



El ingrediente que nos hace únicos: la historia de Esperanza

Hay ingredientes que no se ven en una etiqueta, pero que le dan a Grupo Neria su sabor único. No hablamos de especias o condimentos, sino de compromiso, de orgullo y de la pasión de nuestra gente. Hoy, queremos compartir la historia de Esperanza Sánchez, Jefa de Cocina en la granja San Amado 1.

Hace casi cinco años, Esperanza llegó buscando estabilidad, pero encontró mucho más. Encontró, en sus propias palabras, **“su verdadero lugar”**. Un espacio donde el buen ambiente de trabajo le permitió adaptarse y florecer desde el primer día.

Pero el verdadero sazón de Esperanza no solo se queda en la cocina. Su historia dio un giro al momento de hacer nuestras recetas en Televisa. ¿El reto más grande? Vencer el miedo. ¿La lección más valiosa? **“Cuando nos proponemos y visualizamos un proyecto, por supuesto que es posible alcanzarlo”**.

Esa valentía la convirtió en una estrella para todos nosotros. El mayor orgullo para ella no fueron las cámaras, sino escuchar a sus compañeros y a su familia decirle con emoción: **“¡Te vi en la tele!”**.

Para Esperanza, todo se resume en dos valores que practica a diario: **compromiso y gratitud**. El compromiso de hacer su trabajo siempre de la forma correcta, con la mejor actitud y, por supuesto, con el mejor sazón. Y la gratitud de pertenecer a una empresa que le ha dado las herramientas para construir sus sueños, como el de terminar su casita.

Su historia nos recuerda que cada uno de nosotros, desde nuestra trinchera, le pone un sabor especial a Grupo Neria. Somos el ingrediente secreto que hace de esta empresa un lugar donde los sueños se cocinan a fuego lento y se hacen realidad.

En una frase, para Esperanza, Grupo Neria es **un orgullo**. Y para nosotros, Esperanza, el orgullo es tenerte en el equipo.