



# INFORME SOSTENIBILIDAD 2012

## FRISBY S.A.

*Nadie lo hace como Frisby lo hace*

*Frisby, Sabor Único que brinda alimentación fresca, nutritiva y alegre para toda la familia.*

### **Misión**

Somos la cadena de restaurantes especializada en pollo, que provoca y deleita a la gente alimentándola con amor, sabor, servicio y calidad.

*En Frisby “Alimentamos con amor”*

### **Visión**

Ser la marca más provocativa que deleita a la gente, alimentándola con sabor, servicio y calidad, haciendo la diferencia, realizando nuestro trabajo con amor y pasión, construyendo un presente mejor.



## Carta socios Fundadores

Como socios fundadores de la empresa, queremos agradecer a todos los grupos de interés que tienen relación con Frisby S.A. por contribuir a realizar los programas de responsabilidad social que teníamos para el año 2012.

Es nuestra filosofía, retornar a la comunidad parte de los resultados económicos y de conocimiento que hemos adquirido durante el año. Práctica que repetimos anualmente.

Hemos ido permeando esta sensibilidad social a nuestras familias, colaboradores y proveedores con el fin de generar sostenibilidad en esta iniciativa.

La contribución es un camino para construir una sociedad más justa.

Gracias,

Alfredo Hoyos Mazuera y Liliana Isabel Restrepo Arenas



## Palabras del Gerente General

Es de gran orgullo para la compañía compartir las actividades y compromisos con cada uno de nuestros grupos de interés. El objetivo de este primer informe de Sostenibilidad es establecer un punto de referencia para compartir las metas trazadas en los diferentes frentes establecidos. Es el compromiso de hacer nuestro mejor esfuerzo por devolverle al entorno lo bueno que de él hemos recibido; el reto es convertirnos en una compañía líder en sostenibilidad empresarial para nuestra gente, para nuestros aliados, para el país.

Este informe de sostenibilidad 2012 nos servirá como hoja de ruta para los próximos años, será un trabajo que requiere de grandes esfuerzos, que demanda gran atención y debe ser dinámico y abierto a los constantes cambios; estar en permanente revisión y direccionamiento.

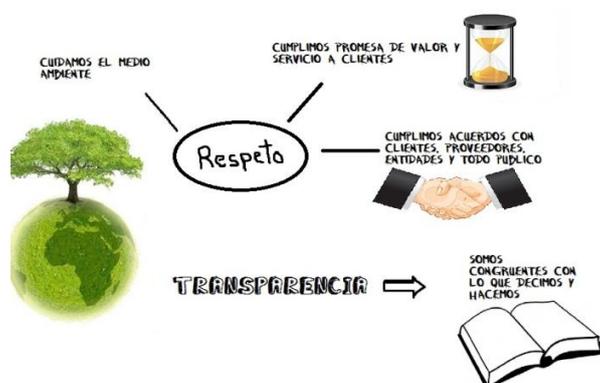
Nuestros grupos de interés merecen total atención porque han sido participes activos de los logros obtenidos y cada uno de ellos está representado por un piñón que se conforma de los diferentes programas que han permitido a la compañía funcionar de manera sincronizada y sostenible.

En gestión ambiental realizaremos un gran esfuerzo en reducir el porcentaje de material de empaque proveniente de derivados del petróleo; con nuestros colaboradores, fortaleceremos los programas de biodanza, la formación integral del ser y el proceso de coaching que permitan un liderazgo sano y una mejor calidad de vida; para el cliente continuaremos con nuestra dinámica innovadora, con productos frescos, alegrando la familia y fortaleciendo los canales de comunicación; queremos continuar creciendo de la mano con nuestros aliados, nuestros proveedores como parte fundamental de la cadena de suministro y cimentando la relación gana-gana; con nuestro gobierno corporativo consolidar el manual de gobierno y establecer el protocolo de familia. Y con la comunidad implementar el modelo biocéntrico en nuestro colegio y proyectar la metodología pedagógica que nos caracteriza a otros centros educativos.

Es de esta manera es como queremos contribuir al cambio generando una relación transparente y efectiva con nuestros grupos de interés, innovando en la manera de actuar y siendo sostenibles con el planeta.



