



**Cadena Real
habilitó su novena
sucursal**

FILOSOFÍA EMPRESARIAL

GRUPO RIQUELME

MISIÓN

Somos un grupo empresarial familiar que opera de forma corporativa con excelencia e innovación en rubros diversificados, comprometidos con la generación de valor compartido con nuestros accionistas, clientes, funcionarios y comunidad, contribuyendo a la mejora de la calidad de vida y al cuidado del medio ambiente.

VISIÓN

Ser un grupo empresarial familiar reconocido a nivel local e internacional por la calidad de sus productos y servicios, la excelencia en gestión empresarial y un equipo humano altamente comprometido que nos lleve al liderazgo en todos los rubros en los cuales operamos, de forma rentable y ambientalmente responsable, proyectándonos en el tiempo como una unidad de empresas sostenible a través de las generaciones.

VALORES



RESPETO

El respeto es la base de nuestro actuar con todas las personas dentro y fuera de la empresa.



LIDERAZGO

Mantenemos un liderazgo positivo que motiva a las personas a dar lo mejor de sí mismas.



HONESTIDAD

Mantenemos una conducta ética y transparente que nos hace dignos de confianza.



COOPERACIÓN

Trabajamos en equipo para lograr nuestras metas, cooperamos para generar soluciones, valoramos el conocimiento colectivo y crecemos juntos.



HUMANIDAD

Respetamos la dignidad y los derechos de las personas, actuamos con empatía y cordialidad, valorando la diversidad.



EXCELENCIA

Buscamos la calidad y la mejora continua, generamos oportunidades e innovación.



PASIÓN

Estamos altamente comprometidos con nuestro trabajo, nos apasiona lo que hacemos.



RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

Estamos comprometidos con el cuidado al medio ambiente y su preservación y lo consideramos en todas nuestras operaciones.

FICHA TÉCNICA

COORDINACIÓN, REDACCIÓN Y EDICIÓN

JUANA GARAY
COMUNICACIÓN CORPORATIVA

COLABORADORES:

CADENA REAL
CEREALES S.A.
COMPAÑÍA CERVECERA ASUNCIÓN
CAMPOS MOROMBI S.A.C.A.
EMBOTELLADORA CENTRAL S.A.C.I.
RESERVA NATURAL MOROMBI

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:

ALVARIUM

IMÁGENES:

GRUPO RIQUELME

CONTACTO:

OFICINA CORPORATIVA DEL GRUPO RIQUELME
J. EULOGIO ESTIGARRIBIA CASI REPÚBLICA
ARGENTINA
ASUNCIÓN, PARAGUAY.
INFO@GRUPORIQUELME.COM
WWW.GRUPORIQUELME.COM

SÍGUENOS EN:

@gruporiquelme @gruporiquelme
 @GrupoRiquelme gruporiquelme

FEBRERO 2024

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

RESUMEN



TRABAJANDO CON
LA COMUNIDAD



NOVEDADES



CONSCIENCIA
VERDE



HABLEMOS DE
NOSOTROS



CONOCIENDO A
NUESTRA GENTE



SEGUIMOS
INNOVANDO



INTEGRACIÓN
CORPORATIVA

“AGRADECEMOS A LA COMUNIDAD Y NUESTROS CLIENTES POR LA CONFIANZA DE SIEMPRE. NUESTRO COMPROMISO CON ELLOS ES LA RAZÓN POR LA QUE CADA DÍA SEGUIMOS MEJORANDO NUESTRA GESTIÓN Y BUSCANDO INNOVAR CON UNA VISIÓN RESPONSABLE.”



INICIAMOS UN NUEVO AÑO CON ESPERANZA para construir

UN MUNDO MEJOR PARA LAS NUEVAS GENERACIONES

Este año 2024 queremos dar énfasis en nuestra misión, el cual busca generar productos de calidad y servicio con excelencia a nivel local e internacional, a través de la gestión de nuestro equipo humano altamente comprometido para llegar a nuestro objetivo, la de una unidad empresarial sostenible para nuestras futuras generaciones.

Este motivo acompaña a lo que hemos vivido y crecido durante el 2023, que nos sorprendió con las diversas actividades que resultaron sumamente positivas para nuestros clientes, colaboradores y la comunidad.

Sin duda alguna, la inauguración de nuestro 9° local de Cadena Real fue un hito muy importante, que hoy en día nos compromete más a seguir creciendo y brindando mejores accesibilidades para nuestros clientes. Además, esto permitió nuevos puestos de trabajo para varios jóvenes, que fueron capacitados con profesionales de primer nivel para seguir la línea de mejor atención personalizada que nos caracteriza.

La innovación también fue una de las principales estrellas en el 2023, con el lanzamiento de Munich Ultra Gluten Free, anticipándonos a las necesidades del consumidor y generando una cerveza de calidad y con sello Made in Paraguay. En definitiva, un orgullo para nosotros y un aliado para los consumidores en general.

Nuestros logros, también llegaron a lo internacional, con la Cuarta Medalla de Oro para nuestra Cerveza Munich por parte de la Institución Monde Selection en Bélgica. Asimismo, nuestros productos de la Unidad de Bebidas y Unidad de Alimentos llegaron hasta la Feria más grande del mundo, en Alemania, donde pudimos exponer sobre nuestra producción y los estándares de calidad que implementamos para cada una. Llegamos a muchas metas cumplidas y otras más que conocerán al hojear las siguientes páginas. Estamos muy orgullosos de lo que fue nuestro 2023 y estamos muy seguros de que el 2024 sin duda será un año con grandes sorpresas y crecimiento para todos.

Agradecemos a la comunidad y nuestros clientes por la confianza de siempre. Nuestro compromiso con ellos es la razón por la que cada día seguimos mejorando nuestra gestión y buscando innovar con una visión responsable.

Nuestro pilar principal fueron los colaboradores que gracias a sus esfuerzos, dedicación y motivación se ha llegado a las metas puestas para el 2023. Han demostrado su profesionalismo y corazón. Nos sentimos sumamente agradecidos por tenerlos en la familia del Grupo Riquelme.

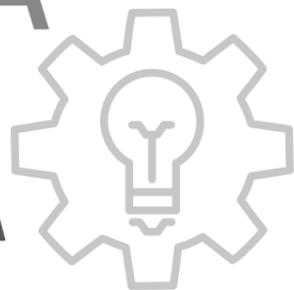
Finalmente, recibamos este 2024 con esperanza y felicidad, que los próximos meses sean productivos y de mucho crecimiento profesional y personal para todos. Una vez más gracias por cerrar un año maravilloso y recibir otro año con los objetivos bien claros, enfatizados en la responsabilidad, calidad y humanidad.

**¡FELIZ INICIO DEL 2024 A LA COMUNIDAD,
CLIENTES Y COLABORADORES!**

JORGE RIQUELME
DIRECTOR GRUPO RIQUELME



CADENA REAL



HABILITÓ SU NOVENA SUCURSAL SOBRE LA AVENIDA FÉLIX BOGADO EN ASUNCIÓN

Con el objetivo de seguir brindando accesibilidad y buena atención a sus clientes, Cadena Real abrió las puertas de su nueva sucursal

REAL FELIX BOGADO, ubicada sobre la avenida Félix Bogado esquina 18 de julio, en el barrio San Vicente de Asunción.

El evento de inauguración fue realizado con la presencia del Doctor Jorge Riquelme, director del Grupo Riquelme en compañía de su familia, además de aliados estratégicos y colaboradores de la nueva sucursal de Cadena Real. La apertura de esta sucursal fue realizada a principios de diciembre del 2023, ofreciendo a sus clientes y nuevos clientes una instalación de primer nivel, con todos los productos característicos nacionales e internacionales. Además, con esta nueva instalación se logró dar 100 nuevos puestos de trabajo, capacitados en atención al cliente, seguridad, calidad, y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) con el objetivo de brindar siempre la mejor atención.

“El cliente hoy día, busca agilidad y ahorrar tiempo, no solo en el traslado al súper, sino dentro del local. Real Félix Bogado es una tienda donde todo está a mano, tiene el mismo formato y mix que los demás locales, pero siendo más compacto. Además, cumple con todos los estándares de calidad que caracterizan a la Cadena. Tal como el resto de las sucursales, Félix Bogado cuenta con área de producción propia de panificados, confitería, y asistencia personalizada en los sectores de carnicería, y frutas y verduras”, comentó Eduardo Rojas, Gerente General de Cadena Real.

SOBRE LA OBRA

La construcción del supermercado arrancó en el mes de abril del 2023 y estuvo a cargo de Sinergesis ETSA, generando cerca de 250 puestos formales de trabajo. Real Félix Bogado cuenta con 1.300 m2 de salón comercial, y más de 100 lugares para estacionamiento al aire libre. La obra requirió una inversión aproximada de 5 millones de USD.

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

El nuevo local cumple con todos los reglamentos ambientales de la zona, por ende, cuenta con sistemas de frío para alimentos y de climatización, que consisten en equipos amigables con el medio ambiente, ya que utilizan refrigerantes ecológicos. En el supermercado no se utilizará gas licuado de petróleo, siendo éste reemplazado por energía eléctrica a través de equipos de inducción

con ahorro energético. Todo el local se destaca por la utilización de luminarias led de máxima eficiencia, aprovechando un 90% de la luz emitida con una pérdida de solo un 10% en forma de calor. Cadena Real llega a su novena boca con esta nueva apertura, y tiene planificado un plan de expansión de nuevas tiendas, y modernización de sus locales para el futuro.

MUNICH ULTRA

ES PATROCINADOR OFICIAL DE LOS CARNAVALES 2024

Con el sabor y la frescura que representa a Munich Ultra, se suma con alegría y el color a los carnavales encarnacenos como sponsor oficial de esta actividad veraniega. El evento se realizará en cuatro fechas durante enero y febrero del presente año, en el centro cívico de la ciudad de Encarnación, conocido como el sambódromo. En su primer año como patrocinador de los carnavales encarnacenos, Munich Ultra presentó una variedad de actividades, entre las que se destacan un camarote especial donde acceden a toda la experiencia del carnaval, donde reciben su kit y maquillaje, además de aperitivos y la infaltable bebida fría de Munich Ultra. Los invitados especiales fueron colaboradores del Grupo Riquelme, invitados especiales, proveedores comerciales, entre otros.

