

El rincón de Casey

En Oxnard el año está llegando rápidamente a su fin. Es un tiempo de mucho trabajo para los equipos de producción ya que la producción es alta y los números de referencias adicionales (SKU) han sumado

más presión en las líneas de empaque. Aunque difícil, estas unidades adicionales de seguimiento del producto (SKU) nos ayudarán a aprovechar el mercado reciente del tomate "heirloom" y reintroducir el sabor en los tomates.



Además, estamos ocupados preparando el presupuesto de 2014. Parece que va a ser otro año emocionante en el que podremos aprovechar al máximo el capital invertido en los últimos 2 años. Con el proyecto Co-Gen que entra en funcionamiento, tendremos otra fuente de ingresos que añadir a nuestras ventas de productos ya que estaremos exportando energía para abastecer nuestra red local de consumo eléctrico. Es magnífico ver por fin que nuestras ventas de energía eléctrica se conviertan en realidad.

Este invierno también será el primer año en el que compraremos productos para reabastecer los suministros cuando nos quedemos cortos.

Huéspedes honorables



Undersecretary Alvalos

En julio estuvimos muy ocupados en Houweling's. No sólo estamos al tope de la temporada de verano con la recogida de la cosecha en su mejor momento, sino que hemos tenido varios invitados muy distinguidos de recorrido por la instalación. Primero tuvimos el honor de recibir al subsecretario Edward Avalos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). En su viaje desde Washington DC, el Sr. Avalos estaba entusiasmado por la oportunidad de ver lo que muchos llaman el futuro del desarrollo sostenible en la agricultura.

¿Por qué los funcionarios del gobierno visitan Houweling's?

Podemos atribuirlo a un par de cosas. Desde una perspectiva amplia, los expertos indican que Estados Unidos está a punto de tener una crisis de alimentos y que sus sistemas agrícolas tienen que evolucionar con menos tierra cultivable disponible y una creciente población. Para el año 2050, Estados Unidos necesitará duplicar su producción de alimentos para satisfacer el continuo crecimiento de la población. Por lo tanto, los norteamericanos están buscando tecnologías agrícolas innovadoras que les permitan producir más con menos.



"Fue fascinante ver la operación de Houweling," afirmó la senadora Jackson. "Lo que está haciendo esta empresa con la eficiencia de energía y las prácticas de desarrollo sostenible es un ejemplo claro de un negocio responsable al que le preocupa su impacto en nuestro planeta. El liderazgo innovador y la inversión en prácticas sostenibles que ésta y otras empresas agrarias han llevado a cabo es un testamento de que a los negocios, incluso los del sector agrario, les puede ir bien si hacen un bien".

Como líder de la industria de los invernaderos, hemos demostrado la viabilidad a largo plazo de la tecnología de invernadero y como tal Houweling's ha desarrollado una reputación a nivel mundial como líder de la agricultura sostenible.

Continúa en la página final



Del equipo canadiense

Recuerdo que, hace ocho años, al entrar a un supermercado me pregunté cómo las frutas y verduras podían ser exactamente del mismo tamaño y cómo podían ponerle una etiqueta a cada plátano de un racimo. Para mí era un enigma.

Pero ahora que trabajo en Houweling's soy parte del proceso detrás del escenario que trabaja para poner en cada caja los tomates que tengan un color y tamaño perfectos. He aprendido que esto implica un trabajo arduo con instrucciones y comunicación estrictas para asegurar que todo el personal de los viveros y las líneas de empaque conozcan las normas de calidad para que el producto con más alta calidad llegue a los supermercados.

Para mí ha sido una gran experiencia trabajar en la calidad de nuestras operaciones y en este tiempo he aprendido que "la calidad de un servicio

o producto no es lo que pongamos en él, sino lo que el cliente o consumidor obtenga de él".

Por eso en los últimos cinco años se ha puesto mucho énfasis en el control de la calidad y hemos tenido muchas mejoras: un área de empaque nueva, nuevas líneas de especialidad y la automatización de la línea de 4 libras, entre otras. Estas mejoras nos han permitido concentrarnos en la calidad de variedades y empaques específicos, lo cual aumentó la calidad en general.

Mantener un alto nivel de control de la calidad es extremadamente importante ya que con esto logramos satisfacer la demanda del consumidor por tomates de calidad superior.

- Jeff Varghese
Gerente de recogida y empaque

El sentido del dinero

Le damos la bienvenida a Lorene Baxter al equipo de Houweling's. Lorene estará a cargo de la recepción y será la asistente ejecutiva de Delta BC. Originaria de Kitchener-Waterloo en Ontario, Lorene y su hijo Michael residen en Burnaby, BC. A Lorene le gusta cultivar orquídeas, viajar, cocinar y pasar un tiempo valioso con su hijo.

