

mundo estre



MARZO 2007 · nº4

**INAUGURACIÓN CALLE
José María Rivera Corral**

**CENTENARIO CABREIROÁ
escultura Ramón y Cajal**

**Estreno
DE PROFUNDIS**

**Viajes
SYDNEY**

**en primera persona
Antonio Castelo**



902 1906 00
Atención al cliente



**Estrella
Galicia**

En Hijos de Rivera enfocamos todos nuestros esfuerzos hacia el cliente y una mayor satisfacción de sus necesidades. En línea con esta idea, integramos el Servicio de Atención al Cliente que pretende canalizar todas sus sugerencias, solicitudes de información y reclamaciones con el objetivo de conocer mejor sus necesidades, realizar un seguimiento y darles una respuesta precisa en un plazo concreto.

El Servicio de Atención al Cliente establece una vía de comuni-

cación adicional, que estará a su disposición durante las 24 horas del día para recoger todas sus inquietudes, proporcionando un canal unitario y eficaz para su resolución.

Con este Servicio, Hijos de Rivera da un paso más allá en el compromiso con la calidad de nuestros productos y servicios. Nuestro objetivo es superarnos cada día y contamos con todos nuestros clientes para conseguirlo.

Atención al CLIENTE,
nuestra prioridad



Hace apenas tres meses que redactaba el último editorial de esta revista y me da la sensación de que han transcurrido 100 años. Ello no se debe a otra razón que al hecho de haber finalizado el año 2006, protagonizado por la intensa celebración de nuestro Centenario, cargado de acontecimientos que nos han permitido, no sólo celebrar este momento, sino también concentrar y recordar toda la carga histórica tanto de Estrella Galicia, como de Aguas de Cabreiroá, ambas nacidas el mismo año.



Así, podemos decir que en 2006 hemos concentrado 100 años en uno, los hemos revivido, los hemos celebrado y, sobre todo, hemos tenido la enorme satisfacción de compartirlos con todos vosotros.

A partir de ahora se inicia un nuevo ciclo en el rumbo de nuestra Compañía, que comienza 2007 con la referencia de los cien años recorridos, pero con el dinamismo, el espíritu y la voluntad de iniciar un nuevo año 1.

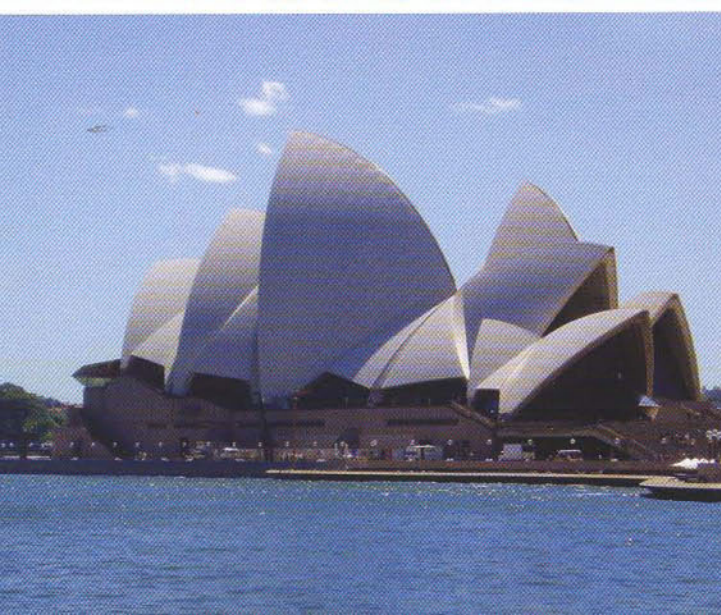
Nos marcamos nuevos retos soportados sobre la intención de reinventar nuestro propio modelo de éxito, para hacer frente a las capacidades correspondientes a nuestra actual dimensión y potencial.

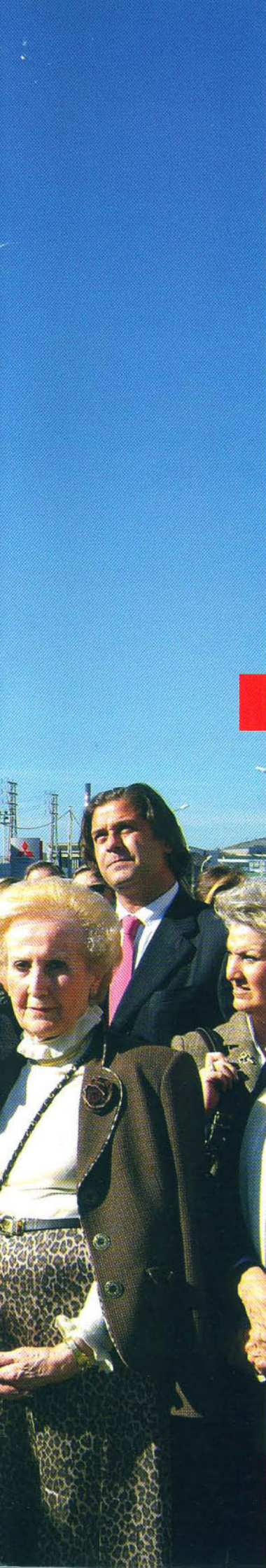
El objetivo primordial será transformar una suma de empresas cohesionadas por un origen común, en una corporación agroindustrial y de servicios, estructurada en base al cliente, la innovación y la responsabilidad social, concentrando todo su saber hacer en el valor aportado a sus marcas.

Para ello no queremos recrearnos en el éxito alcanzado, ya suficientemente celebrado y reconocido. El futuro viene, el éxito se busca. Queremos apoyarnos en nuestra tradición, oficio y proximidad al Mercado para reinventarnos, no siendo conformistas, siendo audaces y confiando en el grupo, conscientes de que el mundo gira constantemente. Que sigamos girando con él dependerá de nuestra capacidad para interpretar acertadamente el futuro...

JOSÉ MARÍA RIVERA

Consejero Delegado
HIJOS DE RIVERA S.A.





Sumario

índice

6	Noticias
14	En primera persona Antonio Castelo
17	Estrella por dentro - Sidrería Gallega
18	Cabreiroá
22	Centenario
24	Actualidad - Estreno de <i>De Profundis</i>
27	Expansión Estrella
28	Temas Estrella
30	Estrella Excelente
33	Personaje Estrella - Javier Limón
34	Seguridad y Salud Laboral
36	Eventos
39	Son Estrella Galicia
41	Gastronomía
43	Viajes - Sidney
46	Guiño al pasado

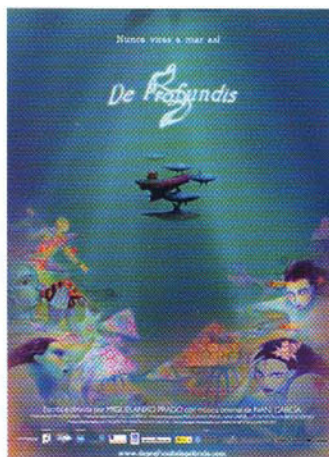


La familia Rivera, galardonada como familia empresaria del año



José María Rivera recogió el premio de manos del Presidente de la Xunta

El Presidente de la Xunta fue el encargado de entregar el premio a la familia empresaria del año, otorgado por la Asociación Gallega de la Empresa Familiar, a la familia Rivera. Durante el acto, que tuvo lugar el pasado 27 de noviembre en Vigo, D. Emilio Pérez Touriño elogió la trayectoria de Hijos de Rivera por haber conseguido combinar su proceso de expansión y diversificación manteniendo su carácter de empresa familiar. En su discurso, el titular de la Xunta subrayó que la compañía "puede tomarse como ejemplo de lo que supone un camino de éxito empresarial".



De Profundis, película producida por Cabreiroá, nominada al Goya

De Profundis, producida por Cabreiroá y dirigida por Miguelanxo Prado, fue una de las candidatas a mejor película de animación en esta edición de los Premios Goya.

Esta nominación supone un importante respaldo para la película que se estrenó el pasado 18 de octubre en el Palacio de la Ópera de La Coruña con la participación en directo de la Orquesta Sinfónica de Galicia y el coro Cantábrile.

La película llegó a las salas de cine convencionales el pasado 19 de enero. A partir de entonces, los espectadores de toda Galicia y de las ciudades más importantes del resto del país han podido disfrutar de esta obra mágica.

A Casa de 1906, éxito de audiencia

1906
2006
100
años
CABREIROÁ



La familia Peña-Ares se alzó con el triunfo

Ha llegado a su fin el programa A Casa de 1906, el estreno más exitoso del año en Televisión de Galicia, que ha contado con el apoyo fundamental de Cabreiroá. Se trata de un programa de telerrealidad documental en el que dos familias competían viviendo en las mismas condiciones que en el año 1906 (sin electricidad, agua corriente y ninguna de las comodidades actuales).

El programa ha sido líder de audiencia en Galicia desde el primer día, alcanzando cifras de un 28% de share, con una cuota media de pantalla del 21,3%. En todas sus emisiones ha tenido curvas de audiencia ascendentes y un altísimo índice de fidelidad por parte de los espectadores.

La familia ganadora fueron los Peña-Ares, que se hicieron con el cariño y la admiración de la audiencia tras dos meses de dura competición en los que se han vivido intensos debates, tanto en espacios de la TVG, como en la página web del programa.

V Convención de Servicios Técnicos



Los asistentes se reunieron en el Palacio de la Ópera

La V Convención de Servicios Técnicos se celebró en La Coruña durante el 24 y 25 de noviembre. Técnicos llegados de toda España y Portugal celebraron un encuentro en el que tuvieron la oportunidad de fomentar la relación entre las empresas e intercambiar experiencias profesionales con el fin de mejorar su labor de atención al cliente.

Los actos previstos comenzaron con una visita a las instalaciones de fábrica en la tarde del viernes a la que siguió la cena en La Cervecería de Cuatro Caminos. El sábado se desarrolló la jornada de trabajo en el Palacio de la Ópera durante la que se presentaron las últimas novedades y se debatieron los principales puntos de interés para su actividad.



José María Rivera, premiado por Actualidad Económica



José María Rivera hizo extensible el premio a toda la compañía

José María Rivera ha sido galardonado con el Premio al Mejor Empresario de Galicia por Actualidad Económica. El jurado, en el que estaban presentes algunas de las personalidades más significativas de la vida económica y social gallega, ha querido reconocer con este premio la trayectoria centenaria de la compañía y su apuesta constante por el crecimiento, manteniendo siempre un firme apego a sus orígenes. Un galardón que, en palabras del propio José María Rivera, se hace extensible a todos los que han participado del proyecto empresarial de Hijos de Rivera.

La gala de entrega de los Premios al Éxito Empresarial tuvo lugar el pasado 28 de noviembre en un acto celebrado en Santiago de Compostela que estuvo presidido por Emilio Pérez Touriño, Presidente de la Xunta de Galicia, y al que asistieron los responsables de las empresas más representativas de Galicia.

Hijos de Rivera, Premio Dirigentes a la Mejor Trayectoria Empresarial

Hijos de Rivera ha sido galardonado por los lectores y el Consejo Editorial del Grupo Dirigentes en la categoría de Mejor Trayectoria Empresarial. José María Rivera recogió el premio de manos del Presidente de la Xunta, Emilio Pérez Touriño, en un acto que se celebró el pasado 12 de diciembre en el Hostal de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela.