“el objetivo es estar todo este verano instalados en encarnación, no sólo en los corsos, sino también en las bodegas y locales nocturnos. también en la ciudad de Villarrica donde somos por segundo año sponsor del carnaval de Villarrica y estamos muy felices de acompañar este evento tan importante” gerente de trade/eventos&medios/presupuestos del Grupo Riquelme.

MÁS SABOR MENOS CALORÍAS

Munich Ultra llegó para refrescar a todos sus consumidores con más sabor y sólo 69 calorías. Este nuevo sabor fue elaborado por la Compañía Cervecera Asunción (CCA) y que tiene varias presentaciones, como el calibre lata 269ml, la chopp y la botellita, ideales para cada consumidor.

CARNAVAL ENCARNACENO

Es un evento de trascendencia nacional e internacional, reconocida como una de las mayores fiestas carnestolendas del Paraguay y la más destacada de la temporada veraniega en el sur del país, que reúne a personas de diferentes lugares. Así también, el carnaval encarnaceno forma parte de la tradición de distintas generaciones que hoy siguen haciendo historia. La edición 2024 de los carnavales encarnacenos cuenta con la participación de las cinco históricas comparsas de los clubes San Juan, Pettirossi, Nacional, Universal y el 22 de septiembre, además de las carrozas de los clubes Radio- parque y Sacachispas. Sin duda, con la presencia de MUNICH ULTRA será otro año exitoso para el carnaval encarnaceno 2024.





MUNICH ULTRA CHOPP

LA ELECCIÓN PERFECTA PARA QUIENES BUSCAN UN CHOPP REFRESCANTE Y LLENO DE SABOR

La Compañía Cervecera Asunción (CCA) lanzó una nueva revolución cervecera, la deliciosa Munich Ultra en su nueva presentación Chopp. Con un sabor excepcionalmente ligero que redefine la frescura en cada sorbo. ¡Prepárate para una experiencia única con Munich Ultra Chopp!
Esta nueva presentación busca crear innovación entre sus diversos clientes y los amantes de la

cerveza ligera. Munich Ultra Chopp te trae un sabor único que tiene su toque especial:

- ✓ Porque mantiene la esencia y equilibrio de Munich con un toque premium.
- ✓ Cuenta con menos calorías y un menor porcentaje de alcohol.
- ✓ Es ideal para acompañar tu estilo de vida activo.

BENGALA SPIRITS

REVOLUCIONA EL VERANO CON SU NUEVA PRESENTACIÓN

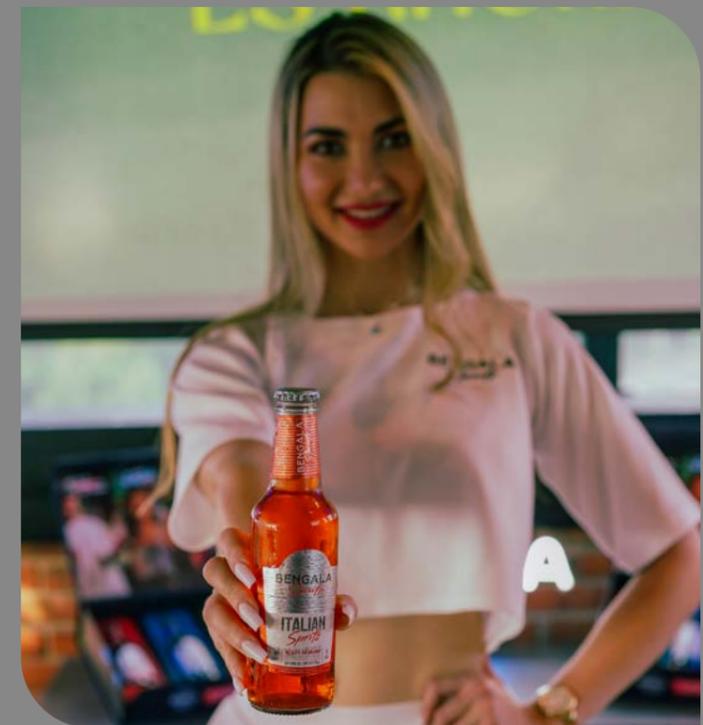
Este inicio de año marca un hito en la historia de Bengala Spirits, el trago listo para tomar que conquistó e instaló en el mercado hace más de dos años con su presentación en lata de 269ml. Ahora, marcando otro paso más importante, presenta su última innovación: La botellita de 275 ml disponible en tres irresistibles sabores: Gin & Tonic, Mojito e Italian Spritz.

Desde su ingreso al mercado, Bengala se ha convertido en el compañero perfecto para las reuniones con amigos, desde la previa hasta el after party. Con el lanzamiento de su nueva botellita, Bengala se posiciona como la elección ideal para este verano, acompañando momentos de relax en la pileta, bajo el sol y también durante las noches de diversión. La versatilidad de Bengala no conoce límites.

Lo más destacado de la nueva botellita es su capacidad para enfriar el trago al instante, ofreciendo a los amantes de Bengala una experiencia refrescante sin esperas. Es la opción perfecta para disfrutar de cada ocasión sin complicaciones.

Bengala, comprometido con los más altos estándares de calidad internacional, se distingue por ser una bebida sin azúcar, sin carbohidratos y baja en calorías. La marca reafirma su lema, #TuMomentoEsAhora, al proporcionar a sus consumidores la oportunidad de deleitarse con un trago premium en cualquier momento.

Para mantenerse al tanto de las novedades y compartir la experiencia Bangala, los interesados pueden seguir a la marca en Instagram: Bengala Spirits. Descubre el sabor único y la frescura instantánea de Bengala en cada sorbo.



UNIDAD DE BEBIDAS

ES RECONOCIDA POR 2° AÑO CONSECUTIVO COMO EMPRESA DESTACADA EN EXPORTACIÓN AL MERCADO INTERNACIONAL



¡NOTICIAS EMOCIONANTES!

Las empresas Embotelladora Central S.A.C.I. y la Compañía Cervecera de Asunción (CCA), ambas de la Unidad de Bebidas del Grupo fueron reconocidas por segundo año consecutivo como una destacada empresa exportadora en la categoría de cerveza, durante el evento EXPORTADOR DEL AÑO 2023.



GABRIEL RUBBINI, Gerente General de la Unidad de bebidas del Grupo Riquelme.

Este logro es el resultado de nuestro arduo trabajo, dedicación y pasión por brindar cervezas de calidad excepcional al mercado internacional. Quiero agradecer a todo nuestro equipo por su compromiso y esfuerzo continuo para hacer de nuestra marca una verdadera referencia en el mundo de la cerveza.

Nuestro éxito no habría sido posible sin el apoyo de nuestros clientes

y socios comerciales, quienes han confiado en nosotros y en la excelencia de nuestros productos. Su confianza nos motiva a seguir innovando y buscando nuevas oportunidades para crecer y expandir nuestro alcance fronteras afuera. Este reconocimiento nos impulsa a trabajar aún más duro y nos comprometemos a mantener los más altos estándares de calidad en cada una de nuestras cervezas. Esta-

mos orgullosos de representar a nuestra industria en el escenario internacional y de contribuir al crecimiento y desarrollo económico de nuestro país.

¡Gracias a todos los que han sido parte de este viaje! Continuaremos trabajando incansablemente para seguir llevando el sabor de nuestra cerveza a nuevos mercados y compartir nuestra pasión por la excelencia cervecera con el mundo.

EMCESA

ES RECONOCIDA COMO UNA INDUSTRIA CON CALIDAD, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN 2023



En su primera edición de Mayores Industrias del Diario 5Días, la Embotelladora Central S.A.C.I. del Grupo Riquelme ha recibido un reconocimiento por su excelencia en la categoría INDUSTRIA NUESTRA, destacando el esfuerzo, la constancia, la creatividad, la calidad y la innovación como principales valores para su éxito.

Con 45 años en el mercado, EMCESA ha logrado no solo posicionarse sino también incrementar y diversificar sus ventas, gracias al arduo trabajo y el compromiso de todo el equipo de la embotelladora.

“A medida que continuamos creciendo, reafirmamos nuestro compromiso de ofrecer productos de calidad que satisfagan las necesidades de nuestros clientes. Gracias a todos los que han sido parte de nuestro viaje hasta ahora” mencionó el gerente general de la Unidad de Bebidas del Grupo Riquelme, Gabriel Rubbini.

EMCESA incursiona en la producción de bebidas sin alcohol con productos reconocidos nacional e internacionalmente. Actualmente produce y distribuye una variedad de aguas y bebidas para el mercado nacional, posicionándose entre las marcas preferidas del mercado con Gaseosas Niko, Agua De la Costa, Tónica de la Costa, Gaseosas De la Costa y Jugos Kampito.

Paraguay registra más de 3.000 industrias de diversos tamaños, el sector industrial representa el 30% del PIB y tiene una participación del 19% en la economía nacional, según fuentes del Diario 5Días.



EXITOSO FESTIVAL SOLIDARIO

“AMAR CON CORAZÓN DE NIÑO”

El Grupo Riquelme se enorgullece en compartir el emocionante resumen del exitoso 3er festival solidario “Amar con corazón de niño”, que tuvo lugar en el hermoso Parque Ñu Guazú. El evento fue organizado para la celebración del Día del Niño, el cual se convirtió en un testimonio de generosidad y alegría, donde la comunidad se reunió para compartir sonrisas y sueños.

Esta actividad es realizada en colaboración con Elena de Troya en su tercera edición del festival solidario. La misma inició desde las 14:00 hasta las 18:00 horas, el parque se llenó de risas, juegos y actividades emocionantes para niños y adultos por igual. El festival logró reunir una impresionante cantidad de donaciones de juguetes y alimentos no perecederos, que fueron destinados a aquellos que más lo necesitan en nuestra comunidad. Las marcas Niko, Kampito y Agua de la Costa,

pertenecientes al Grupo Riquelme, jugaron un papel fundamental en esta jornada. Niko brindó burbujeante diversión con su refrescante gaseosa para niños, mientras que Kampito añadió sabor y creatividad con sus jugos. Agua de la Costa, por su parte, ofreció frescura y vitalidad con su agua pura, refrescante y mineral.

El 3er festival solidario “Amar con corazón de niño” fue un rotundo éxito gracias a la participación de la comunidad y la colaboración de las marcas. El evento no solo brindó momentos de diversión, sino que también dejó una huella significativa a través de la solidaridad y el espíritu de compartir. El Grupo Riquelme agradece a todos los que asistieron y se unieron a esta noble causa. Juntos, hemos demostrado que, con un corazón de niño, podemos marcar la diferencia en la vida de quienes más lo necesitan.