## Nuestro Credo



**RESPECTO:** Cumplimos la oferta de valor y/o servicio prometida al cliente. Cumplimos los acuerdos sostenidos con los colaboradores, proveedores, entidades reguladoras y sociedad en general. Propendemos por el cuidado del medio ambiente.

**TRANSPARENCIA:** Somos congruentes entre lo que decimos y hacemos.

## Gente que hace la Diferencia

Somos personas comprometidas consigo mismas, con la compañía, el cliente, nuestro grupo natural de trabajo, nuestra familia, el país y el ecosistema. Somos personas íntegras, respetuosas y transparentes.

## Política de Calidad

Satisfacer a nuestros clientes con servicios y productos consistentes, excelentes y oportunos, en un ambiente agradable e higiénico, con precios justos; mediante un equipo humano comprometido, que facilite el mejoramiento constante de los procesos, la optimización de los recursos y el respeto por el entorno.



## NUESTRA HISTORIA

Nuestra Historia comienza en 1977, en una pizzería y heladería ubicada en un pequeño local en el parque el Lago de la ciudad de Pereira cuando una familia, motivada por un sueño, logró iniciar la primera cadena de pollo apanado del país.

Hace 35 años en un pequeño local ubicado en el Parque el Lago de la ciudad de Pereira, el sueño se empieza a forjar con la apertura de una heladería y pizzería. Posteriormente se incursiona en la venta de pollo apanado, un novedoso producto para el mercado colombiano.

Desde sus inicios, Frisby ha impulsado la aplicación de las mejores prácticas de higiene de alimentos, ajustando sus procesos de elaboración a estándares de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Restaurantes.

En 1979 la pareja de esposos inicia con su labor social en compañía de varios amigos creando la Fundación Hogar Amigos del Niño, era una casa hogar para 10 niños de la calle...

La Finca Sierra Morena en la Suiza ha sido el lugar de descanso de los socios fundadores con su familia, este terreno ha pertenecido por más de 50 años a la familia Hoyos y hoy es de la Sociedad Alfredo Emilio Hoyos que es aprovechada no solo para el esparcimiento sino también para la formación integral de los colaboradores de la compañía y sus diferentes unidades de negocio...

Hoy somos un Grupo Empresarial conformado por tres importantes marcas Frisby, Cinnabon y SarkuJapan, con 167 puntos de venta en 31 Ciudades de Colombia y un fuerte plan de expansión en el territorio nacional.



## NUESTRAS UNIDADES DE NEGOCIO

### **Frisby**

Después de muchos años de trabajo y esfuerzo, y con la satisfacción de haber realizado este sueño, hoy en día Frisby tiene un importante cubrimiento nacional en 31 ciudades de Colombia.

Actualmente Frisby S.A genera 1.979 empleos directos y 5000 indirectos, contribuyendo al desarrollo de la industria de alimentos en el país. Así mismo, ocupa el primer puesto en la categoría de Pollo apanado y el segundo lugar en el ranking de restaurantes de comida rápida, brindándoles a las familias colombianas una amplia variedad en su delicioso menú, con la posibilidad de escoger entre diferentes y provocativos acompañantes.

Cada vez que una persona llega a un restaurante Frisby, se siente acogida con satisfacción del servicio y la sonrisa de nuestros colaboradores. Además de tener la garantía de estar consumiendo un producto delicioso y saludable que cumple con todos los estándares de sanidad e higiene para alimentar a la familia colombiana.

### **FUNDACIÓN FRISBY**

La Fundación Frisby es una organización conformada y apoyada por la empresa Frisby S.A. como parte de su compromiso con la sociedad y tiene como objetivo principal impartir programas educativos y de formación integral al ser humano.

Además, incluye a manera enunciativa, donaciones y/o realización directa de obras para educación, vivienda, salud, recreación, investigación científica, alimentación, apoyo a la microempresa, programas de desarrollo social, entre otros.

La misión de la Fundación Frisby es “Alimentar Corazones compartiendo aprendizajes en gestión educativa y desarrollo social”. La visión está enfocada en ser líderes a nivel nacional en aprendizajes de nuevos modelos educativos y gestión de proyectos.

Los lineamientos son Educación, formación integral del ser Humano y apoyo social.