La revista Dirigentes es una publicación con una trayectoria de 19 años especializada en economía y negocios que ha decidido otorgar en Galicia diversos premios a las empresas e instituciones que considera más importantes en su ámbito de actividad.



José María Rivera recogió el Premio a la Mejor Trayectoria Empresarial

Giste estrena oficinas

Desde el pasado 27 de noviembre, Giste ha trasladado sus oficinas del Work Center a la calle Concepción Arenal. De este modo, su sede social opera en un local próximo al histórico establecimiento que gestiona en La Coruña, "La Cervecería", sede originaria de la fábrica y hoy en día establecimiento emblemático de la ciudad.

El principal objetivo de este cambio es el acercamiento estratégico de la dirección de esta compañía al cliente con la intención de maximizar su satisfacción, tratando de comprender más en profundidad la problemática del trabajo diario y a sus empleados.

Giste, continuando con su política de expansión, abrió el día 1 de febrero de 2007 su tercer local alejado de Galicia, en la ciudad de Burgos, establecimiento donde se pondrá en marcha toda la experiencia adquirida a través de este tipo de iniciativas.



Nuevas oficinas de Giste

Estrella Galicia, anfitriona del Congreso Anual de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta



Actuación de la Real Banda de Gaitas



Conferencias en el Palacio de la Ópera



Romería Gallega



José María Rivera presidió el acto de clausura

La Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta quiso unirse a la celebración del Centenario de Estrella Galicia convocando su Congreso Anual en La Coruña para lo que reunió a más de 400 personas llegadas de toda España durante el fin de semana del 20 al 22 de octubre.

Este Congreso tiene como objetivo debatir durante todo un fin de semana las principales cuestiones de interés para el sector, intercambiar experiencias y divulgar las novedades tanto a través de las conferencias técnicas como en los diversos actos lúdicos previstos.

El programa comenzó la noche del viernes 20 de octubre con una cena en La Cervecería de Cuatro Caminos y continuó en la jornada del sábado con las conferencias en el Palacio de la Ópera, una visita a la fábrica de Estrella Galicia y una romería tradicional en el Pazo de Orto.

El domingo tuvo lugar la jornada de clausura para lo que se contó con la actuación de la Real Banda de Gaitas da Deputación de Ourense y una Conferencia de Honor a cargo de D. Manuel Mandianes, investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas que versó sobre el uso social de la cerveza.

Estrella de Navidad

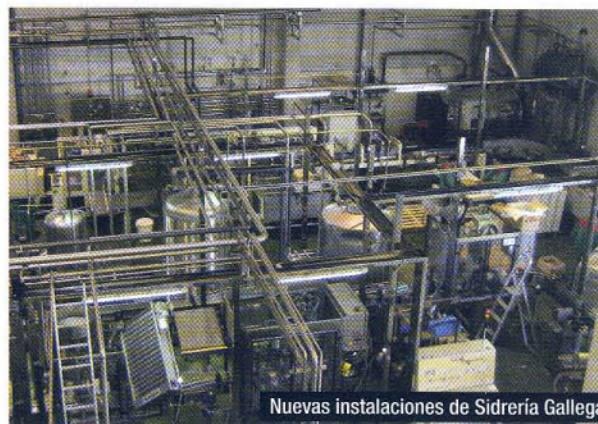


Estrella Galicia ha elaborado su tradicional cerveza de Navidad, en esta ocasión con un aliciente muy especial ya que el lúpulo procedía de una plantación que se realizó en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo con motivo del Centenario de la compañía. De este modo, Estrella Galicia ha recuperado un cultivo que inició en su día en Galicia el fundador de la empresa, D. José María Rivera Corral.

Fruto de la cosecha, se obtuvieron 600 kg de lúpulo que, después de secados, supusieron 150 kg, una cantidad que permitió elaborar cerca de 150.000 litros de Estrella de Navidad. Esta producción limitada ha representado un homenaje a todos los que han compartido los 100 años de existencia de la compañía

Sidrería Gallega moderniza

Sidrería Gallega ha llevado a cabo una inversión de 1,5 millones de euros en la renovación y mejora de su equipamiento productivo con el objetivo de desdoblarse el tren de envasado de forma que se puedan envasar simultáneamente barriles y botellas. A raíz de estas mejoras, la planta está en condiciones de llenar aproximadamente 4 millones de litros anuales de los diferentes productos de la compañía: sidra, sangría, mosto y tinto de verano.



El agua de la tierra del agua

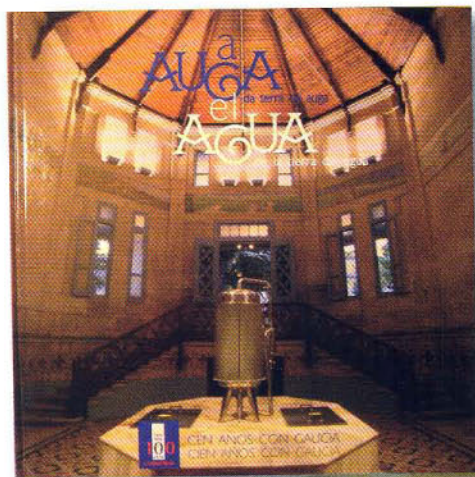
Con motivo de su Centenario, Cabreiroá ha editado un libro conmemorativo en el que se realiza un recorrido a través de los cien años de historia de la compañía.

Esta publicación, bilingüe y eminente visual, se estructura en tres grandes capítulos:

“Galicia, la tierra del agua”: Una introducción, en tono literario, al paisaje, las formas de vida y el carácter de una tierra, marcada por la presencia de este valioso recurso.

“El agua de la tierra del agua”: Un viaje al manantial de Cabreiroá, para conocer la planta de envasado, el balneario, el espacio natural protegido que lo rodea así como las cualidades de un agua declarada mineromedicinal por el mismísimo premio Nobel D. Santiago Ramón y Cajal.

“Cien años con Galicia”: Un recorrido desde 1906, con la llegada de García Barbón como ideólogo del complejo industrial y fundador del balneario, hasta nuestros días, en el que la compañía vive un gran impulso de la mano de Hijos de Rivera.



El mosto Zuvit lanza una nueva imagen



El mosto Zuvit ha lanzado una nueva imagen vanguardista para sus envases. Un diseño moderno e innovador para vestir un producto sano y natural, con todo el sabor afrutado de la uva blanca, que cada día gana más consumidores.

El mosto Zuvit se presenta en dos formatos, la botella de 20 cl. y la botella de 1 litro. Ambos envases cuentan con un diseño atractivo y funcional, reforzado por el modelo de tapón *twist-off*, que ofrece la máxima garantía al consumi-

dor de que el producto está perfectamente envasado así como una gran comodidad de apertura.

El mosto Zuvit forma parte de la línea de productos de Sidre-ría Gallega. En la actualidad se distribuye al canal horeca de la mano de la red comercial de Hijos de Rivera y cuenta con presencia en la mitad norte de España. La demanda se ha incrementado sustancialmente en los últimos años, alcanzando cifras de crecimiento que superan el 30%.



Cervecería MG de Betanzos

Desymo

Desymo arranca el año con inmejorables perspectivas, no solo por la reorganización de su estructura interna, sino por el gran número de obras contratadas y en ejecución. Entre ellas cabe destacar la construcción de una gran cervecería de 490m² en la localidad de Algorfa (Alicante). Además, Desymo ha sido merecedora de la confianza de la cadena de hostelería Gasthof para el diseño y ejecución de su nuevo local en el Centro Comercial "Pontiñas" de Lalín.

Uno de los últimos trabajos inaugurados por Desymo en enero de este año es la Cervecería MG de Betanzos situada en la C/ Pepito Ariola, acogida con gran éxito por los clientes. A finales del pasado año, finalizó la ejecución de 2 cervecerías en Valladolid, una en Zaragoza y una pulpería en Ferrol.

Estrella Galicia con el fútbol gallego

El pasado 8 de febrero tuvo lugar la firma pública del convenio de colaboración entre Estrella Galicia y el R.C. Celta así como la Fundación Celta de Vigo. Este acuerdo, rubricado por Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, y Carlos Mouriño, Presidente del R.C. Celta, contempla diversas vías de actuación para los próximos dos años además de una sólida presencia publicitaria en vallas y publicaciones de la entidad, tanto para la marca Estrella Galicia como para Cabreiroá.

Para Ignacio Rivera "éste es un paso muy importante en la apuesta por el fútbol gallego de nuestra empresa. El Celta cuenta así con nuestro apoyo decidido y nuestra voluntad es que esta colaboración sea indefinida y favorable".

Un marco de colaboración que Carlos Mouriño señaló como "de enorme relevancia, porque acentúa el carácter gallego de nuestra entidad, siempre abierta a un entendimiento con las empresas de nuestra tierra".

Con este acuerdo, Estrella Galicia completa su compromiso con el fútbol gallego de alto nivel que se concreta a través del Celta, el Depor y la Selección Gallega de Fútbol. De igual forma, la compañía apoya a equipos de otras categorías como el Racing Club de Ferrol, el C.D. Ourense, el C.D. Lugo y el Pontevedra C.F.



Firma pública del convenio de colaboración

El Padel Tour Estrella Galicia, premiado por los aficionados

El Pádel Tour Estrella Galicia ha sido reconocido como mejor Torneo de Pádel de 2006, galardón que otorga el Club Pádel Coruña a votación popular a través de su página web. La entrega de premios tuvo lugar el pasado 1 de febrero en el Restaurante Manolito de A Coruña y al acto acudieron multitud de aficionados a este deporte.





El local cuenta con un diseño moderno y funcional

Giste inaugura una nueva cervecería en Burgos



El establecimiento cuenta con una ubicación privilegiada en pleno casco histórico de la ciudad

Giste Cervecera continúa su política de expansión con la apertura de un nuevo local en Burgos: la cervecería Estrella de Galicia. Un establecimiento marcado por un diseño de vanguardia que pretende convertirse en un local de referencia dentro de la oferta hostelera de la ciudad.



Con varios establecimientos en Galicia, Madrid y León, Giste Cervecera da un paso más en su estrategia en Castilla y León con la apertura de una cervecería en el casco histórico de Burgos, en la que el cliente se encontrará con una oferta gastronómica esencialmente gallega, marcada por la modernidad y la calidad, siempre acompañada por los productos de la casa, entre los que tiene un lugar especial la cerveza Estrella Galicia que se presenta en tres tanques de 1000 litros cada uno.

La cervecería quiere convertirse también en un espacio de convivencia entre Galicia y Castilla donde, entre otras cosas, se celebrarán jornadas gastronómicas basadas en la cultura gallega y el maridaje con la cerveza, además de eventos musicales y lúdicos.



Discurso de Ignacio Rivera durante la inauguración

La inauguración del sexto local de Giste Cervecera tuvo lugar el pasado día 1 de febrero y al evento acudieron algunas de las personalidades más representativas de la ciudad castellana, todo un éxito de convocatoria que corresponde a la gran expectación que ha despertado la cervecería en Burgos.

En el marco de la fiesta de inauguración, Ignacio Rivera, Consejero Delegado de Giste y Director General de Hijos de Rivera, quiso subrayar la apuesta de la compañía por ser "una alternativa a los líderes y líderes de la alternativa", manteniendo siempre los vínculos con Galicia y transmitiendo una imagen dinámica y vanguardista de nuestra comunidad.