CLIENTES DE CADENA REAL

RECIBEN OBSEQUIOS DE ALDEAS SOS EN AGRADECIMIENTO AL REDONDEO DE VUELTO



En el marco del Redondeo Solidario 2023, el equipo de Aldeas Infantiles SOS llegó hasta las sucursales de Fernando de la Mora y Acceso Sur de Cadena Real, para sorprender a los clientes con obsequios para los más pequeños de la casa, en agradecimiento a todo el apoyo que han brindado durante el año pasado, para los casi 200 niños, niñas y adolescentes de la organización a tener una mejor calidad de vida.

Esta activación fue realizada en horarios de 11:00 a 13:30 y luego de 17:00 a 18:30, lapso que entregaron varios juguetes a los pequeños que iban llegando a las sucursales, además, de informar a los clientes sobre el impacto que tuvo su aporte a través del redondeo de vuelta en Cadena Real, que hoy representa muchísimo para los niños de Aldeas SOS. Para este fin de semana, llegarán a las sucursales de Ñemby 1, Ñemby 2, San Vicente y Villa Morra, con muchísimos regalos e información para disipar todas las dudas que puedan tener los clientes. Estamos más que agradecidos con todos los clientes de Cadena Real que no dudaron en redondear su vuelta y permitir que se realizarán una infinidad de asistencias médicas y psicológicas para los beneficiarios, además de la provisión de medicamentos y otras atenciones.



Cadena Real

PRESENTÓ SU AVANCE EN EL CAMINO A LA CARBONO NEUTRALIDAD ANTE EMPRESAS DEL PACTO GLOBAL

Con el objetivo de apoyar e inspirar a las empresas para activar el ODS 13 en sus organizaciones iniciando el camino de la descarbonización, Cadena Real presentó algunas de sus acciones y metas para lograr una máxima mitigación del impacto de su huella de Carbono.

En el evento herramientas y pasos claves para la carbono neutralidad, organizado por la Mesa Ambiente del Pacto Global, la representante de Gestión Socioambiental de Cadena Real, Fiorella Riveros, habló sobre las acciones generales realizadas en este camino, iniciando con la sistematización de los datos, las cuales se distribuyen en cuatro puntos: Que tenemos y como lo tenemos; Inventario único; En que idioma se hablará y la aplicación del Indicador Clave de Desempeño (KPI, en sus siglas en ingles).

Además, presentó las actividades desarrolladas por Cadena para mitigar los impactos, citadas de la siguiente manera:

- ✓ Tratamiento de aguas grises/residuales en la mayoría de los locales y cuyos volúmenes están sistematizados y controlados.
- ✓ Separación en origen de residuos para las siguientes fracciones: PET, PAD, LATAS, BOLSAS CONTAMINADAS, BOLSAS PASTILLERAS, PAPEL, CARTÓN Y RESIDUOS COMUNES (orgánicos y no aprovechables).
- ✓ Capacitaciones constantes de BPM para optimizar los procesos internos evocados a la reducción de consumo de agua, energía, etc.
- ✓ Mesa de trabajo conformada por los departamentos de Mantenimiento, Prevención, Asesoría Jurídica y Obras Civiles, con el objetivo de analizar los proyectos 2023, teniendo la visión de sostenibilidad en cada decisión tomada.
- ✓ Conversión a facturación electrónica (en proceso). • Digitalización de procesos y cambios en procedimientos administrativos.

Finalmente, Fiorella comentó sobre otras actividades realizadas para compensar, como es el caso de la conservación en la Reserva Morombi, con espacio catalogado como área Silvestre Protegida y que cuenta con una masa boscosa de casi 25.000 hectáreas, área que corresponde a los remantes del Bosque Atlántico del Alto Paraná (BAAPA). Además, de la plantación de 100.000 árboles en 2022, de especies nativas, con fines de protección, barreras forestales, zonas de amortiguación, etc.

Es importante recordar que la neutralidad de carbono, o huella de carbono cero, se refiere a conseguir emisiones de dióxido de carbono netas iguales a cero equilibrando la cantidad de dióxido de carbono liberado a la atmósfera con una cantidad equivalente retirada de la atmósfera, o fijada por plantas, o comprando los suficientes créditos de carbono.



PARTICIPAMOS

EN LA ELABORACIÓN DE LA PRIMERA MEMORIA DEL GRUPO IMPULSOR DE LA ECONOMÍA CIRCULAR EN PARAGUAY



La Memoria 2021-2023 del Grupo Impulsor de la Economía Circular en Paraguay ya se encuentra disponible, tras la colaboración de varias empresas, entre las cuales, el Grupo Riquelme apoyó en la redacción técnica del documento como miembro titular activo del Grupo Impulsor.

Este documento muestra la visión y articulación para la transición de una economía lineal hacia la economía circular en Paraguay. Además, busca inspirar a que más empresas adopten e implementen estrategias circulares en sus operaciones o sistemas de producción, haciendo del desarrollo un camino sostenible y consciente.

El Grupo Impulsor de la Economía Circular en Paraguay es una plataforma de articulación, debate, trabajo y acción, integrada por más de cincuenta organizaciones de los sectores público, privado, academia, y sociedad civil.





SEMBRANDO EN FAMILIA

UNA JORNADA DE APRENDIZAJE, PINTURA Y SONRISAS CON NIÑOS DE ALDEAS INFANTILES SOS

En el marco del Redondeo Solidario 2023 de Cadena REAL y nuestro compromiso con la comunidad, realizamos una jornada de aprendizaje en materia de sembrado con niños, niñas y adolescentes de ALDEAS INFANTILES SOS PARAGUAY, denominada HUERTA REAL: SEMBRANDO EN FAMILIA.

Para este evento, el área de Gestión Socioambiental del Grupo Riquelme y Cadena Real brindó una orientación a los presentes sobre la forma correcta de plantación de los plántines, además del cuidado que deben dar a los mismos, a fin de que puedan crecer y el día de mañana ser una fuente de alimentos para las familias de Aldeas - Zeballos Cué.

Asimismo, los niños más pequeños pudieron contribuir a

la actividad de la Huerta Real, preparando carteles sobre los tipos de plántines, entre las que se encontraban lechuga, cebollita, rúcula, acelga, entre otros alimentos. La combinación de colores y el toque de arte lo dieron los niños y niñas, que emocionados reflejaron su dotes de pintores.

Al mediodía, compartimos un almuerzo familiar entre todos los miembros de ALDEAS SOS, preparado por los maestros de cocina de Cadena Real, quienes prepararon una deliciosa tallarínada casera, la cual fue disfrutada por todos, quienes quedaron con una enorme sonrisa.

Posterior a un pequeño descanso luego del almuerzo, se procedió a colocar los carteles en sus respectivos lugares por los pequeños, para que puedan identificar

los tipos de plántines que hoy se encuentran en su huerta familiar. Para el cierre del evento, Cadena Real entregó a representantes de ALDEAS unos 30 plántines de árboles nativos (donados por A Todo Pulmón) para colocarlos en el predio de Zeballos Cué, a fin de que pueda brindar un espacio fresco para los niños, además de generar un pequeño pulmón a la sociedad.

Participaron del evento, una comitiva de Cadena Real, compuesta por gerentes de diversas áreas, jefes, cajeros y cajeras, entre otros; como así, representantes de Aldeas Infantiles SOS, quienes agradecieron a todo el equipo por el evento, que no solo permite brindar un espacio de aprendizaje, sino la felicidad de los más pequeños de la casa con momentos de diversión y mucho amor.

MARIA ANICIA ESPINOLA MUÑOZ



“Si uno quiere crecer dentro de la empresa es importante tomar los desafíos que se nos cruza en el camino”

SUBGERENTE ADMINISTRATIVA DE LA UNIDAD DE BEBIDAS DEL GRUPO RIQUELME, NOS CUENTA SOBRE SU TRAYECTORIA EN LA COMPAÑÍA POR CASI 12 AÑOS DE LABOR CON RESPONSABILIDAD Y COMPROMISO.

Soy contadora, tengo especialización en la parte impositiva. Mi trayectoria profesional inició muy desde abajo y fui escalando de a poco, pasé por otras empresas e importadoras antes de llegar a la Unidad de Bebidas del Grupo, donde me formé y preparé para ser lo que hoy soy.

Estoy hace casi 12 años en el Grupo Riquelme. Mis primeros pasos laborales los realicé en la Embotelladora Central S.A.C.I. (Emcesa) donde estuve tres años desempeñándome como contadora; luego, se me da la posibilidad de asumir un nuevo cargo, en esta ocasión en la Compañía Cervecera Asunción (CCA) como jefa administrativa.

En el 2017, tras cinco años, las empresas EM-CESA y CCA se consolidaron como Unidad de Bebidas, y en ahí, en donde vuelvo aceptar un nuevo desafío, pero esta vez como jefa de control y presupuesto de la mencionada unidad, donde ya me había postulado tiempo atrás y con el tiempo se pudo dar.

Algo que me ayudó mucho a ir creciendo dentro de la Unidad, fue que ya tenía experiencia en ambas empresas consolidadas. Desde mi ascenso a jefa de control me dediqué a realizar informes financieros para el directorio, conocer los procesos

productivos y seguir con la parte administrativa. Con el correr del tiempo y gracias a la confianza que ponen en mi trabajo, desde el 2023 paso a un nuevo cargo, como subgerente administrativa de la Unidad de Bebidas.

ANÉCDOTA

Lo que puedo resaltar y me parece fue uno de los desafíos más grandes que tuve y me animé a asumir fue la jefatura administrativa en CCA ¿Por qué? Porque empecé a hacer cosas diferentes y sin temor a aprender, eso me llena de mucho orgullo y motivación.

Si uno quiere crecer dentro de la empresa es importante tomar los desafíos que se nos crucen en el camino, porque esa puede ser una gran oportunidad para uno.

MENSAJE

Aliento a los jóvenes y compañeros a poder crecer dentro de la empresa, que eso es posible. La empresa tiene mucho para dar. Cada uno va construyendo su camino de a poco y dentro del Grupo Riquelme, como empresa sólida puede lograr sus objetivos y metas personales si se lo proponen.