## **FINCA SIERRA MORENA**

El predio Sierra Morena propiedad de la Sociedad Alfredo Emilio Hoyos Mazuera, se encuentra localizado en la cuenca media del Río Otún, corregimiento de la Florida en el municipio de Pereira. Contiguo al Santuario de Flora y Fauna Otún Quimbaya, perteneciente al Parque Nacional Natural de los Nevados. Por lo que es un buen escenario para observar diversidad de especies de flora y fauna entre las que están los Monos Aulladores, Pavas Caucanas, Yarumos, Bromelias, Orquídeas y demás especies propias del bosque de niebla.

En este exuberante espacio natural se encuentra en las instalaciones de la finca el espacio Susurros del Paraíso, donde la compañía ha diseñado su habitat para conectarse con el entorno; dotado adecuadamente para el desarrollo de los talleres de biodanza y desarrollo humano propios para el fortalecimiento del SER; programas con los cuales la compañía Frisby S.A. beneficia a todos sus colaboradores.

Este es el único predio en el Departamento de Risaralda certificado por el ICA con Buenas prácticas Agrícolas. Por medio de agricultura limpia se cultivan hortalizas como lechuga romana, brócoli, col china, que son utilizadas en algunos restaurantes de Sarkú, Cinnabon Frisby del eje cafetero.

La Sociedad Alfredo Emilio Hoyos es generadora de empleo en la vereda donde se encuentra con más de 20 personas vinculadas, además tiene acondicionadas varias casas dentro del predio para las familias de los trabajadores. Quienes también hacen parte de los procesos de desarrollo humano ofrecidos por la Fundación Frisby con el fin de brindarles las condiciones para ser mejores trabajadores, mejores seres humanos y en armonía con sus familias.

## **CINNABON**

Cinnabon®, la cadena mundial líder en la categoría de panaderías de rollos de canela, hace parte de las franquicias manejadas por el grupo empresarial Frisby, empresa colombiana que hace un importante aporte a la generación de empleo en el país, asumiendo una



postura de crecimiento continuo y expansión. Cinnabon, Es la única marca que ofrece el más famoso rollo de canela del mundo, con canela Makara de Indonesia, bañado con un glaseado dulce a base de rico queso crema, siempre frescos, a cualquier hora del día y con un aroma inigualable. Por más de 20 años esta marca ha crecido hasta convertirse en un fenómeno mundial sin comparación. Actualmente existen 750 franquicias de las tiendas Cinnabon alrededor del mundo.

La experiencia Cinnabon® es verdaderamente irresistible. Los clientes saben que el producto ofrecido es fresco y de alta calidad porque al visitar las tiendas pueden sentir el aroma y ver todo el proceso. El personal mejora esta experiencia brindando un servicio alegre, cálido y oportuno.

### **SARKU JAPAN**

La cadena de restaurantes SarkuJapan, fue creada en Estados Unidos en 1987. Actualmente cuenta con más de 200 puntos de venta en 37 estados de dicho país. La novedad de esta cadena de comida rápida japonesa, consiste en la elaboración de deliciosos platos a la plancha al estilo teppanyaki (platillo de comida japonesa que utiliza una plancha de acero para cocinar los alimentos al instante), mientras se disfruta una divertida experiencia de servicio.

La novedad de SarkuJapan consiste en traer a Colombia el típico restaurante Japonés teppanyaki especializado en elaborar todos los platos justo en frente de los ojos de sus clientes, ofreciendo platos preparados al instante, frescos y rápidos.

En SarkuJapan solo son utilizados finos ingredientes de la más alta calidad. Su incomparable salsa teriyaki japonesa, preparada de manera natural, tiene el propósito de seducir a quienes la prueben, logrando una autentica experiencia teppanyaki.

La operación de SarkuJapan se fundamenta en: Servicio, calidad e higiene.