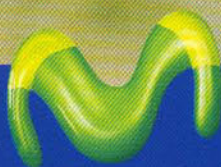
TARJETA INTERNET MÓVIL

ESTÉS DONDE ESTÉS, ESTARÁS CONECTADO



Lo más avanzado en comunicación móvil lo tienes en **movistar**

Telefonica



MOVISTAR
distribuidor oficial

Ven y pídenos más

Comm Center
otero

902 129 130



Tradicional foto de grupo en la sala de cocimiento

Cena de Navidad 2006

Como cada año, empleados y jubilados de Estrella Galicia celebraron su tradicional cena de Navidad el pasado día 22 de diciembre. Tras la foto de grupo en la zona de cocimiento de fábrica, los asistentes acudieron al Pazo de Vilaboa, donde tuvo lugar la cena.

En su discurso, D. José María Rivera hizo balance de los logros alcanzados durante el año y quiso trasladar su felicitación y gratitud a todo el personal por su implicación en la celebración del Centenario, un hito que ha marcado para siempre la historia de esta compañía. A su vez, subrayó que la empresa comienza en 2007 una nueva etapa que va a demandar el esfuerzo de todos para seguir creciendo y asumiendo posiciones de liderazgo en el mercado.

Carlos Rodríguez Caamaño, Director de Recursos Humanos, fue el maestro de ceremonias en el acto de reconocimiento a los jubilados, que se convirtió en el momento más emotivo de la noche, arrancando sonrisas y también alguna lágrima a los presentes.

Tras la cena, el show corrió a cargo de Factoría Improv, un grupo de humoristas que basa su espectáculo en la improvisación y que consiguió la participación de todo el público en un número lleno de sorpresas.

El sorteo de regalos fue el broche final para una noche en la que despedimos el 2006, un año inolvidable que cierra un ciclo y da comienzo a una nueva etapa llena de expectativas para nuestra compañía.



Discurso de José María Rivera



Los jubilados protagonizaron los momentos más emotivos de la noche



Los asistentes disfrutaron de la actuación de Factoría Improv





Antonio Castelo
Subdirector General de Negocio

“No hay mejor herramienta de venta que la calidad de tu producto”

¿Cómo definiría el mercado de bebidas en la actualidad?

El mercado de bebidas es un mercado muy apetecible porque los fabricantes ven que la hostelería es el canal que genera mayor riqueza. Este mercado es muy maduro y las marcas llegan a saturarse, por lo que los fabricantes se encuentran siempre inmersos en un proceso constante de innovación, tratando de crear y lanzar nuevos productos, buscando segmentos de mercado, etc. Éste es un mundo en constante proceso de cambio, muy dinámico, que aporta novedades cada vez que sales a la calle.

¿Cuáles son las principales armas comerciales?

La primera y la más importante es el propio producto, es vital. Cuando ofreces algo a tu cliente tienes que estar convencido de que lo que le presentas es bueno. No hay mejor herramienta de venta que la calidad de tu producto. Y, por supuesto, la credibilidad que ofrece ser una compañía seria y formal, que arropa a sus clientes. Todos estos valores se transmiten al mercado y ayudan a la labor comercial.

Además, una empresa que quiera estar a la cabeza y ser una referencia en su actividad dentro del mercado debe estar en un permanente proceso de actualización. Ya no es que nosotros intentemos desarrollar nuestros productos, sino que el propio mercado te lo exige si quieres seguir estando presente.

¿Qué diferencias hay en términos comerciales entre el canal horeca y alimentación?

Ambos canales funcionan de forma paralela pero complementaria, aunque son distintos y la orientación comercial debe ser totalmente diferente. En el canal horeca existe un cliente detallista que actúa como intermediario entre la compañía y el consumidor final, es un filtro a la hora de dar salida a tus productos. Por el contrario, en alimentación es el consumidor quien escoge el producto que considera oportuno, bien por fidelidad a la marca o por muchas otras razones como promociones o un packaging atractivo.

¿Qué importancia tiene el equipo humano en la actividad comercial?

El equipo humano es siempre fundamental pero en una actividad como la comercial es si cabe más importante. En la labor comercial las matemáticas no son exactas y hay multitud de factores que influyen en el desarrollo de esta actividad, como son la competencia, el producto, la marca, las estructuras y hasta la climatología o el poder adquisitivo de la gente. Cualquier factor que intervenga en una zona afecta al consumo, por lo que el comercial debe de estar preparado para adaptarse a todas las circunstancias y transformar una situación desfavorable en favorable por medio de su iniciativa.

Como es lógico, este trabajo implica una presión que no todo el mundo puede asumir pero también se trata de un mundo apasionante, con un aspecto muy social, que engancha y enriquece a la vez. El comercial debe serlo de carácter, siempre abierto y agradable pero a la vez estricto, serio y comprometido con su labor.

¿Cuáles son los principales retos comerciales de Hijos de Rivera?

Hijos de Rivera tiene como principal reto en los próximos años dar cobertura nacional a nuestros consumidores. En la actualidad es fácil encontrar nuestra cerveza en Galicia, el Norte de España y las islas, y nuestro trabajo principal es consolidar nuestra expansión en Levante y el Sur.

Nuestra compañía es distinta a la mayoría de las que operan en el sector cervecero ya que comercializamos diferentes productos del grupo a través de las mismas estructuras comerciales. Por ello, el objetivo es dotar de un desarrollo nacional a la cerveza y el agua y, por otra parte, analizar bien los nichos de mercado para la sidra, la sangría y el mosto. Respecto al vino, aunque todavía llevamos poco tiempo en el mercado, en el futuro podemos desarrollar un buen trabajo tanto en Galicia como en las grandes ciudades de España, donde existe un gran potencial para los vinos y orujos gallegos.

Muy personal

Edad: 48 años

Estado civil: casado

Una comida: huevos fritos con chorizo y patatas

Una bebida: una caña Estrella Galicia

Aficiones: mi gimnasio

Ciudad favorita: Río de Janeiro

Un libro: *Hotel Tierra* de Sabino Méndez

Una película: *Qué bello es vivir*

Una canción: cualquiera de Maná

Un momento: cuando estoy con mis amigos

Un reto: hacer un sueño realidad

No soporta: la falta de compromiso

Una disculpa: estoy de viaje

¿Cuáles son los principales valores que aporta Hijos de Rivera al mercado?

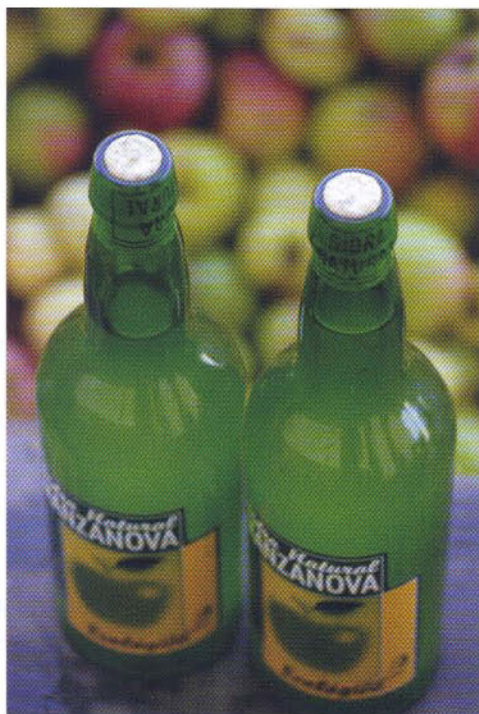
Hijos de Rivera es un competidor fiable y fiel en el sector cervecero. Muchas veces, dado que el sector está muy concentrado en grandes grupos, dar una oportunidad a nuevos productos, abrir el abanico va a resultar muy satisfactorio para el consumidor.

Nosotros estamos muy centrados en un segmento de producto y podemos ser una alternativa seria. Por eso, buscamos compañeros de viaje muy de segmento, que se dirijan a un determinado nicho de mercado y que aporten buenos clientes.

Por otra parte, y gracias a nuestro tamaño, contamos con estructuras menos pesadas que las grandes compañías, lo que aumenta nuestra capacidad de adaptación al mercado y nuestra flexibilidad. Nuestra mayor fortaleza es explotar nuestro dinamismo y agilidad.



www.wor60.com



Sidrería Gallega

Con sede en Chantada, Sidrería Gallega cuenta con una exitosa trayectoria dentro de Hijos de Rivera. La compañía se consolida día a día en el mercado con el objetivo de satisfacer la demanda del hostelero a través de un mayor abanico de productos. Sidrería Gallega ha pasado de elaborar sidra y vinagre de manzana, comercializada bajo la marca Manzanova, a producir hoy otros productos como mosto, sangría y tinto de verano bajo la marca Zuvit, así como los licores Quenza.

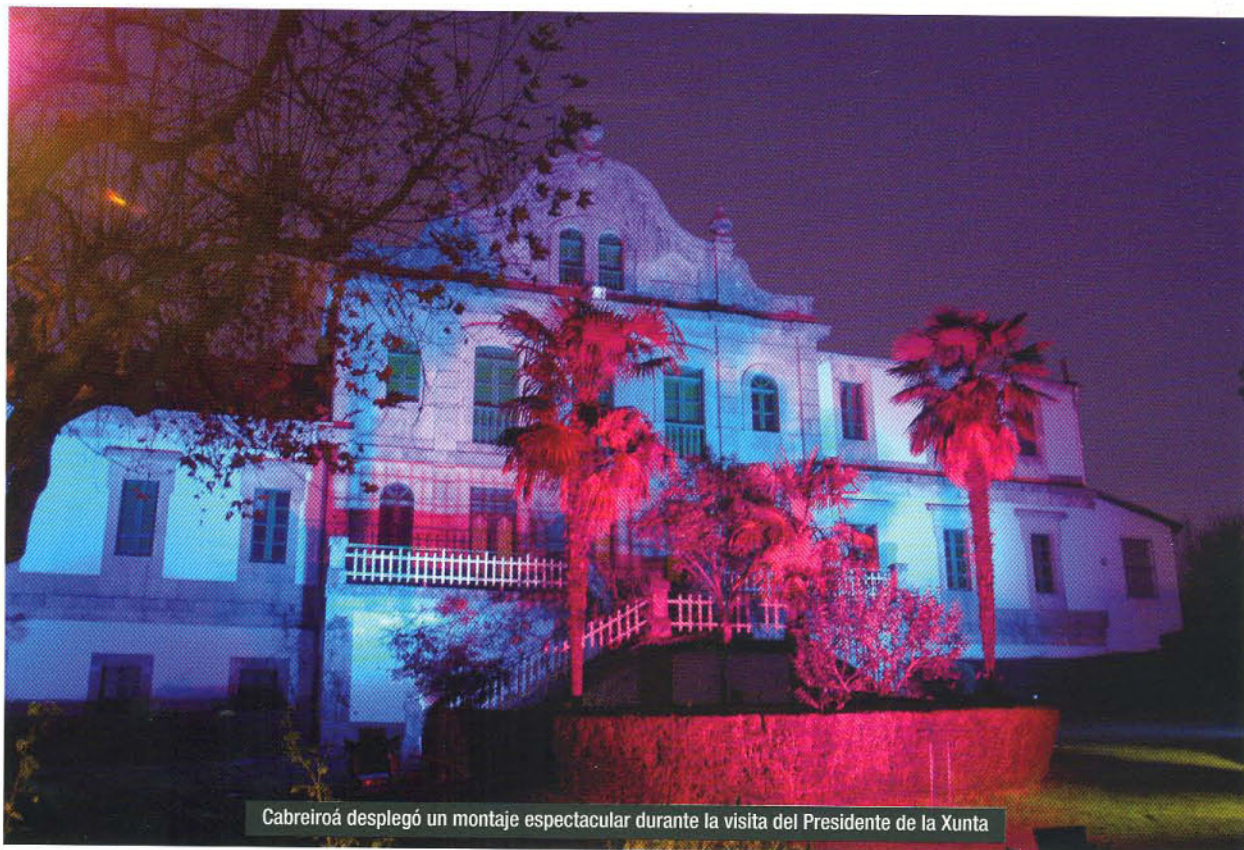
Esta vocación de crecimiento, así como el incremento de la demanda, han requerido de importantes inversiones en la modernización de la planta que se han concretado, entre otras cosas, en el desdoblamiento del tren de envasado y el aumento de su velocidad, así como en la mejora general de las instalaciones. Gracias a este esfuerzo, en 2006 Sidrería Gallega ha alcanzado una producción de 1 millón de litros sólo de sidra.