PAUL AMARILLA

“Sueñen en grande, siéntanse dueños de lo que hacen, nunca rendirse a las adversidades, porque el sol siempre sale”

GERENTE DE VENTAS ON PREMISE
CAPITAL DE LA UNIDAD DE BEBIDAS



Hoy quiero contarles sobre mi trayectoria. Me inicié en el rubro de cervezas hace 17 años, siempre en empresas nacionales del rubro, empezando en el área de ventas como vendedor del canal minorista, luego pase a ocupar la posición de ejecutivo de ventas del canal ON PREMISE TOP, también asumí el cargo de Supervisor de Merchandising, donde maneje las ejecuciones y negociaciones que son acciones tácticas de ventas en los canales de imagen Bodegas Top, Supermercados, Despensas y Autoservicios. Después de unos años llegó la oportunidad de encargarme de la primera posición de BDR del Paraguay con experiencias y salidas en países como Chile y Argentina para capacitarse en el área de ventas donde fue un plan piloto que desarrolle y luego quedó hasta hoy día el modelo de este negocio y estrategia de atención a clientes, donde fue replicado en otras empresas nacionales. Por último, antes de ingresar al Grupo Riquelme, estuve como

jefe de ventas del canal ON PREMISE TOP, que son de imagen manejando ya una estructura de gente más amplia, con planes de mercado, planes de negocio y encarando siempre resultados comerciales a la posición. Y, en el 2012, inicié dentro de la Unidad de Bebidas del Grupo, en donde me encargó de manejar todo lo que sea en el área de ventas de todo el portafolio de productos, planificando, ejecutando, analizando el mercado de cómo se comporta el negocio para poder realizar estrategias de ventas a los clientes y consumidores. Además, ver y analizar el crecimiento en ventas de chopp, todo el portafolio de productos y defender el liderazgo en el mercado, gestionar los repagos de equipos de chopp y en el caso que no lo hagan como hacer que sea posible, gestionando y cuidando los demás activos de la empresa como ser barriles, envases y repagos de equipos de fríos. El día a día en el canal es bastante dinámico no existe un día

que termine a tal hora, porque el canal requiere de bastante atención en todos los sentidos por ser nocturno, donde siempre tienes que estar ya sea porque ocurren varios tipos de factores en eventos que debes estar 100% conectado por si pase algo, o por si un cliente llame a pedir productos porque tuvo quiebres y es ahí donde marcamos la diferencia de dar un servicio distinto a los clientes y consumidores que no puede faltar nada. Mi objetivo personal es seguir creciendo dentro del Grupo Riquelme y aprender cada día todo lo que se presente. Asimismo, mantener un equipo de ventas motivado y comprometidos con el negocio, como así, el de hacer posible la entrega del día a día con los resultados esperados. Quiero decir a mis compañeros que siempre sueñen en grande, sentirse dueño de lo que hace, tener hambre de crecer, nunca rendirse a las adversidades porque el sol siempre sale y sobre todo nunca perder la humildad.

EL CAMINO DEL PLÁSTICO



UNA ALTERNATIVA DE GESTIÓN SOSTENIBLE Y RESPONSABILIDAD COMPARTIDA



La organización WWF-Paraguay en conjunto con Paraguay sin Basura, juntos con los supermercados Cadena Real y Casa Rica, presentan la iniciativa “EL CAMINO DEL PLÁSTICO: una alternativas de gestión sostenible y responsabilidad compartida”, que tiene como objetivo generar conciencia sobre el consumo e impacto de los plásticos de un solo uso, buscando con esto, la implementación de una economía circular.

Se sabe que Paraguay produce cerca de 600 toneladas de plástico de forma diaria, las cuales van a parar a los cauces hídricos. En este contexto, durante la presentación se realizará una demostración de los tipos de plásticos que fueron recogidos del Arroyo Mburicao, por parte de la organización.

La presentación de la iniciativa estará a cargo de representantes del grupo impulsor y estudiantes de la Carrera de Ingeniería Ambiental de la Universidad Nacional de Asunción (UNA), quienes

hicieron la toma de muestras, tanto en puntos de venta, como en el arroyo. Invitamos a más organizaciones y comunidad a sumarse a esta iniciativa, para identificar las oportunidades de reducción, generar conciencia en torno al plástico de un solo uso y encontrar espacios para generar una economía circular.



CADENA REAL

PRESENTE EN EL PRIMER CONGRESO DEL PACTO GLOBAL RED PARAGUAY

En un evento con presencia de expertos de alto nivel, representantes de Cadena Real participaron del Primer Congreso del Pacto Global en Paraguay, donde realizaron una pequeña presentación de las acciones, indicadores de avances y objetivos a corto y largo plazo por parte de Cadena Real para un mundo más sostenible.

La misma fue desarrollada el Instituto del Banco Central del Paraguay, con el objetivo de impulsar el desarrollo sostenible en el sector privado. En representación de Cadena Real participó su gerente general, Eduardo Rojas; en compañía de la gerencia de Gestión Socioambiental y Comunicación del Grupo Riquelme.

Durante el site event se generaron pequeños espacios donde varias empresas pudieron presentar las acciones desarrolladas en el ámbito sostenible, entre las

cuales, la representante de Cadena Real brindó una presentación sobre el programa Real Recicla “como Grupo corporativo poseemos un genuino interés y años de trabajo dedicado a encaminar a las empresas y sus colaboradores hacia un modelo de producción y comercialización social y ambientalmente sostenible” añadió.

Además, comentó a los presentes sobre las gestiones de residuos, gestión de agua, eficiencia energética, gases refrigerantes, educación ambiental, entre otros datos como indicadores de avances y porcentajes a ser alcanzados para este año.

Cabe mencionar que el Grupo Riquelme, a través de Cadena Real, participa como miembro de la Red del Pacto Global desde el 2017, siguiendo firme en el camino de la sostenibilidad y el cuidado de nuestra gente y el planeta.

PRIMER CONGRESO DEL PACTO GLOBAL

Con el objetivo de Impulsar, fortalecer e instalar capacidad para la implementación de prácticas sostenibles en el sector privado y contribuir al desarrollo sostenible del país, el Pacto Global realizó un espacio, reuniendo a profesionales y expertos en materia de sostenibilidad corporativa. Entre los temas claves abordados durante el congreso fueron; Derechos Humanos, Derechos Laborales, Medio Ambiente y Anticorrupción. Además, el evento fue 100% Carbono neutral, en ese sentido y en colaboración con Impactive, realizarán la medición y posterior compensación de las emisiones de carbono que se generen en este evento.

En la ocasión, expertos de la región presentaron tendencias a nivel internacional sobre sostenibilidad corporativa, así como también mostrar las buenas prácticas de las empresas paraguayas adheridas a la iniciativa, fomentando el intercambio de mejores prácticas y la adopción de políticas y estrategias de negocio sostenibles en el país.

Esta propuesta contó con una zona de experiencias en donde las empresas participantes de la Red mostrarán sus iniciativas y políticas relacionadas con la sostenibilidad corporativa para que el público pueda conocer de primera mano el impacto positivo que esto genera en nuestro país.



CEREALES S.A.

RECIBE A COMITIVA DE LA UIP JOVEN PARA COMPARTIR SUS EXPERIENCIAS EN EL SECTOR INDUSTRIAL

Con una vasta experiencia en la producción de alimentos, el equipo de Cereales S.A., recibió a integrantes de la Unión Industrial Paraguaya (UIP) Joven para mostrar el sistema de producción de fideos Federal, Monarca, Harina oro ku´i, y Granos de Itapúa.

El equipo de la UIP Joven fue recibido por el gerente industrial de Cereales S.A., Hugo Pineda, quien se encargó de realizar un recorrido con orientación sobre cada proceso que es realizado en la planta de fabricación.

“Visitamos cuatro líneas de producción de la más alta tecnología que tenemos en el país. Estamos felices de recibir a la UIP para que puedan conocer nuestras maquinas europeas que hoy producen las mejores pastas nacional, la cual nos da una ventaja en la producción y competitiva” añadió Pineda.

Por su parte, el presidente de la UIP Joven, Nicolas Riquelme acompañó la visita y manifestó su agradecimiento por abrir las puertas a la comitiva, quien están deseosos de conocer más sobre los procesos de fabricación, “Estas visitas nos permiten conocer los procesos, y nos ayuda a mejorar o ver en que podemos mejorar en los diferentes requerimientos necesarios para producir como industria”.

Finalmente, Hugo Caballero, jefe de Calidad de Fideos Federal se sumó al recorrido y explicó a los presentes sobre la certificación con que cuenta el producto. “Nosotros somos la única Fideera en Paraguay que cuenta con la certificación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) lo que implica tener una cultura enfocada a producir alimentos inocuos, un cambio en mentalidad de toda la cadena de producción, desde la compra de insumos y materia prima hasta la verificación de cada vehículo que transportará los alimentos”, finalizó.



SIGUE

INNOVANDO

CEREALES S.A. EN TECNOLOGÍA PARA BRINDAR EXCELENCIA Y CALIDAD EN SUS PRODUCTOS

Esta inversión sitúa al laboratorio del Molino Cereales como uno de los mejor equipados a nivel país. La posibilidad de contar con equipos de tal precisión y de marcas reconocidas como las mejores del sector, permiten al molino garantizar una producción estandarizada y apostar por el desarrollo de nuevos productos; así también, brindar un servicio más íntegro a los clientes.

En los últimos meses se han realizado las compras de equipos de laboratorio de última generación como el medidor de Falling Number (que determina el número de caída del grano de trigo y/o harina); el Glutomatic (el primer glutomatic de Perkin Elmer en Paraguay) y un Alveolab (el primer alveolab de Chopin Technologies en Paraguay).

El medidor de Falling Number determina la calidad del grano recibido y en función al mismo, se establece si se puede mejorar su desempeño durante el proce-

so de molienda, para obtener una harina funcional para la producción en industrias.

Por su parte, el Glutomatic decreta el porcentaje de gluten húmedo de la muestra de trigo y/o harina. El gluten es la principal proteína del grano de trigo y tiene funcionalidades extremadamente importantes para las industrias panadera y fideeras; aparte de determinar el gluten húmedo, calcula el porcentaje (%) de gluten índice, que está directamente relacionado a la calidad del gluten de la muestra. La última, corresponde al equipo Alveolab que realiza un análisis llamado “alveograma” que permite anticipar el comportamiento de una masa de harina durante su proceso de panificación. Además de medir la fuerza, tenacidad y extensibilidad de la masa, haciendo más fácil la tarea de aditivación correctiva en el molino de harina. Estas adquisiciones fueron implementadas estratégicamente en el Molino Harinero ubicado en el

barrio Sajonia de Asunción, para el aseguramiento de la calidad de la materia prima proveída a dos de las principales empresas de alimentos del grupo; como lo son: Fideos Federal y toda la Cadena Real de supermercados.