### **HELADERÍA FRISBY**

Con motivo de la conmemoración del aniversario número 35, Frisby vuelve al negocio de los helados en la ciudad de Barranquilla. Con la más alta tecnología italiana pionera desde

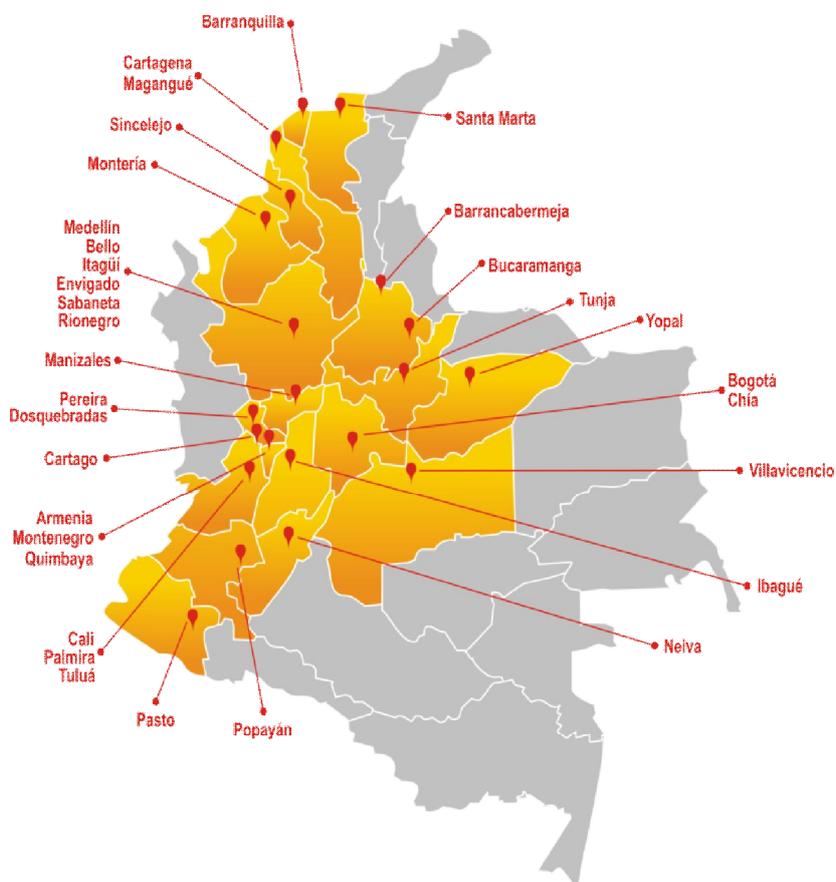


1920 en la fabricación de máquinas y equipos para helados con diseño retro de los años sesenta, pero con elementos de vanguardia.