Por otra parte, la compañía ha querido mantener un estrecho vínculo con la tierra de la que procede, potenciando el valor de la zona de Chantada (Lugo) como tradicional productora de manzana sidrera de calidad. En este sentido, Sidrería Gallega ha llevado a cabo una firme apuesta por la agricultura ecológica, que garantiza el empleo de técnicas que excluyen el uso de productos químicos, con el objetivo de preservar el medio ambiente y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales.



Personal de Sidrería Gallega

A día de hoy, Sidrería Gallega afronta el futuro con optimismo, apostando por la inversión en la mejora y el desarrollo de sus instalaciones con el fin de satisfacer la creciente demanda de sus productos e incrementar su presencia en nuevos mercados de la mano de la red de comercialización de Hijos de Rivera.



Cabreiroá desplegó un montaje espectacular durante la visita del Presidente de la Xunta

El Presidente de la Xunta visitó Cabreiroá en el año de su Centenario

Rindió homenaje a D. Santiago Ramon y Cajal, Premio Nobel de Medicina y principal prescriptor de las propiedades mineromedicinales de sus aguas



Emilio Pérez Touriño alabó en su discurso la trayectoria de Cabreiroá y su apuesta por la modernidad y el respeto al medio ambiente.



Durante el acto se descubrió una escultura en bronce de D. Santiago Ramón y Cajal.

El pasado miércoles 13 de diciembre tuvo lugar un homenaje a la figura de D. Santiago Ramón y Cajal en las instalaciones del parque del manantial de Cabreiroá (Verín) con motivo del Centenario de la empresa. Al acto acudió el Presidente de la Xunta de Galicia, D. Emilio Pérez Touriño, el Presidente de la Diputación Provincial de Ourense, D. José Luis Baltar, el Alcalde de Verín, D. Emilio González y la corporación municipal de Verín, acompañados por la dirección de Manantiales de Galicia, encabezada por su presidente, D. Ignacio Rivera, y su director general, D. José Manuel García.

D. Santiago Ramón y Cajal, Premio Nobel de Medicina, analizó a principios del siglo XX las propiedades del agua de Cabreiroá y a partir de ese momento se convirtió en un visitante habitual del antiguo balneario, así como un entusiasta prescriptor de sus propiedades mineromedicinales.

A continuación, en el año de su Centenario, ha querido rendir homenaje a su figura a través de un acto institucional que comenzó con el descubrimiento de una placa conmemorativa del centenario de Cabreiroá y posteriormente de una escultura en bronce de Ramón y Cajal, realizada por el prestigioso escultor ourensano Buciños en el parque del manantial.

El Presidente de la Xunta se refirió a Cabreiroá en su discurso como "un ejemplo de empresa que apuesta por la modernidad manteniendo una explotación responsable de los recursos naturales que respeta el medio ambiente" y felicitó a la dirección y los empleados por la celebración del centenario.

Por otra parte, todas las autoridades presentes tuvieron la oportunidad de realizar un recorrido por las instalaciones de la fábrica de Cabreiroá y conocer de primera mano el proceso que sigue el agua desde que brota en el manantial hasta que llega al consumidor.



De Profundis



Cabreiroá con De Profundis, Nominada a los Goya 2007

Cabreiroá, en el año de su centenario, es más joven que nunca y apuesta por el futuro, como productor asociado de "De Profundis". Un esfuerzo que ahora se ve reconocido con su candidatura al Goya a la mejor película de animación. Una película que rompe moldes y que representa lo mejor del talento creativo gallego, el talento de "la tierra del agua".

continental
animación



tve

TELEVISIÓN DE GALICIA



CONSORCIO PARA LA PROMOCIÓN DE LA MÚSICA

galicia
calidade

www.deprofundislapelicula.com

Agua
Mineral
Natural

CABREIROÁ
El agua de la tierra del agua



El personal de Cabreiroá se reunió frente al kiosko del manantial para la foto de grupo.

Cena de Navidad de Cabreiroá



Los empleados de Cabreiroá disfrutaron el pasado 15 de diciembre de su tradicional cena de Navidad. Convocados en el restaurante Brasil de Verín, casi un centenar de asistentes acudieron a la cita en la que se hizo balance de lo acontecido durante el año y se celebró el centenario de la compañía.

José Manuel García, Director General de Manantiales de Galicia, quiso subrayar en su discurso el valor del capital humano de la empresa, que ha permitido alcanzar logros inimaginables hace una década y mirar hacia el futuro con gran optimismo. Por su parte, Ignacio Rivera, Presidente de Manantiales de Galicia, destacó el compromiso de Hijos de Rivera con Cabreiroá y su confianza en seguir emprendiendo proyectos de éxito.



A continuación tuvo lugar la entrega de insignias a los empleados con una trayectoria de más de 25 años en la empresa, un merecido homenaje que emocionó a todos los presentes.

La cena concluyó con la actuación de Javier Veiga, que consiguió arrancar las carcajadas de todos con un espectáculo lleno de alusiones a Cabreiroá. Todo un éxito que sirvió de cierre para una gran noche de celebración.



La cena se convirtió en un acto muy emotivo en el que se hizo balance de lo acontecido durante el año y se celebró el centenario.

La Coruña rindió homenaje a D. José María Rivera Corral, fundador de Estrella Galicia

El pasado 27 de octubre se celebró un acto de homenaje frente a la fachada de Estrella Galicia por el cual se hizo efectivo el cambio de nombre de la calle donde se sitúa la fábrica por el nombre del fundador de la compañía, D. José María Rivera Corral. Acudió la corporación municipal, encabezada por el Alcalde, D. Javier Losada, así como la familia Rivera y los empleados y jubilados de la empresa.

Este cambio responde a una solicitud de los empleados como forma de reconocer públicamente la figura del fundador de la empresa en el año de su Centenario.

El Alcalde de La Coruña, D. Javier Losada quiso elogiar la figura del fundador de Estrella Galicia por su carácter emprendedor y su contribución al desarrollo económico y social de la ciudad. Losada recordó además un episodio de principios del siglo XX cuando, ante una escasez de abastecimiento de agua en el municipio, D. J. M. Rivera Corral puso a disposición de la ciudad los pozos de su propiedad.

A su vez, Doña Josefina Rivera Riguera, Presidenta de Hijos de Rivera y nieta del fundador, mencionó en su discurso el orgullo que supone para toda la familia este reconocimiento público.

Cerró el evento D. Enrique Domínguez, Presidente del Comité de Empresa de Hijos de Rivera, en representación de todos los empleados y jubilados de la compañía, quien expresó el reconocimiento de toda la plantilla a la figura del fundador y alabó la política de estabilidad y calidad del empleo que tradicionalmente ha seguido la compañía.

Tras el acto oficial, el alcalde visitó las instalaciones de fábrica y a continuación se unió a un cóctel dispuesto en la zona de envasado, del que participaron todos los presentes.



El acto oficial concluyó con el descubrimiento de la placa con el nuevo nombre de la calle.



Tras la foto de grupo, el Alcalde y la corporación municipal visitaron la fábrica y se unieron al cóctel dispuesto en la zona de envasado.



La presentación reunió a las personalidades más destacadas de la vida empresarial y social de la ciudad.

Presentación del libro *Estrella Galicia. Una empresa, un siglo (1906-2006)*

Con motivo de la celebración del Centenario de Estrella Galicia, D. Ramón Villares, Presidente del Consello da Cultura Galega y miembro de la Real Academia Galega, ha invertido los dos últimos años en la elaboración de un libro que refleja la trayectoria de la compañía desde sus inicios: *Estrella Galicia. Una empresa, un siglo (1906-2006)*.

A la presentación oficial del libro, que tuvo lugar el jueves 9 de noviembre en el Salón de Actos de la Fundación Paideia, acudieron las personalidades más destacadas de la vida empresarial y social de La Coruña así como la familia Rivera y la dirección de la compañía. Todo un éxito de convocatoria que refleja la trascendencia de esta publicación tanto para la empresa como para la historia de Galicia.

Abrió el acto D. José María Rivera expresando su satisfacción por el resultado final y su agradecimiento a los autores por su dedicación a la hora de investigar y dar a conocer



los pormenores de la trayectoria empresarial de la compañía.

Villares destacó que el libro pretende estar a la altura del significado y la trayectoria de una empresa centenaria como es Estrella Galicia, ya que representa, según él, valores típicos de las compañías nacidas en nuestra comunidad, como son: los orígenes humildes del fundador que regresó de la emigración y levantó su negocio, el importante peso de la familia en el desarrollo empresarial y la apuesta clara de la marca por Galicia.

Por su parte, Luis Alonso, catedrático de la Universidad de La Coruña y co-autor del libro, quiso subrayar el hecho de que, en su larga trayectoria, la empresa no haya tenido ningún conflicto social y destacó el valor que supone mantenerse como una empresa familiar en su cuarta generación, algo casi insólito en el panorama empresarial actual.



El estreno contó con la participación en directo de la Orquesta Sinfónica de Galicia, en perfecta coordinación con las imágenes.

De Profundis alcanzó un éxito rotundo en su estreno en La Coruña

La presentación mundial de la película, producida por Cabreiroá, reunió a las personalidades más destacadas de Galicia

De Profundis se vistió de largo en su estreno mundial que tuvo lugar los pasados días 18 y 19 de octubre en el Palacio de la Ópera de La Coruña. La presentación de la película logró congregarse a lo más granado de la sociedad gallega alrededor de uno de los proyectos más ambiciosos creados en Galicia, que ha contado con Cabreiroá como productor financiero.

La película, dirigida por el reconocido artista coruñés Miguelanxo Prado, reunió en el Palacio de la Ópera el 18 de octubre a 1400 espectadores, entre los que se encontraba el Presidente de la Xunta, Emilio Pérez Touriño, la Conselleira de Cultura, Ánxela Bugallo y el alcalde de la ciudad, Javier Losada. Además, todo un elenco de personalidades de la vida social y cultural gallega desfilaron con sus mejores galas por la alfombra roja al más puro estilo hollywoodiense y posaron acompañados por el director Miguelanxo Prado, el compositor Nani García y los productores de la cinta.

Por otra parte, el jueves 19 de octubre tuvo lugar un pase especial de la película exclusivo para los empleados y jubilados de Hijos de Rivera que contó con la participación en directo de la Orquesta Sinfónica de Galicia, en perfecta simbiosis con las imágenes. Un espectáculo audiovisual único, creado en Galicia, pero que cuenta con un lenguaje universal que lo respalda como un proyecto de éxito a nivel internacional.

