuestros tomates debido a la escasez de envases, nuestro equipo entró en acción.



Gracias a Oscar, German, Liz, Mónica, John, Craig y a todo el que se me olvide, quienes ayudaron a hacer esto posible. A veces lo que aparenta ser una tarea sencilla tiene muchos elementos que pueden fallar y afectar el trabajo de muchas personas. Les damos las gracias por resolver este problema de inmediato, trabajando juntos y cumpliendo a la vez con las demás responsabilidades de su trabajo.

Y aunque ellos no lo sepan... ¡los que disfrutaron nuestros tomates también están agradecidos!

- David Bell



WWW.HOUWELINGS.COM

 @HOUWELINGS\_  
 /HOUWELINGSTOMATOES

## El sentido del dinero

Es un placer darle la bienvenida a Moorjani Rishi al equipo de finanzas de Houweling's como Controlador de Operaciones en Camarillo.

Rishi se crió en Vancouver (BC) donde se dedicó al ejercicio físico, la meditación, las inversiones y la lectura. Se graduó en 2008 como Licenciado en Administración de Empresas en la Universidad Simon Fraser y trabajó diligentemente para lograr su licencia como Contador Público.

Con su experiencia en los negocios y la contabilidad, estoy seguro de que Rishi será de gran valor no sólo en el equipo de finanzas, sino en la empresa en general. Bienvenido, Rishi.

- Chris Brocklesby



## Receta

### Pan crostini con tomates asados y queso ricota

Las rebanadas "crostini" son un aperitivo perfecto. Usted puede preparar todos los ingredientes por anticipado y presentarlo todo justo antes de que lleguen sus invitados. Los tomatitos frescos asados y rociados con vinagre balsámico son una sabrosa combinación con el cremoso queso ricota.

Cantidad: 12 crostinis  
12 rebanadas de pan de flauta  
12 tomates-fresa en rama de Houweling's  
2 cucharaditas de vinagre balsámico  
6 cucharadas de ricota  
2-3 hojas de albahaca fresca  
sal y pimienta al gusto  
aceite de oliva



Precaliente el horno a 400F. Cubra los tomates con 2 cucharaditas de aceite de oliva y sazone con sal y pimienta. Póngalos al horno en un recipiente para hornear entre 15 y 20 minutos o hasta que los tomates estén a punto de explotar. Sáquelos del horno, revuélvalos con el vinagre balsámico y déjelos refrescar mientras prepara el resto de los ingredientes.

Unte con aceite de oliva ambos lados de las rebanadas de pan y póngalas en una bandeja. Hornee hasta que se doren, unos 10-12 minutos.

Corte en tiras la albahaca: Organice las hojas todas juntas y luego dóblelas para cortarlas al mismo tiempo en tiras finas.

Presente el crostini: Unte media cucharada de ricota en cada tostada, ponga un tomate, algunas tiras de albahaca y una pizca de sal y pimienta recién molida. Disfrute de inmediato.



Houweling's:

Quería darles un aplauso y las gracias por ofrecer un producto norteamericano excelente. Fui al supermercado (Stater Bros.) y los únicos tomates cultivados en los EE.UU. eran los suyos! Los otros eran mexicanos, y aunque México no me queda tan lejos, trato de comprar productos locales cada vez que sea posible — sobre todo si se trata de frutas y vegetales. Quiero apoyar las fincas de mi país para que puedan seguir produciendo. Sé que las operaciones de producción han evolucionado más allá del usual negocio de familia, pero aprecio que Uds. traten de minimizar los efectos al medio ambiente así que continuaré insistiendo en que mi supermercado venda sus productos.

Y reconociendo la ironía de mi despedida... ¡me voy a hacer salsa fresca!

¡Gracias por un producto tan bueno y sabroso!

M. Brown  
Twentynine Palms, CA