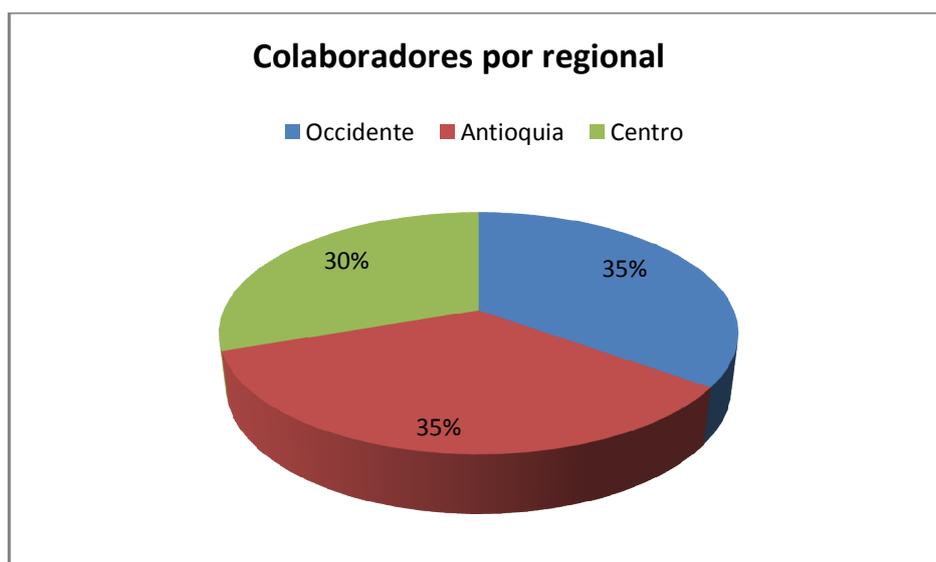
## DONDE ESTAMOS

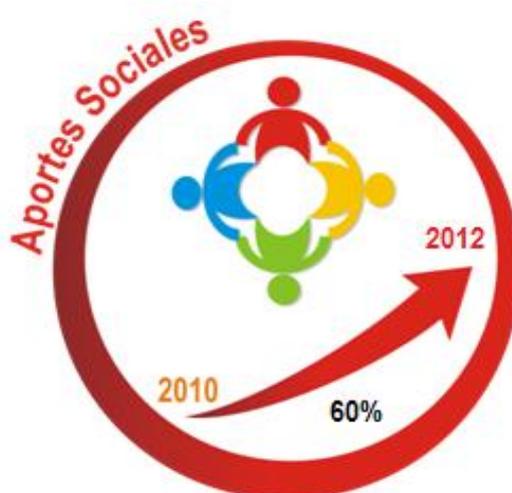
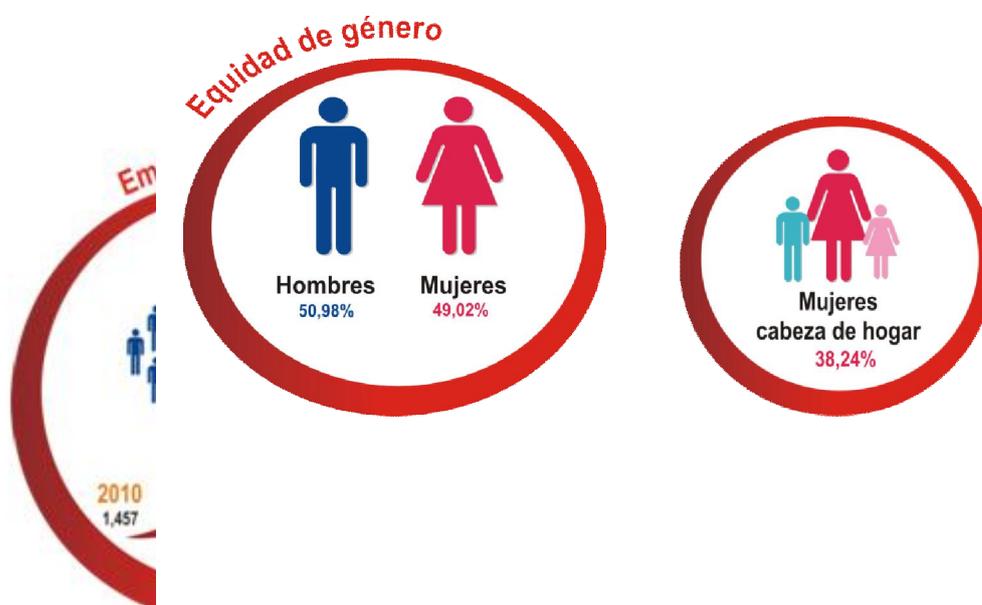
- “ Presentes en 35 ciudades.
- “ 146 Restaurantes en Colombia
- “ 36 Franquicias
- “ 1 Restaurante Frisby en Venezuela
- “ 11 tiendas Cinnabon
- “ 10 Restaurantes SarkuJapan
- “ 1 Heladería





## DATOS GENERALES COMPAÑÍA







Inversión social

	Comunidad	Empleados	Comunidad	Empleados
	2011		2012	
<b>Educación formal</b>	80,17%		80,00%	
<b>Capacitación y formación</b>		59,50%		61,90%
<b>Salud/nutrición</b>		2,76%		8,11%
<b>Vivienda</b>		0,37%		1,71%
<b>Medio Ambiente</b>		5,62%		3,10%
<b>Cultura/Recreación</b>		25,18%		24,36%
<b>Seguridad industrial</b>		6,57%		0,82%
<b>Otros aportes sociales</b>	19,83%		20,00%	
	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%



## NOTICIAS DESTACADAS 2012

ECONOMIA / Martes, Agosto 28, 2012

### Los proyectos de sostenibilidad en Colombia deben trascender el papel



#### Las opiniones

##### *Alfonso ocampo*

##### *Presidente de Riopaila Castilla*

“Nuestros proyectos de RSE y sostenibilidad están orientados en los pilares sociales, económicos y ambientales. Con temas como competitividad, legislación y comunidades”.

##### *Alfredo Hoyos*

##### *Presidente de Frisby*

“Las empresas debemos crear proyectos de largo plazo que sean sustentables y promuevan la conservación del medio ambiente, todo con el objetivo de ser más integrales”.