Además, se realizaron capacitaciones y el seguimiento correspondiente desde el día de prueba del equipo en el laboratorio, por parte de los técnicos de la empresa proveedora, que es clave para el funcionamiento adecuado de los nuevos equipos.

Desde el Molino Cereales se encuentran 100% visionarios a alcanzar los más altos estándares de calidad en el procesamiento de harina, en los próximos meses seguirán llegando nuevas adquisiciones como un nuevo plansifter y una sortex óptica en el sector de producción, ambos de la marca suiza Buhler, con el fin de seguir mejorando la calidad de harina y empujar el trabajo que se realiza en el molino a un entorno más competitivo.



COLABORADORES DE CEREALES S.A.

PRESENTAN CLAUSURA DEL CURSO DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

En una ceremonia distendida, se llevó a cabo la clausura del Curso de Panadería y Confitería desarrollada por colaboradores del Molino Cereales S.A., en su local de Sajonia; con el apoyo de profesionales de la Secretaría Nacional de Promoción Profesional (SNPP). En la ocasión, se realizaron las presentaciones de los diversos trabajos desarrollados y la entrega de certificado profesional a los alumnos.

El objetivo de este curso es brindarles a los colaboradores nuevas herramientas para conocer aún más los productos de Cereales S.A. y así tener una mejor capacidad a la hora de conversar con otros profesionales maestros de la gastronomía en temática de harina y panadería/confitería.

Los alumnos aprendieron sobre los tipos de levaduras, tipos de harinas; como manejar los tiempos durante la fermentación y el volumen de las masas. Iniciaron con los panes de campos, pan chips, pan de pancho, los dulces y semidulces; como así en la parte de dulces elaboraron pionono, pan dulce, bollos, medialunas, donas, entre otros.

La encargada de orientar a los colaboradores durante el curso fue Pamela Rodríguez, docente instructor del sector de panadería y pastelería de la Escuela de Panadería del SNPP, que durante las 100 horas de estudio logró que los alumnos aprendan con calidad y tecnicismo a realizar una variedad de panificados y productos de confitería,

utilizando todas las líneas de harinas de Cereales: Triple Cero, Cuatro Cero y Leudante.

“La idea surge de la necesidad de conocer más las propiedades del trigo y la harina (comportamiento de la materia prima en los diferentes procesos de elaboración), entonces vimos este curso con los representantes del SNPP, para obtener mayor conocimiento y brindar un mejor servicio de atención a nuestros clientes. Hoy es una realidad este curso que culminó, donde pudimos comprobar todas las cualidades que tiene nuestra harina y la influencia que tiene el método aplicado para su utilización en la calidad del producto final. La idea es que continuemos con estas capacitaciones para seguir especializando a nuestra gente en la temática de mejora continua” manifestó Hugo Pineda, Gerente Industrial de Cereales S.A., quien participó de la ceremonia.

Cabe mencionar que la filosofía de trabajo de Cereales S.A., apunta a la calidad de los productos, iniciando desde el manejo del trigo, su principal materia prima, convirtiéndola en harina a través de los dos molinos ubicados en las ciudades de Asunción y Hohenau (Itapúa). Esta integración en la cadena de valor, sumada a los años de experiencia en el rubro alimenticio, permite proyectar el crecimiento propio de la empresa y abastecer a otras industrias nacionales.

NUESTROS PRODUCTOS

BEBIDAS Y ALIMENTOS LLEGAN HASTA LA FERIA MÁS GRANDES DEL MUNDO EN ALEMANIA

Estuvimos presentes en la Feria Internacional de Alimentos y Bebidas, ANUGA 2023, gracias a nuestros productos derivados de la Embotelladora Central S.A.C.I. y Cereales S.A. Es un orgullo poder llevar estos productos nacionales a una de las Ferias más grandes del mundo, desarrollada en la ciudad de Colonia, Alemania. Este encuentro, con más de 115 países y 68 productos, generará contactos de forma directa con contrapartes interesadas en los productos, abriendo así las puertas de ingreso a nuevos mercados internacionales.

La industria internacional de alimentos y bebidas se reúne una vez más en la Anuga de Colonia, bajo el tema principal “Crecimiento sostenible”, más de 7.800 expositores de 118 países que presentaron una variedad de productos en 10 ferias comerciales. Aquí cobran especial interés las nuevas tendencias y las innovaciones internacionales en productos.

La Anuga Taste Innovation Show es el escenario central para las principales innovaciones de Anuga 2023. Se considera un barómetro de tendencias y una fuente de inspiración para el negocio alimentario mundial. Seleccionadas por un jurado compuesto por periodistas especializados internacionales y

analistas de investigación de mercado, se presentan a los visitantes profesionales y representantes de los medios las novedades más importantes de Anuga. En total, más de 689 empresas han solicitado que sus más de 2.200 ideas se incluyan en el evento especial. Entre ellos, el jurado seleccionó 68 productos y conceptos que convencieron por su idea, su poder innovador, su sostenibilidad y su implementación creativa, abarcando las diferentes ferias de Anuga. Además, diez productos también fueron distinguidos por ser especialmente innovadores.





FLORENCIA BOGADO

UNA CAJERA CON COMPROMISO Y PREDISPOSICIÓN PARA TODOS



Hace casi 11 años, Florencia Bogado llegó hasta Cadena Real con el objetivo de seguir aprendiendo y dando lo mejor para su familia. Desde ese entonces, ella forma parte de la gran familia de Cadena Real donde nos cuenta sobre su aprendizaje y deja un mensaje importante para los jóvenes. Con 51 años, se desempeña en el sector de cajas con un amplio conocimiento en atención al cliente, donde cada mañana llega, se prepara en su caja y empieza a cobrar a los clientes con un buen día y una sonrisa amable. Inició en el 2013, cuando por recomendación de unos amigos envió sus documentos a Cadena Real, sucursal Ñemby 1, donde con todas las esperanzas de lograr un puesto espero unos días, donde le confirmaron el puesto. Feliz y orgullosa empezó su primer día, conociendo más sobre el supermercado y el sistema de caja. Cuenta que al principio le costó aprender el sistema de cobro, ya que es digital, y no era muy común para ella. “Al inicio aprendí el sistema de caja, me costó un poco, pero lo logré y con el

tiempo pude avanzar y mejorar. Ahora cobro rapidísimo y eso les gusta a nuestros clientes” manifestaba, Florencia. Además, tuvo el constante acompañamiento de sus compañeros y encargados en su aprendizaje y hoy, Florencia es una de las cajeras más reconocidas y queridas por todos. “Entre los clientes, ya tengo quienes solo quieren que yo le cobre, eso me da mucho orgullo porque sé que es porque mi trabajo es bueno” agregó. Para ella, el secreto de mantener un trabajo es la responsabilidad, dar lo mejor de uno en el trabajo, que, a la larga, será compensado. Otro ingrediente para el éxito para ella es la paciencia, ya que nada es fácil y solo con paciencia uno logra avanzar. Y más cuando tienes sueños que cumplir, hay que ponerse metas y trabajar duro. Estoy muy agradecida con el Grupo Riquelme y Cadena Real por la oportunidad que me dieron y siguen dando. Incluso estoy cerca de la jubilación y eso todo gracias a ellos y mi esfuerzo de todos los días.



GUILLERMO AYALA

“Aprovechen las oportunidades que se les presenten, para seguir creciendo”

Guillermo Ayala, es nuestro molinero hace más de 33 años con una basta experiencia en calidad y cuidado de las harinas Cereales S.A., quien menciona que su crecimiento en la empresa se dio por su predisposición y a no dar la espalda a las oportunidades que se fueron presentando a lo largo de su vida laboral. Te contamos más sobre su trayectoria dentro del Grupo Riquelme. En 1987, Guillermo salió del Chaco Paraguayo para llegar hasta Asunción en busca de nuevas oportunidades, con el apoyo de su hermano, quien en ese entonces se había recibido de Ingeniero Agrónomo. Ambos tomaron caminos diferentes, pero exitosos para cada uno. Tras unos pocos años, en 1991, Guillermo tiene una oportunidad de ingresar a trabajar en la Harinera Cereales S.A., con tan

solo 21 años, como estibador de los productos de la empresa. Un año después, ya formó parte de la Molienda, donde se desempeñó como ayudante de molino. En 1997, le dieron la oportunidad de formar parte del área de Calidad en el laboratorio, donde aprendió muchísimo sobre el tratamiento del producto, la importancia de la calidad y los controles. Tras 13 años, lo denominaron experto en Molienda, el cual, le generó varias oportunidades de trabajar en ese entonces con la señora Marta Riquelme y encargarse de un silo en Hohenau. “Gracias a esta labor, me permitió conocer muchos lugares, aprender con detalles sobre este producto y muchas personas que hoy son amigos” manifestó Ayala. Hoy, se desempeña exclusivamente como encargado de Molienda, con una trayectoria de

más de 30 años cuidando la calidad del producto que llega a la mesa de miles de paraguayos. Nos comenta que su día a día inicia muy temprano, desde las 6 am, donde hacen el cambio de turno y la verificación de todos los procesos antes de continuar. El trabajo es rotativo, por lo que siempre deben realizar estos controles antes del traspaso de turno. Actualmente, cuenta con el apoyo de varios colaboradores quienes los acompañan con las labores diarias, entre control, limpieza, calidad y otras funciones. Guillermo quiso compartir un mensaje con los jóvenes sobre la vida laboral y las oportunidades en las siguientes palabras: “Aprovechen las oportunidades para seguir creciendo. Sean responsables y nunca dejen de estudiar. A esta edad me gustaría retomar los estudios, y espero que se pueda”, finalizó.



REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTO ALIMENTICIO

R.S.P.A. N°: 96657-
 NOMBRE DEL PRODUCTO: CERVEZA LIGHT - LIBRE DE GLUTEN - ULTRA PREMIUM GLUTEN FREE-
 MARCA: MUNICH-
 ORIGEN: PARAGUAY-
 INSCRIPCIÓN: 18 Agosto 2023
 VENCIMIENTO: 18 Agosto 2028
 EMPRESA: Embotelladora Central S.A.C.I.
 FRACCIONADOR: RE N° 800025153

Queda bajo responsabilidad exclusiva de la empresa el cumplimiento del Reglamento de Rotulado y Etiquetado en conformidad a la legislación vigente. Prohibida su utilización y reproducción total o parcial con fines publicitarios.