De Profundis



La presentación de la película reunió en el Palacio de la Ópera de La Coruña a las personalidades más destacadas de Galicia.

hay otra manera

DESXMO
construir momentos



**plasmamos su propio concepto de negocio
en un espacio contenedor**

DESXMO
construir momentos

Desarrollo integral de inmuebles

tf: 0034 881 922 629

c/ enrique mariñas 36, planta 8ª

e-mail: desymo@estrellagalicia.com

15007 la coruña



Jesús M. Argüelles, Coordinador de Logística Comercial

Logística, un paso por delante

Cada vez más, la logística se constituye como un aspecto fundamental de la gestión empresarial, con un amplio enfoque dentro de la cadena de suministro, y que abarca la gestión y organización de todos los flujos de mercancías e información desde su origen hasta el consumidor final.

Por ello, Hijos de Rivera ha invertido grandes esfuerzos en garantizar que su servicio logístico se adelante a todas las necesidades y expectativas de sus clientes en perfecta coordinación con el área comercial. De este modo, se puede decir que en la actualidad la compañía es la mejor empresa de distribución de Galicia tanto por capilaridad como por el hecho de que gran parte de la distribución es directa, algo que consolida la cercanía y proximidad a todos y cada uno de los clientes.

Por otra parte, la compañía ha llevado a cabo importantes inversiones para garantizar esa cercanía, y cuenta con centros logísticos en cada una de las siete mayores ciudades gallegas, en los que se acometen constantes procesos de renovación con el fin de mantenerlos siempre a la vanguardia en términos de estructura, ingeniería y tecnología. Recientemente se han inaugurado nuevos centros en Santiago y Vigo que, en ambos casos, cuadruplican la capacidad de almacenaje anterior, y en 2007 se

construirá una nueva nave en Ourense. Además, el centro logístico de Lugo constituye un centro regulador que garantiza el suministro multiproducto al exterior de Galicia.

A través de su ya centenaria trayectoria, Hijos de Rivera ha alcanzado una relación muy estrecha con todos sus distribuidores, y es gracias a ellos que la compañía es capaz de atender diariamente las necesidades de sus clientes con la rapidez y eficiencia que demanda el mercado.

En cuanto al transporte, Hijos de Rivera cuenta con una flota estable de colaboradores con dedicación casi exclusiva, con el objetivo de garantizar el suministro a cualquier punto de España en un plazo lo más ajustado posible y a un coste que nos permita ser competitivos en toda la geografía española.

En el ámbito logístico, Hijos de Rivera afronta el futuro con la vocación de seguir ofreciendo un servicio multiproducto de calidad y, de este modo, acompañar al área comercial en su expansión geográfica, manteniendo la competitividad en costes y una clara orientación al cliente. Una labor que abarca a día de hoy a todo el territorio nacional y otros 14 países y que sin duda presentará nuevos e interesantes retos a corto y medio plazo.

Cerveza de barril

La cerveza es siempre una opción muy refrescante y más si se puede disfrutar en buena compañía y en un ambiente agradable. En la actualidad, gran parte de los locales de hostelería de nuestro país ofrecen la posibilidad de consumir cerveza de barril como alternativa a la botella. Una excelente elección que fomenta la sana costumbre de pedir una caña.

Estrella Galicia mima su cerveza desde el inicio del proceso de producción hasta su llegada a los consumidores, algo que exige la implicación del hostelero a la hora de tomar ciertas medidas que garanticen la preservación de la calidad del producto desde el momento en que llega a su establecimiento hasta que sirve la tan cotizada caña.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

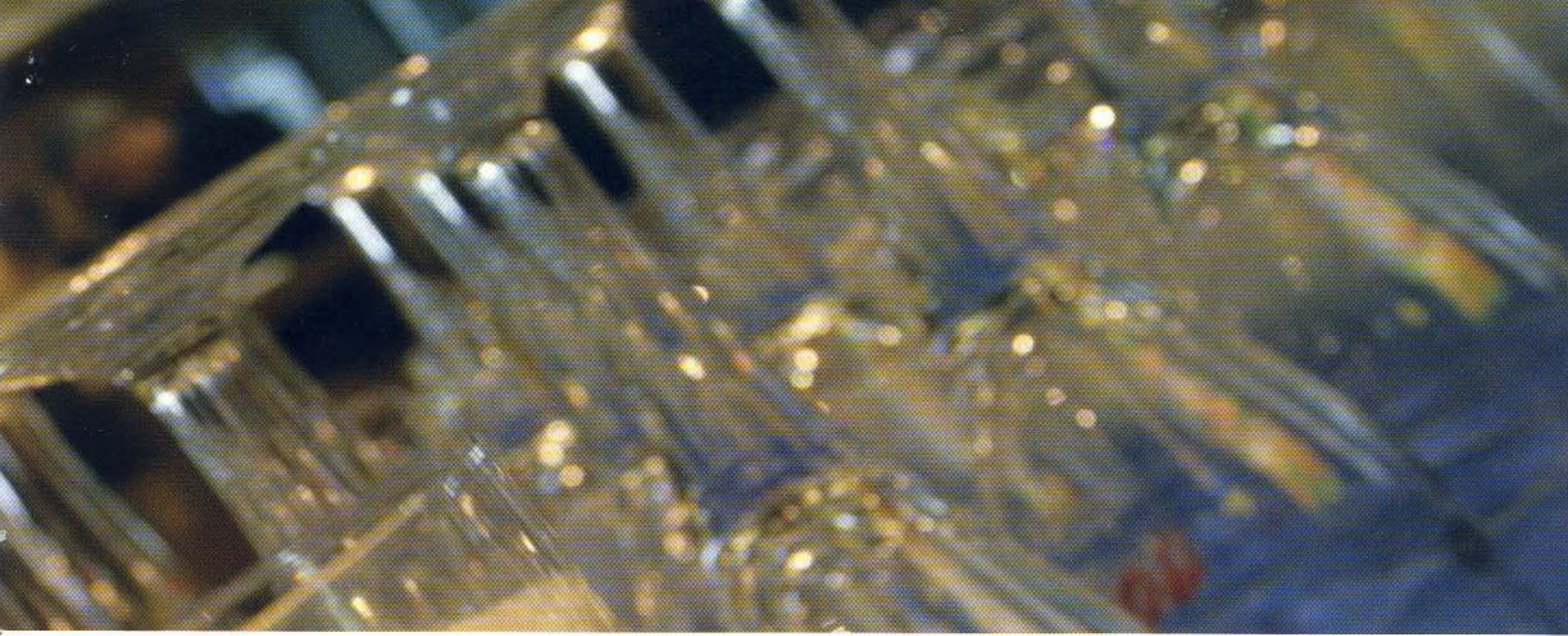
Es fundamental adoptar una serie de cuidados básicos durante el transporte y almacenamiento de la cerveza de barril:

- Protegerlo de las inclemencias meteorológicas, tanto durante el transporte como el almacenaje. Evitar la lluvia y el sol directo, el calor y las temperaturas extremas.
- Transportarlo en carretilla y no rodando para evitar que la cerveza se agite y genere excesiva espuma.
- Cuidar la rotación de los barriles, servir el primero que llega al local.
- Preparar un barril de repuesto antes de terminar el barril pinchado para que la cerveza esté reposada en el momento de su utilización. Siempre se debe lavar el cabezal del barril antes de pincharlo.
- Almacenar en un lugar con ventilación y nunca utilizarlos para contener otros líquidos.

INSTALACIÓN

Entre los cuidados que requiere la instalación de cerveza de barril destacamos:

- Botella de gas: debe mantenerse en vertical, alejada de zonas de calor, protegida de golpes y hay que evitar una manipulación incorrecta de manoreductor.
- Conducciones de cerveza: lo más cortas posibles, alejadas de focos de calor, sin curvas pronunciadas ni dobleces, siempre con riego en ambos tramos.
- Enfriador: mantener buena ventilación con aire fresco y comprobar que no existan fugas en el serpentín.
- Limpiezas de la instalación: periódicamente, cada dos o tres meses, con solución detergente.
- Tirar una pequeña cantidad de cerveza antes de servir la primera caña del día.
- Ajustar de la contrapresión según la época del año, siempre por el servicio técnico, para evitar problemas de saturación en invierno y de descarbonatación en verano.



H VASOS

- Deben estar fríos pero no helados. En el congelador es conveniente alejarlos de otros productos que puedan impregnar de olores la vajilla
- Deben mantenerse limpios, desengrasados y perfectamente enjuagados para evitar olores y sabores indeseados. Enjuagar siempre el vaso con agua fría, justo antes de que vaya a recibir la cerveza.
- Hay que almacenarlos de forma que se permita la ventilación interior: o boca arriba o boca abajo sobre una superficie con rejilla, nunca sobre esponjas o bayetas que acumulan y transmiten olores indeseables.

TIRAJE

Una buena presentación de la cerveza en el vaso es fundamental para animar a su consumo. Para conseguirlo, es importante obtener una buena corona de espuma de unos 2 cm. que, además de realzar el aspecto del producto, evita la descarbonatación y oxidación, de ahí la importancia de realizar un buen tiraje.

Existen dos tipos de grifos en las instalaciones de cerveza: de palanca vertical y de palanca horizontal.

Los pasos que seguiremos para realizar el tiraje utilizando un grifo de palanca horizontal serán:

1. Mojar un vaso limpio con ayuda del mojacopas para refrescarlo y evitar la mala formación de espuma debido a elementos ajenos.
2. Inclinar el vaso unos 45° para que la cerveza no caiga de golpe, produciéndose gran cantidad de espuma que la descarbonataría.
3. Abrir la palanca a tope, de un solo golpe, y dejar que la cerveza resbale suavemente por las paredes del vaso.
4. Cuando el vaso esté casi lleno (3/4 partes), cerrar el grifo para que genere una primera capa de espuma. A continuación podemos posar el vaso sobre la bandeja y abriendo lentamente la palanca hasta 1/4 de su recorrido dejamos que un chorro fino de espuma atraviese la primera capa.
5. Se cierra rápidamente el grifo cuando la espuma vaya a alcanzar el borde del vaso.

Hay miles de maneras de tirar cañas, pero la que se ha explicado anteriormente es la que mejor se ajusta a las características de Estrella Galicia y resalta sus cualidades.

Si todo lo anterior se realiza correctamente, se observarán tres niveles de espuma. El de la capa superior con burbujas gruesas, el de la capa intermedia con burbuja más fina que la anterior y por último, en la parte inferior de la corona, una "nebulosa" o "niebla" de burbujas finísimas que será la responsable de mantener la "corona" de espuma durante todo el consumo de la caña y dejar marcados en el vaso los aros de espuma según se vayan dando sorbos a la misma.

Este artículo intenta dotar de un carácter práctico a un proceso que podría resumirse en el cuidado del que participan todos los implicados en la elaboración, el transporte y el servicio de esa preciada bebida que es la cerveza Estrella Galicia, con el objetivo de que siempre llegue al consumidor bajo condiciones de calidad óptimas.

José Luis Olmedo



El Protocolo de Kioto

En la actualidad existe un consenso científico generalizado en torno a la idea de que nuestro modo de producción y consumo está generando una alteración climática, un calentamiento global que, si no se toman medidas de inmediato, provocará serios impactos ambientales y socioeconómicos.

¿Qué es el Protocolo de Kioto?