<http://www.larepublica.co/node/19282/devel/render>

## **CERTIFICAN A FRISBY S.A. EN BUENAS PRACTICAS DE SOSTENIBILIDAD SOCIAL, AMBIENTAL Y ECONOMICA**

Friday, 21 December 2012



El restaurante Frisby del centro comercial Andino en Bogotá, abierto al público desde el año 1999, demostró ante la compañía certificadora ACERT el cumplimiento de las buenas prácticas en sostenibilidad sociocultural, ambiental y económica, por lo que recibió la certificación en la norma técnica sectorial NTS TS 004.

El Instituto Distrital de Turismo de la Alcaldía de Bogotá, y la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés) por medio del convenio 171 de 2011 convocaron a la participación de este proceso en el cual Frisby desarrolló un trabajo profundo y detallado que arrojó como resultado la certificación en la norma técnica sectorial, en la que se especifican los requisitos de sostenibilidad ambiental, sociocultural y económica para los establecimientos gastronómicos y bares.

Certificación en sostenibilidad

[http://www.bitacoranoticias.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=5972&Itemid=48&lang=](http://www.bitacoranoticias.com/index.php?option=com_content&task=view&id=5972&Itemid=48&lang=)

Certificación en prácticas agrícolas

[http://www.cadenasuper.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=7863%3Apresidente-de-frisby-sa-certificado&catid=89%3Anoticias&Itemid=120](http://www.cadenasuper.com/index.php?option=com_content&view=article&id=7863%3Apresidente-de-frisby-sa-certificado&catid=89%3Anoticias&Itemid=120)

Crecimiento Frisby

<http://www.100franquicias.com.co/Noticias/Frisby-22-11-2012.htm>

Heladería Frisby

<http://www.colombia.com/gastronomia/noticias/sdi/55047/frisby-celebra-en-barranquilla-sus-35-anos-con-nueva-heladeria>

Emprendimiento

<http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-11320801>

Aperturas



[http://www.larepublica.co/empresas/frisby-prev%C3%A9-invertir-7000-millones-para-nuevos-puntos-de-venta-en-2013\\_25493](http://www.larepublica.co/empresas/frisby-prev%C3%A9-invertir-7000-millones-para-nuevos-puntos-de-venta-en-2013_25493)

Otras marcas

<http://www.portafolio.co/economia/cadena-frisby-fortalece-sus-otras-marcas>



La franquicia Sarku Japan, que maneja Frisby, está presente en Pereira, Medellín y Cali.  
Foto: Archivo Portafolio.co

**La marca invertirá 3 millones de dólares el año entrante y dará impulso a Sarku Japan y Cinnabon.**

Frisby ya es un grupo empresarial que se declara multimarca. Además de la cadena de pollo frito, tiene en desarrollo para el mercado colombiano las franquicias de las cadenas Sarku Japan y Cinnabon, de Estados Unidos.

El crecimiento de las tres marcas con 21 locales más en ocho ciudades

colombianas el año entrante, en su mayoría de Frisby, le significará una inversión superior a los tres millones de dólares.

Este monto es mayor a los dos millones de dólares destinados este año en nuevos locales y en el fortalecimiento de la infraestructura, explica Francisco Guzmán, gerente general de Frisby y quien tiene la responsabilidad de desarrollar los otros restaurantes.

Fundación Frisby

<http://www.fabiolamorera.com.co/noticia.php?noticia=19>

[http://www.bitacoranoticias.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=3341&Itemid=48&lang=](http://www.bitacoranoticias.com/index.php?option=com_content&task=view&id=3341&Itemid=48&lang=)

<http://www.colombia.com/gastronomia/noticias/sdi/39075/unete-a-la-lecheton-20-30-en-los-restaurantes-frisby>





## RECONOCIMIENTOS

- Exaltación por la labor de alto impacto económico, social y ambiental que permitieron el desarrollo y fortalecimiento de la industria de alimentos. Alcaldía de Pereira 2012.
- Reconocimiento por la generación de empleo en 35 años de actividad. Gobernación de Risaralda. 2012.
- Premios ÉXITO. Proveedor Inmobiliario. 2012
- Reconocimiento por alimentar el mundo a través de los principios del amor, respeto y responsabilidad social. Andi 2012.
- Premio "Las 500 empresas que hacen grande a Risaralda" Categoría: Responsabilidad Social Periódico La Tarde 2012
- Botón al merito empresarial. FENALCO – 2012







## POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD

Desarrollar un modelo económicamente viable que contribuya a la sostenibilidad ambiental y al bienestar social de cada uno de los grupos de interés que hacen parte de nuestra cadena de valor.