Firmado electrónicamente por Ela Carolina Ovelar Fernandez en fecha 22-08-2023 12:08:21, de conformidad con la ley N° 4017/2010 y modificatoria. Vol:800025153

MUNICH ULTRA GLUTEN FREE

UNA CERVEZA PARA TODOS

La innovación es uno de los pilares principales de la Unidad de Bebidas, por lo que existe una búsqueda constante de la perfección en cada producto para el público. En esta ocasión, llevaron más allá de la innovación, se anticiparon a la necesidades del consumidor, y es así como nace la MUNICH ULTRA GLUTEN FREE, una cerveza de calidad y con sello Made in Paraguay.



GABRIEL RUBBINI, Gerente General de la Unidad de bebidas del Grupo Riquelme

La innovación más reciente en términos de producto cervecero es la Munich Ultra Gluten Free, que se suma a la línea de ULTRA de la conocida marca.

Todo esto surge por nuestra necesidad de innovar, de anticipar las necesidades del consumidor, ya que el paladar de los consumidores paraguayos es cada vez más exigente, porque hay más gente que viaja y que conoce el mundo. También tienen la expectativa de poder tener esos productos nacionales, y de alguna manera hacemos esfuerzo en términos de proceso, de tecnología y de capacitación de personas para poder ofrecer eso desde nuestra producción local.

En el mercado local los productos Gluten Free son principalmente importados y por lo tanto tienen un costo más alto. Nosotros como industria nacional nos pusimos el desafío de ser pioneros en poder tener esta gama de productos siendo producidos localmente a costo de producto local.

RICARDO STEFFEN, Gerente Industrial de la Unidad de Bebidas del Grupo Riquelme

¿Como se logró esto? comenzamos haciendo pruebas de todas las materias primas que necesitábamos para generar el producto, de entre ellas, un lúpulo que sea estable a la luz que mantuviera las características organolépticas de Munich.

La prueba fue superada con creces teniendo en cuenta que se logró un producto bajo en calorías garantizando la ausencia de gluten en el líquido, realizando todos los controles necesarios para que no haya una contaminación cruzada.

Todo ese proceso de desarrollo de llegar a un proceso de garantía de la ausencia de gluten tardamos como 6 meses. Este trabajo es asegurar una línea de bebida saludable, baja en calorías, en carbohidratos y alcohol. Es así como comenzamos a trabajar para brindar a los celíacos un producto bebible, de calidad, con sello Made in Paraguay.

DR. CARLOS MARTINEZ, especialista en Gastroenterología

Acompañó también el lanzamiento un especialista quien explicó que la celiaquía es una enfermedad desencadenada por la ingestión de gluten. Las personas que nacen con esta disposición pueden desarrollarla al consumir gluten, desencadenando una reacción alérgica que afecta principalmente el intestino delgado.

Este proceso provoca la atrofia de las vellosidades intestinales, actuando como una especie de ventosa que inhibe la absorción de nutrientes esenciales como minerales, aminoácidos y proteínas, explicó el doctor Carlos Martinez, especialista en gastroenterología.

El Dr. Martinez destacó la importancia de la historia familiar en la predicción de la enfermedad, pero señala que muchas personas desconocen su condición hasta desarrollar síntomas evidentes, como pérdida de peso significativa o fracturas óseas.

De ahí su importancia de seguimiento y consumo de productos adecuados para personas con celiaquía.

El INAN es el ente regulador en el ámbito de alimentos y estuvieron acompañando este proceso, “Los que tienen que hacer todas las empresas que trabajan en el rubro alimenticio es el registro del producto, pero previo a eso se registra el establecimiento en donde se verifican las condiciones higiénicas sanitarias con las que va a trabajar la empresa”, menciona directora general de la INAN, Patricia Echeverría. Por su parte, la presidenta de FUPACE, entidad sin fines de lucro que cuida y vela por la calidad de vida de los celíacos en Paraguay, María Elena Chamorro de Aguilera manifestó “Nos sentimos incluidos porque es algo que faltaba. Es el primer producto de este tipo de origen nacional, entonces estamos felices y apoyamos desde el vamos acompañando todo el proceso” finalizó.

HOMENAJEAMOS

A ENRIQUE VERANO Y MIGUEL CARABAJAL POR SU DEDICACIÓN Y COMPROMISO CON LAS EMPRESAS DEL GRUPO RIQUELME

Se cumple una gran etapa para dos personas excepcionales, Enrique Verano y Miguel Carabajal, que, tras años de labor, gestión y dedicación, han logrado generar una excelente base para lo que hoy representa la Unidad de Retail del Grupo Riquelme.

El director del Grupo, Jorge Riquelme, manifestó su profundo agradecimiento para ambos, por los años de mucho trabajo y crecimiento que han apostado para las empresas. Deseándoles el mayor de los éxitos en sus futuros desafíos y que siempre serán parte de la gran familia del Grupo Riquelme.



ENRIQUE VERANO - GERENTE DE PREVENCIÓN

Con más de 20 años de labor en sector de prevención y logística de Cadena Real y Grupo Riquelme, Verano llegó hasta Paraguay desde su país natal Perú, para generar un gran impacto en la unidad retail, donde tuvo a su cargo más de 200 colaboradores para el cumplimiento de los objetivos trazados. Menciona que siempre se caracterizó por la predisposición, que al estar trabajando en un sector tan importante y dinámico como es el retail, nunca fue un impedimento para estar y cumplir con las necesidades, ya que anteriormente era policía nacional en su país, lo que la normalidad de estar a disposición de los demás, es algo que lo trae en el alma. "Han pasado más de 6 gerentes generales y todos han estado conformes con mi labor. Yo convertí a los guardias de seguridad en auxiliares de prevención. Fui el primero en retail en Paraguay en que mi personal saludara a los clientes entrada y salida. Luego puse mucha atención en la prevención de incendios y yo soy analista de seguridad, medicina e higiene de trabajo, tengo registro, lo que eso me permitía capacitar al equipo" menciona orgulloso. En el año 2008 aproximadamente, se registró un caso de inicio de incendio en el sector de panadería del supermercado, pero gracias al equipo de prevención, la cual lideraba Verano, logró detener a tiempo el inicio de las llamas, con conocimiento básico de prevención de incendios. Por otra parte, el sector de flota fue uno de los

insumos necesarios para el trabajo de Verano, lo cual hasta hoy día siguen en funcionamiento y óptimos para su utilización diaria, lo que representa la buena gestión. Hoy en día, Verano disfruta de su familia, sus hijos y nietos, lo cual es bastante reconfortante para él, para seguir adelante con sus nuevos objetivos, entre los que se encuentra la docencia. Además, manifestó su emoción tras recibir una carta del director del Grupo Riquelme, quien lo agradece por su enorme aporte a las empresas del Grupo, donde valora muchísimo su trabajo y gestión durante estos años. "Emocionado hasta las lágrimas, agradezco el mensaje del Doctor Jorge, que no hace más que anidar en lo profundo de mi corazón el sentimiento de pertenencia que les tengo. Siempre dije y será hasta el último aliento, que el GRUPO RIQUELME es mi segundo hogar. Me desempeñé a placer, con esmero y honestidad, buscando alcanzar los objetivos anuales. Hoy veo florecer el noveno local y próximamente muchos más" enfatizó emocionado. Finalmente, comentó que el Grupo Riquelme es una empresa pujante, sólida y que sigue creciendo. Y que los jóvenes deben saber que en los libros no siempre se aprende todo, sino en el momento, en la labor, en el día a día, y les recomendó ser líderes y tener un sentimiento de pertenencia con las empresas.



MIGUEL CARABAJAL - GERENTE DE MANTENIMIENTO

Mi vida laboral inicia en Belgrano, Argentina cuando me dedicaba a hacer mantenimiento de edificios y demás, y en aquel entonces, se dio la oportunidad de conocer a Don Blas N. Riquelme, en ese entonces senador de la República de Paraguay. Esto se dio cuando Don Blas tuvo un inconveniente con su departamento y solicitó servicio de mantenimiento, y como no se encontraba el oficial del edificio, entonces me pidieron que lo hiciera yo. Luego de eso hice una revisión del edificio, detecté el problema y solucioné. Recuerdo que le dije que ya estaba resuelto y que dejó a su voluntad la paga. Luego me preguntó cuántos años tenía, en ese entonces 32, y me dijo que yo soy el tipo de persona que él necesita para su negocio, yo aún no entendía bien si era real lo que me mencionaba. Luego ya me dijo si me gustaría ir al Paraguay, y le comenté que debería hablar con mi familia, y casualmente mi esposa es paraguaya.

Tras unos meses, volví a recibir un llamado de Don Blas, preguntándome si iba a ir a Paraguay para trabajar con él ya que estaba construyendo un supermercado, y luego de que evalué con mi familia, se dio la posibilidad de venir. Recibí muchos reclamos de amigos de Argentina y compañeros por dejar el país y venir acá, pero no me arrepiento, fue una de las mejores decisiones que pude tomar. Cuando llegue a Paraguay recuerdo que vi un país tan verde y hermoso, por sobre todo mucho calor. Lo primero que hice fue bajarme del ómnibus en Supermercados Real Villa Morra, donde Don Blas me presentó a su hijo el Doctor Jorge Riquelme, y mi primera labor fue revisar todas las condiciones de la edificación y pasar un informe con todos los detalles. Al principio me costó porque era otro movimiento, idioma (se habla mucho guaraní) y el recelo de cargo, pero con el tiempo se dieron cuenta que era uno más que solo quería dar lo mejor para la empresa y la importancia

del trabajo de equipo. Después se fueron habilitando más sucursales y se que eso es también un logro de mi equipo. Y no hay forma de agradecer a Don Blas por todo lo que me dio, para mí él fue como un padre, lo admiro muchísimo y que nunca dudaron en ayudarme cuando yo necesitaba. Y con el Doctor Jorge, con el tiempo aprendí a conocerlo y valorarlo por todo lo que también me ayudó y sigue teniéndome en cuenta hasta hoy en día. Finalmente, agradezco el reconocimiento que me está dando en esta etapa de mi vida. Las mismas me dan fuerzas en mi alma y corazón a lo largo de estos 28 años el apego y el sentido de pertenencia por la Cadena Real y otras empresas del Grupo Riquelme, me deja emocionalmente tantos momentos gratos difícil de desconectarse. Agradezco a la familia Riquelme toda la confianza que siempre han depositado en mí y a Dios por haberme permitido conocerlos. Les deseo sigan teniendo éxitos en todas sus empresas.