El aumento en la concentración de gases de efecto invernadero en la atmósfera debido al desarrollo industrial es considerado como uno de los principales causantes del cambio climático. Ante la gravedad del problema, en 1988 se creó la Comisión Intergubernamental sobre Cambio Climático de las Naciones Unidas cuya función era comprender y evaluar el riesgo de este cambio climático.

La Cumbre de Kioto de diciembre de 1997, enmarcada dentro del Convenio Marco sobre Cambio Climático de las Naciones Unidas, concluyó con la adopción del Protocolo de Kioto, que consiste en una serie de medidas encaminadas a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero por los países industrializados, incluidos los de la antigua URSS.

El Protocolo de Kioto entra en vigor en enero de 2005, tras una reciente ratificación por Rusia, al cumplirse los requisitos de ser ratificado por un mínimo de 55 países que, en conjunto, sean responsables del 55 % de las emisiones de CO₂ en 1990.

¿Tienen todos los países las mismas obligaciones?

En una fase inicial, el Protocolo no obliga a los países en vías de desarrollo, dadas sus reducidas

emisiones por habitante, al igual que ocurre con China e India, pese a ser globalmente grandes potencias contaminadoras. Los países industrializados, con el 20% de la población mundial, son responsables de más del 60 % de las emisiones actuales, y de la práctica totalidad de las emisiones históricas.

El compromiso de reducción es diferente en cada país, dependiendo de su situación tecnológica y el estado de crecimiento económico que presente. Así por ejemplo, en países como España, en el primer periodo se ha permitido incrementar las emisiones respecto del nivel 1990 por considerarse necesario para su desarrollo.

Por ello, la reducción global acordada es del 5,2% para los países industrializados, desglosándose en las siguientes proporciones para cada país: un 8 % para el conjunto de la Unión Europea, un 7 % para EE UU y un 6 % para Japón y Ucrania, mientras que la Federación Rusa y Nueva Zelanda se comprometen a mantener sus emisiones de 1990.

¿Qué va a reducir Kioto?

El compromiso obliga a limitar las emisiones conjuntas de seis gases CO₂, CH₄, N₂O, compuestos perfluorocarbonados (PFC), compuestos hidrofluorocarbonados (HFC) y hexafluoruro de azufre.



Estrella Excelente



MARZO 2007

HIJOS DE RIVERA
30

¿Cómo afecta Kioto a la fábrica de Estrella Galicia?

El primer periodo de Kioto comenzó el 1 de enero de 2005 y, aunque inicialmente las instalaciones de la fábrica no estaban afectadas por la Ley 1/2005 que regula el régimen de comercio de los derechos de emisión de gases de efecto invernadero, las modificaciones introducidas en la misma ocasionaron que las instalaciones de combustión con una potencia térmica nominal superior a 20 Mw como la que disponemos, resultasen afectadas.

Por ello, en el mes de mayo de 2005, Hijos de Rivera presentó la correspondiente solicitud de autorización de emisiones de gases invernadero ante la Consellería de Medio Ambiente de la Xunta de Galicia, que nos fue concedida el 8 de julio de ese mismo año.

Teniendo en cuenta que con la entrada en vigor del protocolo se estableció un régimen comunitario de comercio de derechos de emisión, también en el mes de mayo de 2005 fue preciso solicitar para la fábrica una asignación de los mismos, que se aprobó en 22596 Tm de CO₂ para los años 2006 y 2007.

A partir de aquí, teníamos el importante reto de cumplir con la asignación que nos correspondía o asumir los costes de las penalizaciones derivadas de su incumplimiento que se cifran en 40 euros/Tm. Pero esta última circunstancia en ningún caso se va a producir dado que el control ambiental de nuestras instalaciones permite determinar las

cantidades de CO₂ que emitimos a la atmósfera a lo largo del año 2006 y los resultados son muy favorables.

Pero aún teniendo la seguridad de que vamos por buen camino, fieles a nuestra política ambiental, los objetivos en la actualidad se centran en seguir mejorando y contribuyendo al logro de las expectativas creadas en Kioto hace ya casi diez años. Para ello, afrontaremos una inversión 1,9 millones de euros para la ejecución del proyecto de cambio de combustible y recuperación energética, lo que permitirá reducir de forma muy considerable el volumen de gases de efecto invernadero que nuestras calderas vierten a la atmósfera.

Un nuevo periodo de Kioto se iniciará en enero de 2008 y, por ello, el Estado Español ha elaborado el correspondiente Plan Nacional de Asignación que determina la cantidad total de derechos de emisión que prevé asignar durante dicho periodo. Esto implica que, además de tramitar una nueva solicitud de derechos de emisión para nuestra instalación antes del 31 de diciembre de 2006, para el periodo 2008-2012 debemos seguir trabajando en nuestra gestión ambiental, teniendo en cuenta las mejores tecnologías disponibles y analizando la viabilidad de implantación de las mismas, con el fin de asegurar en todo momento las directrices marcadas por los sucesivos Planes Nacionales que, tal y como prevén todos los expertos, serán cada vez más restrictivos.



serviguide

consultoría • innovación • externalización

*“Quien obra puede equivocarse
pero quien no hace nada
ya está equivocado”*

Santiago Alberione

Javier Limón

Nacido hace 33 años en Madrid, Limón señala que en los veranos pasados con su familia en Andalucía se fue mezclando con el cante autóctono de Huelva, el fandango. Y así, mientras en Madrid estudiaba en el Conservatorio, con esos viajes empezó desde muy joven a mezclar flamenco y música clásica. Pero cuenta su historia que, recién instalado en Nueva York para estudiar, empezó a beber del blues y del jazz, y terminó de darse cuenta de que por donde tenía que empezar era, justamente por el flamenco.

Al primero de los grandes del flamenco que conoció Limón, antes que a ningún otro, fue a Paco de Lucía y desde entonces no se han separado. Con el tiempo llegaron Bebo Valdés y El Cigala, Andres Calamaro, el mítico trompetista Jerry González, el Niño Josele, Concha Buika y muchos otros.

Empieza su carrera profesional componiendo temas flamencos para artistas como Enrique Morente, Estrella Morente, Remedios Amaya, Potito, Montse Cortés... Y tras esta primera etapa empieza su carrera como productor. Entre sus trabajos más destacados figuran *Cositas Buenas* de Paco de Lucía, *Lágrimas Negras* de Bebo y Cigala, *El Pequeño Reloj* de Enrique Morente, *Niño Josele*, *La Rosa Blanca* de Montse Cortés o el reciente nuevo trabajo de Luz Casal.

Desde 2003 ha realizado grabaciones en Palestina, Bogotá, Bristol, París, Bahía, Buenos Aires, Nueva York, Marruecos... Y ello le ha llevado a crear un sello musical propio, Casa Limón, sobre la base de la multiculturalidad y el asentamiento en las raíces.

Con cuatro premios Grammy en su haber, Javier Limón apuesta por la música a secas, esa que escapa de las categorías y los estudios de marketing. Así es la música que le gusta grabar. Y así es como suena todo lo que sale de Casa Limón proyecto que cuenta con el apoyo de Estrella Galicia.



Situaciones de Emergencia

En numerosas ocasiones todo comienza con un calentamiento en un enchufe sobrecargado detrás de unas cajas apiladas en un almacén y, a partir de ahí, los olores y los humos alarman al personal próximo al lugar. Tenemos ante nosotros entonces una **situación de emergencia**, que formalmente podemos definir como **“un suceso imprevisto que por su capacidad para producir graves daños a las personas, instalaciones, equipos, productos y medioambiente, requiere una intervención de carácter prioritario”**

Algunos de los sucesos comunes a cualquier actividad que pueden ser considerados como emergencia son:

Incendio: Siniestro ocasionado por el fuego que puede originar pérdidas materiales, humanas y con repercusión hacia el medioambiente por la generación de residuos, gases y humos.

Explosiones: Liberación de gran cantidad de energía de forma brusca, originando un incremento rápido de presión, desprendiendo, calor, luz y gases.

Accidente grave de una persona: Suceso que origina daños graves a las personas y que generalmente requerirá la intervención y evacuación de la misma por personal especializado.

Fugas y derrames: Escapes de líquidos o gases capaces de producir daños a las personas o al medio ambiente.

Riesgos sociales: tales como intrusión, sabotajes, robo o amenazas de bomba.

Inundaciones: Causadas por crecidas de arroyos o ríos, rotura de conducciones, etc.

En los momentos iniciales, el adecuado control de la situación de emergencia depende de los medios que tengamos al alcance inmediato y del aprendizaje de las personas implicadas, con el objetivo de dar respuesta a las mismas antes de la llegada de los servicios exteriores (si fuesen necesarios), y minimizar lo más posible los daños personales y materiales.

Por ello, y ante la previsión de que alguna vez nos encontremos en alguna de estas situaciones en nuestra empresa, es necesario anticiparnos y tener en cuenta una serie de aspectos clave:

1. **Identificar y evaluar las situaciones de emergencia** que se puedan dar en nuestra empresa, derivadas de nuestra actividad, nuestras instalaciones e incluso el entorno más próximo.
2. **Disponer de los medios de actuación inmediata** para atajar cualquier posible contacto de emergencia tales como extintores, kits de contención de derrames, etc.

3. Contar con **personal formado y entrenado** para actuar en dichas situaciones.

4. Disponer de una **organización de los recursos humanos**, definiendo las actuaciones de cada uno y en cada caso.

5. **Informar a todo el personal** de cómo actuar en caso de emergencia.

6. **Tener en cuenta los medios externos** de actuación en caso de emergencia.

7. **Practicar periódicamente** para conseguir una respuesta inmediata y adecuada por parte de todos los afectados.

La complejidad de cada uno de estos aspectos vendrá determinada en función de la actividad, el tamaño de la empresa y la normativa de aplicación en cada caso.

Hijos de Rivera, en su preocupación por anticiparse a cualquier posible situación de esta índole, viene realizando desde hace años grandes esfuerzos e inversiones dirigidas a desarrollar todos los aspectos antes citados, concretamente incidiendo sobre todo en: el análisis de las diferentes situaciones de emergencia que se puedan originar en cualquiera de sus centros de trabajo; la disposición de medios de detección, alarma, extinción, contención de derrames, señalización, etc. Para poder actuar sobre cualquier

emergencia; la implantación de una organización operativa ante cualquier situación de las identificadas; el entrenamiento de todo el personal; la divulgación continua de pautas de actuación tanto al personal propio como a visitas o empresas externas y la realización periódica de simulacros de las situaciones posibles con la participación de todos los trabajadores.

A lo largo del año 2006, algunas de las acciones realizadas en Hijos de Rivera han sido las siguientes:

- Formación práctica en actuaciones contra incendios impartida a 150 personas de la Fábrica y las Delegaciones Comerciales.
- Revisión del Plan de Emergencia de la Fábrica de Cervezas.
- Mejora y ampliación de los medios de contención de fugas y derrames de productos químicos, y de la señalización de emergencia.

Todo ello con el fin de que, ante cualquier situación que se pueda dar, se genere el menor impacto posible, tanto para las personas, como para las instalaciones, materiales, producto y medio ambiente, además de garantizar el cumplimiento con las disposiciones legales obligatorias en la actualidad.

José Yera



Los asistentes disfrutaron de la jornada de fiesta vestidos de época.

Feria Histórica de Arteixo

Del 13 al 15 de octubre se celebró la Feria Histórica 1900 de Arteixo que pretende trasladar al visitante durante un fin de semana al ambiente cultural, social y lúdico de principios del siglo XX. Más de 20.000 personas se dieron cita en esta localidad para disfrutar de las múltiples actividades previstas dentro de un entorno ambientado según los usos y costumbres de la época. Una de las grandes atracciones de esta edición fue el camión antiguo de Estrella Galicia que congregó a su alrededor a multitud de curiosos.