En Frisby trabajamos por los siguientes Objetivos de Desarrollo del Milenio:



Como empresa estamos adheridos al Pacto Mundial de las Naciones Unidas, comprometidos con los 10 principios planteados enfocados en derechos humanos, Derechos laborales, Medio Ambiente y Anticorrupción.





## Certificación De Sostenibilidad En Restaurantes

En el año 2012, Frisby S.A. en alianza con la Alcaldía de Bogotá y el Instituto Distrital de Turismo, inició con la implementación de la norma técnica sectorial NTS TS 004 en la que "se especifican los requisitos de sostenibilidad ambiental, sociocultural y económica para los establecimientos gastronómicos y bares."

El Restaurante del Centro Comercial Andino en Bogotá obtuvo dicha certificación en el mes de noviembre.

La certificación en la Norma NTS TS 004 es de gran importancia para la compañía dado que la aplicación de esta metodología podrá ser replicada, con el fin de validar las buenas prácticas que la cadena desarrolla en torno a la sostenibilidad social, ambiental y económica.



## NUESTROS ENFOQUES...





# -Alimentamos con Amor

## Gobierno Corporativo

**Asamblea general.** En el marco de una empresa familiar, es la instancia máxima de la compañía. Se reúnen anualmente. Está conformada por los 6 miembros de la familia Hoyos Restrepo:

Presidente y miembro fundador, *Alfredo Emilio Hoyos Mazuera;*

Presidenta Fundación Frisby y miembro fundador, *Liliana Isabel Restrepo Arenas;*

Hijos y socios:

*Alejandro Hoyos Bojanini;*

*Carolina Hoyos Bojanini;*

*Catalina Hoyos Restrepo;*

*Álvaro Hoyos Restrepo.*

**Junta Directiva.** Conformada por: Los seis miembros de la familia;

El Gerente General, Francisco Antonio Guzmán Cardona;

Gerente Financiero, Luis Fernando Jaramillo Bedoya;

Gerente de Gestión Humana, Flor Elvira Ortiz Garzón

Gerente Técnico, Héctor Jaime [Marín Ospina](#)

Gerente de Mercadeo, Jairo Beltrán Forero

Asesores externos, Jaime Aristizabal Arango, Juan Guillermo Múnica Díaz y Luis Fernando Castro Vergara

Asesora Jurídica y asuntos Legales, Ana Inés Toro Cardona;



**Comité de Gerencia.** Define lineamientos y estrategias a nivel corporativo para poner en marcha la organización; Tienen una frecuencia mensual de reunión. De él hacen parte cada uno de los gerentes de la compañía, estos son:

Gerente General, Francisco Guzmán Cardona;

Gerente Financiero, Luis Fernando Jaramillo Bedoya

Gerente de Gestión Humana, Flor Elvira Ortiz Garzón;

Gerente Nacional de Restaurantes, Claudia Muriel Rojas;

Gerente de Mercadeo, Jairo Beltrán Forero

Gerente Técnico, Héctor Jaime [Marín Ospina](#)

Director Regional Occidente, Isabel Cristina Gómez Londoño

Director Regional Centro, David Junca Rueda

Director Regional Antioquia, Byron López

Dirección Jurídica y asuntos Legales, Ana Inés Toro Cardona;

Auditor de control interno, Wilson Muriel Guerrero;

Directora de calidad, Martha Libia Cortés

Director de sistemas, Diego Botero Duque



*Impacto en la región:* En la selección de proveedores se tiene como uno de los puntos importantes su ubicación geográfica con el fin de favorecer la región. Revierte en la región, ya que la mayoría de las inversiones se encuentran enfocadas en las ciudades de Pereira y Dosquebradas donde está la casa matriz. Aumenta el ingreso per cápita.