Después de haber trabajado en varios sectores empresariales y académicos, se graduó en 2010 de la Universidad de Capilano con un certificado de Asistente Administrativa Legal. Es su meta personal seguir aprendiendo y avanzando, ya sea en el área de los negocios o en beneficio propio.

Por favor démosle juntos la bienvenida a Lorene al grupo de Houweling's.

- Chris Brocklesby



Noticias frescas

La oficina de ventas ha estado muy ocupada este verano. Hemos añadido más SKU y más especialidades de tomates y hemos disfrutado de un mercado más activo. Hemos introducido además nuevos puntos de venta y hemos ampliado la distribución con los clientes actuales para ayudar a estabilizar nuestro negocio.

Todo esto va de la mano con nuestro creciente volumen en el verano, lo cual nos hace preguntarnos: ¿Cómo mantener estos clientes durante los meses de invierno?

Me complace decir que tenemos varios planes que mejorarán el servicio a nuestros clientes durante todo el año. Las luces de Camarillo y Delta ayudarán a suministrar productos "locales" para los clientes que aprecian lo cultivado en California o en Canadá, según el caso. También, garantizar la adquisición de productos externos nos ayudará a "mantenernos en el juego" con

los clientes que aceptan los productos de México. Además, estamos estudiando la posibilidad de que estos productores externos nos vendan tomates, pepinos y tal vez pimientos en las temporadas que disminuya nuestro volumen de producción. Este segundo plan aún está en desarrollo para ayudarnos a mantener un nivel superior de oferta durante el invierno y darnos la oportunidad de ofrecer un mejor servicio ante la demanda de nuestros clientes.

- Bill Wilber



FAN MAIL



Yo siempre estoy investigando los alimentos (cómo se cultivan, de qué parte del mundo vienen, etc.) y eso fue lo que hice con los maravillosos tomates de Houweling's. Desde que vi su sitio web quedé muy impresionada con la excelencia para los detalles en todos los aspectos del negocio. Por sus tomates gustan tanto.

Pero lo que más me impresionó fue su compromiso con el proyecto de Guatemala y por ellos decidí una donación a nombre mío y de mi esposo. En este mundo a veces parece que a nadie le importan los demás, pero cuando uno presta más atención se da cuenta que hay muchos que contribuyen con su granito de arena para ayudar a otras personas. Sigán trabajando así y por supuesto, sigan produciendo estos deliciosos tomates.

Mavis Z.



Del invernadero

Como sabemos, el verano ya llegó y con él muchos beneficios como altos niveles de producción y cultivos saludables.

Pero el verano nos trae también una desventaja: el aumento de la presión de insectos en los cultivos. Los insectos como la mosca blanca, los thrips, los pulgones, los ácaros de la araña y una variedad de otras plagas constituyen una amenaza para los cultivos en esta época del año.

Usted se preguntará, "¿es tan peligroso tener algunos bichos?" La respuesta es que sí, muy peligroso, hasta el punto de llegar a causar graves daños a todos los cultivos. Pero se pueden controlar con varias prácticas preventivas, como nuestros vigilantes de insectos, que buscan a través de sus respectivos invernaderos semanalmente para hallar los insectos antes de que dañen los cultivos.

En los últimos años hemos añadido otras soluciones preventivas para el control de insectos tales como cambiar las pantallas de mosquiteros de los invernaderos que forran los respiraderos. Estos respiraderos se sustituyen después de cierto tiempo debido al daño causado por el sol y la alta humedad que ayuda a fortalecer nuestra defensa.

Con el esfuerzo combinado de nuestro control biológico de las plagas (la naturaleza contra la naturaleza), los invernaderos presurizados, las medidas preventivas y nuestros equipos de vigilancia podemos mantener al mínimo el daño que causan los insectos y tener cultivos saludables.

- Alex Saavedra
Cultivador Fase 1



La Magia del Marketing - La Expo FPFC del sur de California

El 16 de julio, Bill, Mónica y yo tuvimos el placer de representar a Houweling's en el "Comité de Productos Frescos y Flores de la Exposición del Sur de California" (FPFC, en inglés). Este show reúne a minoristas y proveedores del sur de California y es único en comparación con otras exposiciones a las que he asistido, ya que atrae una mayor participación a nivel de tienda, además de los equipos de compra y ejecutivos participantes.