Padel Tour Estrella Galicia en Madrid



El Club Las Rejas de Majadahonda de Madrid fue el escenario del Padel Tour Estrella Galicia que tuvo lugar entre el 16 y el 22 de octubre. Más de 300 parejas participaron en un torneo que cada año va ganando mayor reconocimiento en el mundo de este deporte. Los ganadores obtuvieron su peso en cerveza al término del campeonato.



Los ganadores obtuvieron su peso en cerveza

International Wine Fair de Miami

Más de 5000 visitantes acudieron a la International Wine Fair que se celebró en Miami el 11 y 12 de noviembre. Esta exhibición incrementa su prestigio año a año y, en esta ocasión, logró reunir a 400 bodegas de 16 países en un encuentro imprescindible dentro del mercado de bebidas norteamericano. Una cita a la que no faltaron los productos de Hijos de Rivera.



Nuestros productos estuvieron presentes en la exhibición.

Feria Hostelco

La feria Hostelco, que tuvo lugar en Barcelona entre el 21 y el 25 de octubre, es una referencia en Europa para el sector de la hostelería y restauración. Mostrando las últimas novedades en maquinaria, equipamiento, productos y servicios.

La feria acoge a 9 de 10 cada empresas entre los líderes del sector de la hostelería, 8 de cada 10 empresas entre los



Hostelco es una cita imprescindible para los profesionales del sector.

líderes del sector de la restauración y 9 de cada 10 empresas entre los líderes del sector de la restauración colectiva. Se desarrolla en un área de 60 000 m² y cuenta con 950 stands.

Hostelco es uno de los eventos más importantes del sector como no podía ser de otra forma, Hijos de Rivera contó una presencia destacada en la exhibición.

TÚ SI QUE TIENES ESTRELLA

Anímate a participar.

Nuestra revista Mundo Estrella es fruto del trabajo y la implicación de muchos empleados de Hijos de Rivera y sabemos que la única forma de que tenga éxito es con tu colaboración. Por eso te pedimos que nos envíes todas aquellas cartas, comentarios, opiniones o artículos que te gustaría que se publicasen.

Tel: 981 901 906 Ext: 5254

comunicacion@estrellagalicia.com

S N ESTRELLA GALICIA

AGENDA MUSICAL 2007

(II aniversario 981 sessions)

**OCTAVE
ONE**

(430 west records/ detroit usa)



+ GROBAS
(THR/LCG)

**LA CORUÑA
PLAYA CLUB**
(ZONA BANQUETES)

VIERNES 9 MARZO
02:00 H

PRECIO TAQUILLA:
INTRO + DRINK 12€

ELVEZ
(USA)



**LA CORUÑA
PLAYA CLUB**

SÁBADO 24 MARZO
00:00 H

PRECIO: ANTICIPADA 14€
(PORTOBELLO + NONIS),
TAQUILLA 16€



producciones  **playa club**
la coruña

+coruña

SON ESTRELLA GALICIA



El pasado 22 de diciembre se celebró una nueva edición de los Premios de la Música Maketon Estrella Galicia en la Sala La Fábrica de Chocolate Club de Vigo. La gala, presentada por Laura Fontán y Pablo Puga, fue seguida por más de 500 personas que pudieron disfrutar de la actuación de los grupos Elodio y los Seres Queridos y Heissel.

El premio a la Trayectoria Musical y Artista Local fue entregado a Eladio Santos, músico que actualmente se identifica bajo el nombre de *Elodio y los Seres Queridos*. El galardón al Mejor Productor recayó en Iván Vivas de Mix-Plus Estudios y el Mejor Disco fue *Foolproof* del grupo Aphonnic.

A su vez, el premio al Mejor Directo se concedió al grupo Pacífico y la Mejor Maqueta la firmaron The Blows. Por último, el premio especial Maketon Estrella Galicia 2006 recayó en la sala A Reserva Rock por su tradicional apoyo a la música emergente.



Estos premios de la música son una referencia a nivel gallego



Los únicos premios musicales gallegos



Siete son los años que se lleva celebrando la sala del MAKETON ESTRELLA GALICIA. Comenzó en el año 2000 como una fiesta que reunía a toda la escena musical local y posteriormente se ha convertido en una gala en la que se conceden los primeros y únicos premios musicales gallegos.

La iniciativa ha creado todo un precedente en el panorama musical, no solo local, sino que se ha convertido en una referencia a nivel autonómico. Totalmente consolidados, estos premios siguen siendo una firme apuesta para apoyar y potenciar la música más cercana, la que se hace en Galicia.

CD Maketon

El CD promocional de la Gira 2006 Maketon Estrella Galicia contiene 12 grupos y artistas locales que este año han actuado en los conciertos organizados en la Gira. Este CD también incluye una pista de datos con las mejores imágenes y un tema en directo del grupo Portrait grabado



El festival contó con gran éxito de convocatoria.

981festival SON ESTRELLA GALICIA

La segunda edición del Festival 981 Son Estrella Galicia, que se celebró el 3 y 4 de noviembre, resultó todo un éxito de convocatoria. Más de 1500 personas acudieron al Playa Club de A Coruña para disfrutar de la música de 21 reconocidos artistas del panorama nacional e internacional. El cartel contaba con la presencia de músicos como Donnacha Costello, Dj T y Codec & Flexor dentro de un festival único en Galicia en su apoyo a la música alternativa e independiente.



Mobiliario y servicios de
equipamiento para oficinas,
colectividades,
hostelería, restauración,
espacios de ocio, residencias,
hospitales y centros geriátricos.

tecamoficinas

tecamhostelería

tecamgeriátría

distecar

ofiprecios

grupotecam

mobiliario@tecam.es
www.tecam.es

Gambrinus, 47 (Agrela)
15008 La Coruña (España)
Tlfs. +34 981 260 666
+34 981 267 740
Fax +34 981 279 228

Lomo de cebón Gallego al mencia Ponte da Boga



Ingredientes:

Para 4 personas:

Lomo de buey gallego	1 kg
Ciruelas pasas	3 un.
Anacardos	60 gr
Vino Mencia Ponte da Boga	2 vasos
Caldo de carne	1/2 vaso
Patatas para freír	400 gr
Aceite de oliva virgen	1/2 vaso
Mezcla de setas	200 gr
Cebolla	1 un.
Blanco de puerro	
Ajo	2 dientes
Pimientos asados	150 gr
Espesante instantáneo	c.s.
Sal Maldon	A gusto
Pimienta negra	A gusto



Preparación:

Limpiamos el lomo de buey y lo cortamos en tacos de unos 250 gr cada uno. Ponemos el vino tinto a fuego suave para reducirlo. Separamos la carne de la piel de las ciruelas pasas y lo sumamos al vino para conformar la salsa. Añadimos el caldo de carne y lo dejamos hervir hasta que se reduzca a la mitad. Ligamos con el espesante instantáneo a gusto y, por último, agregamos los anacardos troceados.

Limpiamos las setas, las picamos y salteamos con un diente de ajo en una sartén con un poco de aceite. Metemos en el horno durante unos 10 minutos a 160° con un chorrito de vino de Mencia.

Se pica otro diente de ajo bien fino con la cebolla y el puerro, y lo salteamos a fuego con un poco de aceite. En cuanto ablande, le añadimos el pimiento cortado en tiras y lo dejamos hacer. Trituramos todo y ponemos a punto de sal.

Freímos las patatas en abundante aceite bien caliente hasta que tomen un bonito color dorado.

Hacemos la carne en una sartén con un chorrito de aceite de oliva dorándola por todos los lados. Introducimos en el horno con un poco del vino reducido previamente entre 6 y 12 minutos (dependiendo del punto de la carne) y dejamos reposar 2 minutos al salir del horno.

Presentación:

Añadimos a la carne un poco de sal maldon en cristales y pimienta negra recién molida. Presentamos con la crema de pimiento debajo de la carne, las setas a un lado y las patatas con un poco de crema y unos trozos de anacardo encima. Salseamos todo con la reducción del vino de Ponte da Boga.

Maridaje:

Hemos elegido una de las carnes más representativas de la calidad de la cabaña gallega para maridarla con uno de sus vinos más especiales. La combinación de la carne con las salsas hace que esta preparación combine muy bien con los sabores frescos y dulces del vino y del pimiento asado, encontrando su mayor contraste con el astringente que el vino nos deja en la boca a cada sorbo. El ahumado del pimiento complementa este plato, confiriéndole un carácter muy personal. Es un plato sabroso que vestirá cualquier mesa de calidad y contraste. No dejes de probarlo...



Jose Antonio Garrido Santiago

Jefe de cocina
Cervecería Estrella de Galicia · León
Giste Cervecera. S.L.U.

NEGOCIOS o placer



Grupo76 Publicidad

Avda. Primo de Rivera, 3
15006 La Coruña (España)
viajesorzan.com

Telf. 34 981 169 191
Fax. 34 981 247 908
viajesorzan@viajesorzan.com

miembro de :



viajes orzán

viajesorzan.com

ORZAN CONGRES

todos los detalles cuentan



Congresos | Convenciones | Reuniones | Simposios

Avd. Primo de Rivera, 11-2º Izda.
15006 La Coruña (España)

Telf. **34 981 900 700**
Fax. **34 981 152 747**

ORZAN CONGRES es MIEMBRO de :





viajes

SYDNEY

Con más de 4 millones de habitantes, Sidney es la capital de Nueva Gales del Sur, la ciudad más grande y más antigua de Australia, establecida por los primeros colonos en 1788, que toma su nombre de Lord Sydney, en aquel entonces ministro de interior británico. Es una ciudad brillante y vibrante, construida alrededor de una de las bahías más hermosas del mundo, que combina un corazón cosmopolita con docenas de playas espectaculares



El Harbour Bridge atraviesa la bahía de Sydney

Los habitantes de Sydney son llamados Sydney-siders. Alrededor de un 70% de ellos nacieron en Australia pero la mayoría tienen antepasados británicos. Todas las culturas se pueden encontrar en Sydney gracias a su gran concentración de inmigrantes y estudiantes internacionales. Cientos de miles de europeos y más recientemente muchos asiáticos se han establecido en la ciudad. Además, tiene miles de habitantes de origen Aborigen australiano.

El **Centro** está compuesto por largas avenidas y rascacielos con oficinas y comercios. Para los primerizos, la **Torre Centrepoint** es el lugar para ir. Desde la cima se puede disfrutar de 360 grados de vista. Como toda gran ciudad, el centro es frenético. Disfrute del teatro, baile, ópera, conciertos y espectáculos en los pubs. Kings Cross ofrece entretenimiento nocturno en bares y discotecas. Para el cine y una comida, diríjase a George Street, y para conciertos, al Sydney Entertainment Centre, a unos pocos pasos. Para aquellos que buscan animación, la ciudad es un paraíso.