LA RUTA DEL CHOPP

REPRESENTÓ TODO UN ÉXITO PARA LA
MARCA MUNICH EN PARAGUAY

La marca de cerveza Múnich celebró con éxito su participación en una serie de eventos y fiestas durante la campaña "La Ruta del Chopp". Una iniciativa que llevó a la marca a cautivar a más de 100.000 personas en las mejores fiestas del país celebrando el amor a la cerveza y la cultura alemana.

Las fiestas reunieron a miles de personas. Comenzando por la edición de Birra al Parque el pasado octubre que superó todas las expectativas con la presencia de más de 17.000 personas que vivieron la genuina experiencia que ofrece Múnich.

Siguiendo con la FestChopp de Encarnación en el mismo mes, donde 400 personas disfrutaron de la autenticidad de la experiencia cervecera y la Fiesta de Las Colectividades en Hohenau en el mes de septiembre a octubre, que contó con la participación de 18.000 personas. Con un total de 3.000 personas en el Oktoberfest 3F también en septiembre y otras 12.000 personas en Colonia Independencia el pasado noviembre.

Múnich se consolidó como la marca favorita de los que disfrutan del chopp más frío del país. Cada

evento estuvo marcado por conciertos de grupos nacionales e internacionales, la degustación de comidas típicas alemanas, la presencia de la marca y, por supuesto, la incomparable calidad de la cerveza favorita de los paraguayos.

Además, durante el desarrollo de la Ruta del Chopp, se realizaron diferentes activaciones los días 20 y 21 de octubre, en los mejores bares y restaurantes del país, como Chochan, Puerto Chopp, Britannia Pub, Terra Chopp, Onkel, La esquinita, California, Mau Mau, Aramel, EIN Steak and Chopp, Bella Vista Grill, El Faro Resort, Camping Tacuara, Casino

Carnaval y por supuesto, en el aniversario de Paseo Carmelitas de Asunción.

Múnich agradece a todos los colaboradores y amantes de la cerveza por ser parte de este viaje único a lo largo de "La Ruta del Chopp" con más de 30 paradas en fiestas de todo el país y mucha diversión junto a más de 100.000 personas. La marca, más comprometida que nunca con esta experiencia, se lleva el disfrute y preferencia de todo un país que sigue eligiendo la tradición y el sabor inconfundible de Múnich.

¡Múnich, el chopp más frío del país!



LA CAPACITACIÓN

ES UNA HERRAMIENTA FUNDAMENTAL PARA LOS COLABORADORES DE CADENA REAL

Desde el área de Gente Real de Cadena Real se han llevado a cabo varias capacitaciones sobre diversos temas que ofrecen herramientas a los colaboradores para ir mejorando día a día en la atención personalizada a los clientes del supermercado Real.

En este año, han realizado capacitaciones sobre habilidades técnicas, liderazgo, atención al cliente (excelencia operativa), crecimiento real, prevención contra incendios, acciones sobre gestión socioambiental, entre otros.

Llegando a 1.213 colaboradores que fueron capacitados en un lapso de 2.126 horas.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Haciendo énfasis en lo aprendido a través de la experiencia WOW, por parte de la Sub-Gerente Rosana Sanabria con apoyo de Elizabeth Villamayor. Además, se realizó una charla al equipo de los sectores de carnicería y verdulería sobre puntos para tener en cuenta para la excelencia en atención por parte de Francisco Bracho, Gerente de la sucursal Real Fernando.

PREVENCIÓN DE INCENDIOS

La charla fue realizada por el equipo de regimiento 8 acompañado por el Gerente de Prevención y Riesgos, Ladislao Vera, mostrando así los métodos para el uso correspondiente de extintores para prevenir accidentes.

CARNICERÍA

Capacitaciones realizadas al sector de carnicería de la sucursal de Fernando donde se resaltó los tipos de cortes de carnes por parte del Sr. Mario Coronel.

NAVIDAD EN REAL

Se realizó la capacitación de prueba de pan dulce en la sucursal de Ñemby 2 con jefes confiteros de cada local por parte de Eliodoro Taboada, supervisor Santo Candado.

Estos temas y otros fueron desarrollados durante el 2023, con la participación de jefes, gerentes, entre otros, como líderes de los temas desarrollados. Con esto, se cumple además con el plan de capacitación de los colaboradores y colaboradoras de Cadena Real, para seguir brindando el mejor servicio a todos sus clientes.

GRUPO RIQUELME Y EMPRESAS MIEMBROS DEL PACTO GLOBAL PRESENTAN RESULTADOS DEL 2023

El Grupo Riquelme participa activamente en las Mesas de Medio Ambiente y de Derechos Humanos y Laborales de la Red del Pacto Global Paraguay, a través de reuniones, encuentros de trabajo, planificación, proyectos y ejecución de actividades. Como resultado, este año fue sumamente productivo para las mesas temáticas, en la cual se realizaron 14 actividades con la participación de más de 490 personas.

MESA DE AMBIENTE: UN COMPROMISO PERMANENTE CON EL PLANETA

La Mesa Temática de Ambiente destacó el enfoque continuo en prácticas empresariales sostenibles y la promoción de la responsabilidad ambiental. Desde iniciativas para reducir la huella de carbono hasta la implementación de prácticas de gestión de residuos, las empresas participantes han demostrado un compromiso real en promover empresas más amigables con el ambiente. Participan de dicha mesa, la encargada de Gestión Ambiental del Grupo Riquelme, Gladys Machuca y la encargada de Gestión Socioambiental de Cadena Real, Fiorella Riveros.

MESA DE DERECHOS HUMANOS Y LABORALES: CONSTRUYENDO ENTORNOS EQUITATIVOS

En el ámbito de los Derechos Humanos y Laborales, se compartieron las actividades enmarcadas durante el 2023 y se resaltó la importancia de crear entornos laborales justos y respetuosos. Los programas de capacitación implementados abarcan desde conceptos básicos en derechos humanos hasta formulación de políticas inclusivas y mecanismos de reclamo, con el firme objetivo de que las empresas participantes sigan fortaleciendo su compromiso con el respeto a los derechos fundamentales. En representación del Grupo Riquelme, participa Juana Garay, oficial de Comunicación Corporativa.

RECONOCIMIENTOS A LOS COORDINADORES

Al final del evento se entregaron merecidos recono-

cimientos a los coordinadores de las diversas mesas en agradecimiento por el valioso tiempo invertido y su compromiso en liderar estos espacios. Ya que, a través de estos, se pueden promover los principios que caracterizan al Pacto Global.

El Cierre de Mesas temáticas fue un testimonio del poder de la colaboración empresarial en la construcción de un mundo más sostenible, justo y ético. Al mirar hacia el futuro, desde el Grupo Riquelme reafirmamos nuestro compromiso con estos principios y la convicción de que juntos podemos lograr un impacto aún más significativo





UN AÑO DE MUCHOS LOGROS

QUE HOY NOS LLEVAN A CREAR MAYORES EXPECTATIVAS PARA EL 2024

Cerramos el año 2023 con muchísimas metas cumplidas, lo cual nos llena de orgullo como empresa nacional. Asimismo, nos inspira a avanzar mucho

más en este 2024. Compartimos los mensajes de los representantes de las diversas unidades de negocio del Grupo Riquelme.



GABRIEL RUBBINI, GERENTE GENERAL DE LA UNIDAD DE BEBIDAS

El 2023 ha sido un año de retos y logros significativos para nuestra Unidad de Bebidas en EMCESA. A lo largo de estos últimos doce meses, hemos consolidado nuestro compromiso con la excelencia y la innovación en cada botella que llega a sus manos.

Nuestro enfoque en la calidad, variedad y satisfacción del cliente ha sido el motor de nuestro crecimiento. Desde las refrescantes bebidas gaseosas y aguas minerales hasta los jugos y la exquisita cerveza, cada producto ha sido elaborado con esmero para satisfacer los gustos más exigentes.

En este año, hemos fortalecido nuestra presencia en el mercado, alcanzando nuevas metas en ventas y expandiendo nuestra gama de productos. Detrás de cada éxito, se encuentra el esfuerzo de un equipo comprometido que trabaja incansablemente para ofrecer lo mejor a nuestros consumidores.

Agradecemos a nuestros clientes por su confianza y a nuestros consumidores por la preferencia, así como a nuestro talentoso equipo por su dedicación y pasión. Este resumen es solo un vistazo de nuestro progreso y estamos ansiosos por seguir innovando y creciendo juntos en el 2024.



EDUARDO ROJAS, GERENTE GENERAL DE LA UNIDAD RETAIL

El año 2023, ha sido un año extremadamente desafiante para nuestro rubro, la presión de nuevos competidores y del contrabando fue muy alta, pero pese a ello terminamos el año ganando market share, y lo más importante es que conseguimos abrir nuestra novena tienda en el tiempo establecido, y con los recursos generados desde la operación, con lo cual vemos la situación para los siguientes meses, de manera muy auspiciosa, con mucho optimismo y orientados a seguir creciendo en ventas y participación de mercado.

El 2024, los cambios en la región, más la consolidación de nuestro nuevo local, Real Félix Bogado y la ejecución de todos los planes que tenemos en marcha, nos hacen pronosticar un crecimiento de doble dígito para la cadena, con lo cual sería la cadena de mayor crecimiento en el país en el 2024.

ALBERTO CRUZ, GERENTE COMERCIAL DE LA UNIDAD DE ALIMENTOS

Desde Cereales S.A., estamos muy contentos y agradecidos por el año 2023, donde a pesar de tener un contexto muy difícil de mercado tendremos un crecimiento en comparación al año 2022. Este resultado nos deja muy bien posicionados para el 2024 donde buscaremos crecer sobre una base sólida y así poder seguir ganando participación de mercado.

Queremos en primer lugar agradecer a nuestros colaboradores que con mucha pasión, garra y mística hacen que nuestras marcas sigan creciendo, a nuestros Distribuidores & Socios Comerciales que nos acompañan en el desarrollo de nuestras marcas, así como también a nuestros Clientes & Consumidores que confían en nosotros y nos eligen para estar presentes en la mesa de sus familias.

¡Que el año 2024 sea un año cargado de muchos éxitos, muchas bendiciones y por, sobre todo, salud!



ALFREDO RODRIGUEZ, GERENTE ADMINISTRATIVO. MARTÍN VARGAS, GERENTE DE PRODUCCIÓN. CAMPOS MOROMBI S.A.C.A.