Como se puede ver en la foto, exhibimos una increíble variedad de tomates y formatos de empaque disponibles, destacando nuestro programa "Cultivado en California" todo el año. Los participantes probaron nuestros tomates uva y las demás variedades y fueron sorprendidos con un Gazpacho de tomates "herlooms" preparado por el chef Garrett Nishimori. Ciertamente estos tomates, colocados al frente y hacia el centro de la muestra, fueron la mayor atracción con un flujo constante de personas ansiosas por tocar, oler y conocer más sobre nuestro programa.

Un agradecimiento especial a Kyle, a Luis y a su equipo por organizar y asegurar los productos y materiales para este evento. No podríamos haber participado sin el trabajo de ustedes.



- David Bell

WWW.HOUWELINGS.COM

@HOUWELINGS_

/HOUWELINGSTOMATOES

Continuación de la página principal

Cuando los funcionarios del gobierno les preguntan a los expertos a quién deben visitar, Houweling's suele aparecer al comienzo de la lista. La capacidad que tiene Houweling's para aprovechar la tecnología, el ingenio humano y la naturaleza nos permite producir más de 74 millones de libras de tomates durante todo el año, con el uso de sólo una décima parte de la tierra y una sexta parte del agua.

Al compartir lo que hacemos con otras personas en recorridos de este tipo, aumentamos considerablemente la atención y el conocimiento de nuestras operaciones, posicionando nuestra empresa como un modelo para el futuro. Esto no es sólo algo beneficioso para nuestro negocio sino para todo el mundo debido a la seguridad de los alimentos, que es una preocupación mundial ante el aumento vertiginoso de la población.

Quiero darles las gracias a todos en nuestro equipo por ayudar a preparar las instalaciones para estas visitas. ¡Buen trabajo todos!

- Kyle Stephenson

El rumor de Ben



Desarrollo de Co-Gen #2

Este año continuamos con el proyecto para generar nuestra propia electricidad. Hemos progresado bastante desde el año pasado ya que construimos e instalamos los Co-Gen 1 y 3. Este año trabajaremos en la construcción del Co-Gen 2 y esperamos terminar con el proyecto a finales de este año.

Una de nuestras metas principales para la instalación era usar nuestra fuerza de trabajo. Para lograr este objetivo, fue necesario trabajar en conjunto con los equipos de operaciones, mantenimiento y logística. Gracias a nuestro trabajo juntos hemos podido hacerlo todo nosotros mismos, hemos minimizado las interrupciones y hemos dado grandes pasos para culminar este proyecto.

Queremos agradecerle además al grupo dirigido por Jesús Orozco. Sabemos que el trabajo es muy duro pero esta unidad Co-Gen será una parte integral de nuestras operaciones y nos permitirá ser un negocio sostenible. Apreciamos su arduo trabajo, el cual rendirá grandes beneficios una vez terminado.

- Ben Vasquez

Receta

TAGLIATELLE CON TOMATES ANARANJADOS Y AMARILLOS

Los tomates anaranjados y amarillos son perfectos para cocinarlos en una salsa sabrosa para pastas. La dulzura de estos tomates equilibra el picante de la salchicha italiana y crea un plato aditivo de pasta con un buen sabor picante.

Para 2 personas

2 tomates Houweling's anaranjados
2 tomates Houweling's amarillos
2 salchichas italianas picantes
2 dientes de ajo, finamente picados
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharada de aceite de oliva
8-10 hojas de albahaca fresca, desmenuzadas
½ libra de pasta tagliatelle

Corte los tomates y échelos en un recipiente para no desperdiciar el jugo. Hierva el agua con la sal. Añada la pasta y cocínela según el tiempo en el paquete.

Mientras se cocina la pasta, caliente una cucharada de aceite de oliva en una sartén a fuego mediano. Quétele la piel a la salchicha y desmenuce la salchicha en la sartén, cocinándola y revolviendo hasta que se dore. Añada los tomates, el



ajo y el pimienta roja y cocine revolviendo con frecuencia hasta que los tomates estén suaves. Presione los tomates para que suelten todo el jugo. Cocine a fuego lento hasta que la salsa se espese (12-15 minutos). Retire la sartén del calor y apártela.

Cuando la pasta esté lista al dente, reserve 1 taza del agua caliente para mojar la pasta.

Agregue la pasta a la sartén con los tomates y déjela a fuego mediano. Revuelva la pasta hasta que la salsa la cubra toda. Si la salsa está demasiado espesa o seca, agregue una pequeña cantidad de agua de la tasa que reservó hasta conseguir la consistencia deseada. Agregue la mitad de la albahaca desmenuzada y añada sal y pimienta al gusto.

Sirva pronto y eche el resto de la albahaca por encima de la pasta.