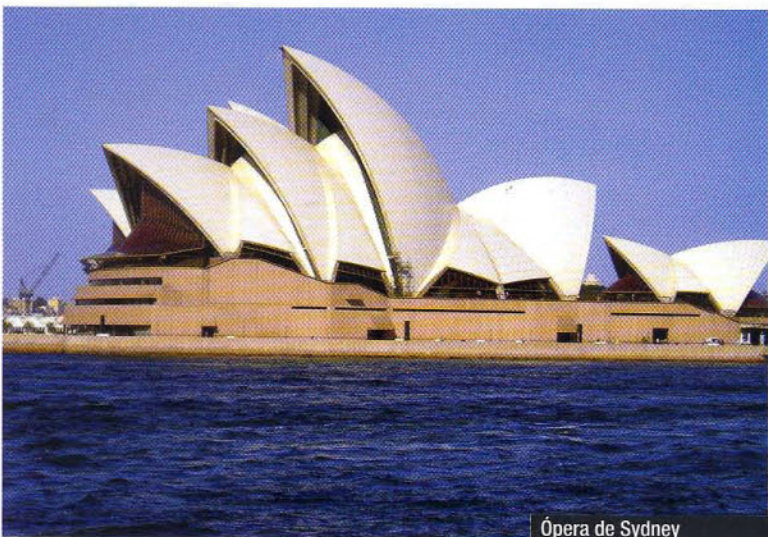
Después de su visita a la Torre, es fácil encontrar Circular Quay, localizado al lado del océano, frente al centro. Esta zona cuenta con gran concentra-

ción de turistas con sus vistas del Opera House y el Harbour Bridge. Usted puede tomar un ferry hacia el otro lado de la bahía, incluyendo Manly, un suburbio muy famoso por su playa y estilo de vida. Estos botes son una muy buena forma de ver Sydney desde el océano. A la izquierda de **Circular Quay**, y justo antes del Harbour Bridge, usted encontrará un lugar llamado **The Rocks**. Es la parte vieja de la ciudad, tan vieja, que fue en realidad el lugar donde el Capitán Cook desembarcó. Hoy es un área llena de calles coloridas y edificios restaurados con elegancia que alberga una gran gama de restaurantes, espectáculos y tiendas especializadas.

La **Ópera de Sydney** se ha convertido desde su inauguración en 1973 en el emblema de la ciudad y uno de los lugares más fotografiados. Alberga las compañías australianas de ópera, ballet y teatro y la Orquesta sinfónica. El edificio tiene una estructura orgánica muy característica en forma de 'velas' con azulejos blancos. La historia de este edificio es muy interesante y larga, llena de controversias, nacionalismo, e intriga. Llevó 14 años terminarlo y muchas veces la construcción fue detenida y casi destruida por los que se oponían al concepto. La arquitectura impresiona desde cada ángulo que se



Vista del centro de la ciudad



Ópera de Sydney

Australia en breve

Capital: Canberra

Población: 20,6 millones de habitantes

Superficie: 7.686.850 km²

Idioma: inglés

Moneda: dólar australiano

Forma de gobierno: monarquía parlamentaria

Monarca: Reina Isabel II

PIB per Cápita: US\$ 32.127

donde tomarse una estrella

Capitán Torres · 73 Liverpool St.
Sydney, NSW 2000
Tel: (02) 9264-5574
Fax: (02) 9283-2292

miere. Por la noche, cuando se encienden las luces, el efecto es espectacular. Usted puede caminar alrededor y pararse en uno de los muchos cafés y restaurantes cercanos, o ir en visita guiada dentro para ver las impresionantes instalaciones.

El **Sydney Harbour Bridge** fue construido en 1932 y es el primer puente del puerto. En su día fue el puente de un sólo arco más grande del mundo y conserva una belleza muy especial. Para aquellos que no tengan problemas de vértigo, el tour guiado puede ser una gran experiencia.

A la izquierda del Harbour Bridge, **Darling Harbour** es otro lugar turístico que no se puede perder. Cuenta con muchas atracciones interesantes, incluyendo uno de los mejores acuarios de agua salada del mundo. El Acuario Sydney es el lugar para ir y vérselas personalmente con los monstruos de los mares australianos, como el cocodrilo de agua salada y los tiburones gigantes. Cerca está un enorme complejo de Shopping con souvenir, cafés y restaurantes, así como el Museo Marítimo en el que se pueden ver verdaderas joyas de la antigua navegación.

Otra opción interesante en Sidney se encuentra en **Chinatown**, centro de la comunidad china en Sydney que se instaló en la zona del sur de la ciudad en el siglo XVIII. Hoy en día es un centro cultural y comercial, del que destaca el mercado que llena de actividad sus calles el fin de semana. También el **Parque Olímpico**, a 20 km de la ciudad, es digno de visitar. Fue la sede de los Juegos Olímpicos de 2000 y alberga los estadios y edificios deportivos.

La **playa de Bondi**, al sur de la ciudad, es la más famosa de Australia, sobre todo para los deportistas a los que atrae el surf, windsurf o el voleibol. El agua de mar es muy clara y limpia y tiene redes de protección para tiburones. En verano la playa se llena de gente que ocupa la multitud de cafés, restaurantes y night clubs de sus calles.

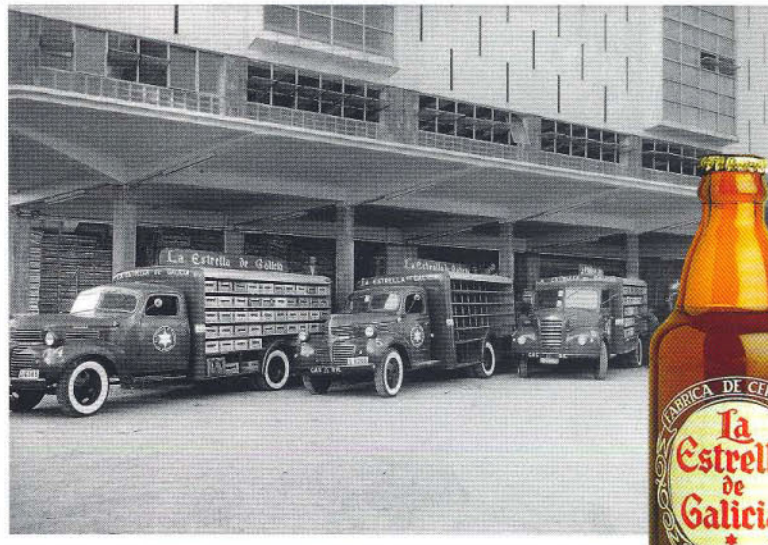
Al oeste de Sidney, **The Blue Mountains** son un lugar fabuloso para pasar el día. A una hora de la ciudad, la belleza de sus montañas y gargantas es espectacular. Los árboles de eucaliptos liberan un aceite fino, que le da a las hojas una luz azul, característica de la región cuando toman contacto con la luz solar. Hay muchos senderos para caminar disponibles para aquellos a los que les gusta explorar la flora y fauna local.

Guiño al pasado

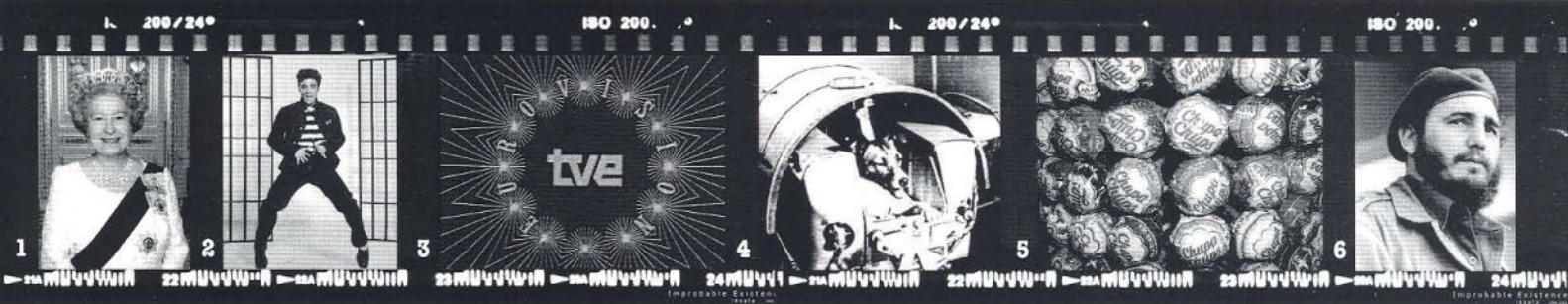
años 50

Después de unos adversos años 40, la apertura económica experimentada por España en la década posterior influyó de forma decisiva en la evolución de la producción de la fábrica de La Estrella de Galicia. En los 50 se desató el consumo de cerveza tras las penurias de la postguerra, fenómeno estimulado por lo atractivo de los envases. Especialmente durante la primera mitad de la década, asistimos a un importante incremento de las ventas así como de la capacidad productiva, impulsada por diversas inversiones en la renovación de la planta.

Por otra parte, durante esta época se estimuló la competencia entre las empresas cerveceras y se afrontaron mejoras con el objetivo de ampliar el mercado tradicional y de llegar a lugares desabastecidos en la postguerra.



También en esos años...



1951- Tratado de París, que constituye la Comunidad del Carbón y del Acero, entre Bélgica, Francia, Alemania, Italia, Luxemburgo y los Países Bajos. Nacen Pedro Almodóvar y Arturo Pérez-Reverte.

1952- Isabel II¹ de Inglaterra es proclamada reina. Fallece Evita Perón.

1953- Fin de la guerra de Corea. Fallece Stalin.

1954- Primer trasplante de riñón. Elvis Presley² publica sus primeras canciones. Hemingway gana el Premio Nobel de Literatura.

1955- Firma del Pacto de Varsovia. España ingresa en la ONU y en la OCDE. Fallecen Albert Einstein y James Dean.

1956- El Marruecos español logra la independencia. Primer Festival de Eurovisión³. Israel invade la península del Sinaí. Primera Copa de Campeones de Europa que ganó el Real Madrid.

1957- Se crea la Comunidad Económica Europea. La URSS realizó el primer lanzamiento al espacio de un ser vivo, la perra Laika⁴ en el Sputnik 2. El FC Barcelona inaugura su nuevo estadio, el Camp Nou.

1958- Juan XXIII toma posesión como Papa. Creación del Parlamento Europeo en Estrasburgo. Enric Bernat funda la compañía Chupa Chups⁵. Brasil gana su primera Copa Mundial de Fútbol.

1959- Triunfo de la Revolución cubana, Fidel Castro⁶ toma el poder. Se estrena "Con faldas y a lo loco", de Billy Wilder. Otorgan el Premio Nobel de Medicina a Severo Ochoa.

1960- Se constituye la OPEP en Bagdad. EE.UU inicia su bloqueo comercial a Cuba. Se estrena "Espartaco", de Stanley Kubrick.



julio laura azur javier maria benito esteban pablo marta lois breogan julia patia mateo monica florencio diego jacob o iria mar
triz carlos lorena mar alberto jose carmen vanesa juan marisa amancio claudio rosa ana pedro valores gaspar cristina manuel e
adrián mercedes alejo maite laura alejandro toledo julia ángel ramón alvaro elisardo jaime elisa santia

CORPORACIÓN CAIXA GALICIA
CAMPEÓN TRES AÑOS CONSECUTIVOS
DE LA COPA DEL REY DE VELA

Eres nuestro mayor impulso.

Sin tu ilusión, tu confianza y tu espíritu ganador, no habríamos llegado tan lejos.

Gracias a ti y a más de dos millones de clientes, por ser la fuerza que nos mueve.

 902 12 13 14
www.caixagalicia.es

 GALICIA NAVEGA
VUELTA AL MUNDO A VELA 2005-2006

 CAIXA GALICIA



**Estrella
Galicia**