El 2023 fue un año muy difícil para todo el sector agropecuario, golpeados por tercer año consecutivo por una seca muy dura que afectó todos los aspectos de la producción. Como consecuencia de estas vicisitudes nos vimos obligados a redoblar esfuerzo y explotar los recursos que teníamos disponibles de manera inteligente y creativa para poder aguantar y pasar los malos momentos que se presentaban.

Con todas las medidas que se tomaron pudimos capear la situación y llegamos a fin de año consiguiendo la mayoría de los objetivos propuestos para este 2023. Y ante la finalización de los tres años consecutivos de "La Niña" y la consolidación de "El Niño" creemos que este 2024 que se acerca deparará muchas buenas noticias para todos en Campos Morombi.

En este sentido, a pesar de las dificultades, vale la pena destacar que en este año fue un año histórico para la empresa ya que por primera vez en los más de 50 años de vida de la empresa conseguimos sobrepasar una marca que representa para nosotros un hito histórico, el de producir y marcar más de 10.000 terneros en un solo año, cantidad que representa un récord a nivel de la empresa y ubica a Campos Morombi entre las más productivas a nivel nacional.

Otro logro importante fue la incorporación de más de 2.000 hectáreas de pasturas nuevas que formarán parte del esquema productivo desde este año en adelante, y con la aprobación a nivel de directorio para seguir con el crecimiento sostenido en el siguiente año.

Cabe destacar, que todas las dificultades sorteadas y todos los logros obtenidos jamás hubieran sido posible sin la colaboración honesta, leal y eficiente de nuestros colaboradores, desde los directores hasta el último peón de estancia, nuestros más sincero agradecimiento y deseo de seguir trabajando juntos para que en este 2024 veamos el fruto de tanto sacrificio que dejamos atrás. Bendiciones y próspero 2024.





DEOLINDA RUIZ

LA MAMÁ GUASU DE CAMPOS MOROMBI

Con más de 10 años en la empresa Campos Morombi S.A.C.A., Deolinda Ruiz Gonzalez, es la encargada de limpieza y cocina, que, con mucho amor y predisposición para sus compañeros, todas las mañanas realiza su labor con responsabilidad.

Comenta que ingresó a la empresa con muchas ganas de seguir creciendo y tener un ingreso para su familia, lo que no se esperaba era que hoy, sus compañeros son su segunda familia. “Me dicen luego que soy como la mamá guasu de la empresa” añadió.

Cada mañana se reúne con sus compañeros para saber qué comerán ese día, ya que Deolinda es la encargada de hacer llegar los mejores platos de comida a sus compañeros, para seguir con la labor.

“Acá no somos muchos, por eso, siempre nos ayudamos entre todos, nos conocemos bien, e

incluso ya sé cuál es la comida preferida de cada uno” menciona Deolinda.

Comparten durante el horario de almuerzo donde se ríen, charlan un poco y luego vuelven cada uno a sus puestos. Mientras, Deolinda prosigue con sus demás actividades, como el de mantener limpio los sectores de la empresa.

“Siempre le digo a mis hijos y compañeros la importancia de ser responsables con nuestro trabajo, que es lo que nos permite cumplir nuestros sueños” enfatizó. Finalmente, agradeció al equipo de Campos Morombi y Grupo Riquelme, por darle la oportunidad de trabajar, teniendo en cuenta que al no tener estudios muy elevados, cuesta conseguir un puesto actualmente. Pero eso no es impedimento para Deolinda, que con mucho esfuerzo, predisposición y una sonrisa cálida llega todos los días a su trabajo para dar lo mejor de ella.



FÉLIX ALBERTO CRUZ LATERZA

“Este nuevo año buscamos crecer a través de una estrategia consistente, sólida y con las herramientas necesarias”



Director Comercial, Marketing y Logística de la Unidad de Alimentos, Cereales S.A., nos cuenta sobre los objetivos para este 2024. Además, conoceremos un poco más sobre su trayectoria profesional en el ámbito comercial y empresarial.

Soy Máster en Marketing y Dirección Comercial, y actualmente me encargo de dirigir el sector Comercial, MKT' y Logística.

Tengo una experiencia de 25 años en empresas de consumo masivo del rubro de bebidas y alimentos, a cargo de un equipo de 250 personas, responsable del Plan Estratégico de la compañía; asimismo, responsable del Plan de Crecimiento y expansión de la Compañía, todo esto en empresas nacionales.

Desde mi ingreso a Cereales S.A., nos pusimos como objetivo principal seguir ganando share en pastas y buscar el liderazgo en algunos canales / regiones del país por medio de nuestra marca principal que es FEDERAL.

En la categoría de Harinas tenemos como objetivo aumentar el volumen de ventas no solamente por la ampliación de nuestra cartera de productos, sino también aumentando nuestra cartera de

clientes, hoy día tenemos clientes muy importantes a nivel nacional con productos líderes en el mercado hechos con nuestras harinas.

Uno de nuestros pilares de crecimiento es la innovación de productos, tenemos varios proyectos para el 2024 para seguir extendiendo nuestro portafolio en las categorías donde hoy participamos como también lanzamientos en otras categorías. Finalmente, buscamos en este 2024 un crecimiento importante por medio de un Plan consistente, sólido y con las herramientas necesarias para llegar a los resultados.

Quiero destacar el factor humano y el compromiso de las más de 310 personas que hoy trabajan día a día para que nuestros productos estén presentes en las mesas de los consumidores paraguayos, con este equipo y con las personas correctas estamos seguros de que este nuevo año será un año de mucha satisfacción para nosotros.

COLABORADORES

CADENA REAL DIJERON SÍ A LA DONACIÓN VOLUNTARIA DE SANGRE

Donar sangre es donar vida, bajo este lema se desarrolló la jornada de donación de sangre voluntaria en la sucursal de Capiatá de Cadena Real, donde sus colaboradores fueron los protagonistas para esta noble acción. Esta actividad es realizada en el marco de la alianza entre el Programa de Donación de Sangre del Instituto de Previsión Social (IPS) y el Grupo Riquelme.

Casi 30 colaboradores se acercaron hasta la sucursal de Capiatá 1 de Real para realizar el proceso de donación de sangre, donde profesionales de blanco de IPS fueron los encargados de las entrevistas, controles médicos y donación. Para esta actividad, fue realizada una capacitación por parte de los representantes del instituto para poner al tanto a los colaboradores sobre la importancia que tiene la donación de sangre.

La sangre es un recurso importante en todos los tratamientos programados y en las intervenciones urgentes. Permite aumentar la esperanza y la calidad de vida de los pacientes con enfermedades potencialmente mortales y llevar a cabo procedimientos médicos y quirúrgicos complejos. Asimismo, es fundamental para tratar a los heridos durante las emergencias de todo tipo y cumple una función esencial en la atención materna y perinatal.

Esta acción es realizada bajo la campaña interna Yo soy Donante impulsada por el área de Gestión Socioambiental en conjunto con Recursos Humanos de las empresas del Grupo, la cual, es realizada desde el 2020 hasta la actualidad.



CERVEZA MUNICH

TRAE NUEVAMENTE LA MEDALLA DE ORO DE MONDE SELECTION

Como cada año, la cerveza Munich volvió a ser premiada con su cuarta medalla internacional de oro por la institución Monde Selección, en Bélgica. Nuestra Unidad de Bebida recibió varios reconocimientos internacionales por la producción de cerveza nacional con altos estándares de calidad y un sabor único. Durante el certamen internacional recibieron las siguientes distinciones:

- ✓ Cuarta medalla de oro para Munich Royal.
- ✓ Cuarta medalla de oro para Chopp Munich.
- ✓ Segunda medalla de oro para Munich Original.

Esto representa un orgullo para el Grupo, como así para el país, a quienes representamos con productos 100% nacional y con mano de obra paraguaya, la cual hoy es reconocida internacionalmente.



TÓNICA FLOWER

UN SABOR REFRESCANTE QUE SE SUMA A LA FAMILIA DE TÓNICA DE LA COSTA

A lo largo de nuestra historia, Tónica de la Costa ha creado productos de altísima calidad, ofreciendo a nuestros clientes experiencias sensoriales únicas y refrescantes.

A partir de noviembre de 2021 con el lanzamiento del innovador diseño en formato lata, dimos protagonismo a la categoría de tónicas presentando los sabores originales, con el amargor perfecto para acompañar todo tipo de momentos, y Grapefruit, para realzar los sabores frutales y con esto ir ganando espacio hasta convertirnos en líderes del mercado, acompañando cada trago y reunión de los tonic lovers. En junio del 2022, continuamos el camino de la innovación que nos caracteriza con el lanzamiento de Ginger Ale, una creación que

conquistó los paladares más exigentes y se convirtió en la elección ideal para acompañar platos dulces.

Ahora, se suma a nuestra familia de sabores: la tónica de la Costa Flower. Este nuevo sabor de delicadas flores de sauco promete brindar a los amantes de las tónicas una experiencia de sabor única y refrescante.

Tónica de la costa flower es ideal para maridar con carnes blancas, ensaladas, quesos suaves y postres frutales. Además, puede disfrutarse sola, o acompañada con gin o vodka, realizando su sabor añadiendo menta y limón.

En Tónica de la Costa, seguimos comprometidos con la excelencia y con brindar a nuestros clientes una experiencia única en cada sorbo.





FESTEJO PRIMAVERAL

Colaboradores de Cadena Real realizaron un encuentro para compartir por la juventud, la esperanza y la mejor estación del año.



NOVIEMBRE AZUL

Un mes importante para reflexionar e informarnos sobre la prevención del cáncer de próstata.



DISFRACES Y DIVERSIÓN

En un pequeño espacio de distensión, se realizó una pequeña competencia de disfraces por el mes de Halloween, donde colaboradores de REAL demostraron toda su creatividad.



SAFARI REAL

Con el objetivo principal de divertirse, desafiarnos, conocernos, salir de la rutina, hacer volar la creatividad y al mismo tiempo aportar nuestro granito de arena a la sociedad con recolección de tapitas, donación de alimentos y plantación de plantines.



FESTEJOS POR CIERRE DE AÑO

Con el cierre del año y muchas metas cumplidas, se realizaron encuentros sociales en las diversas empresas del Grupo Riquelme.

CADENA REAL



CAMPOS MOROMBI



CEREALES



CORPORATIVO



UNIDAD DE BEBIDAS





Grupo Riquelme