*Empleo:* Se cumple con todas las prestaciones sociales de ley para los colaboradores y se entregan participaciones si los rendimientos anuales de la compañía lo permiten. En el año 2012 los colaboradores de la compañía se vieron beneficiados con quince días de salario adicionales por las utilidades de la compañía. Contribuye al desarrollo del país generando 1.979 empleos directos y 5.000 indirectos.

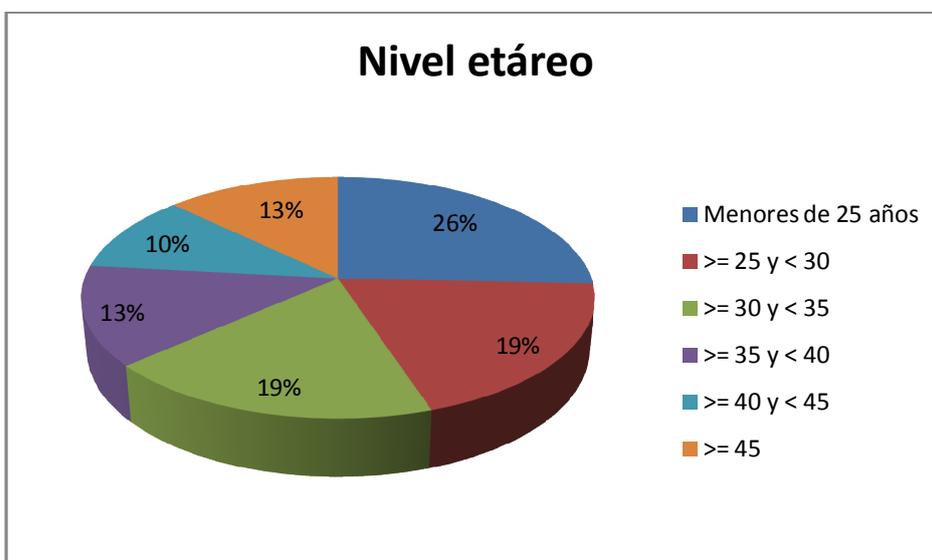
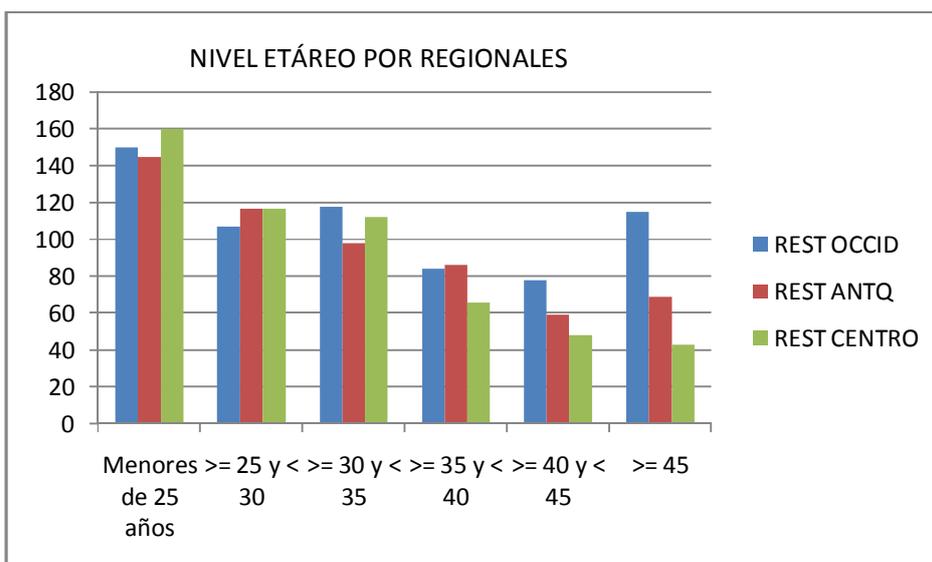
*Pago de impuestos:* Se contribuye con el pago oportuno de todos los requerimientos tributarios obteniendo además, beneficios por aportes sociales.

*Inversionistas:* Se trabaja de manera responsable y organizada con el fin de asegurar la rentabilidad a sus inversionistas.



## -Gente con Alas que hace la diferencia

### Cultura Organizacional





## Preservando La Cultura Frisby

Para preservar la cultura y filosofía organizacional para aportar al desarrollo de las competencias organizacionales, el fortalecimiento de vínculos consigo mismos, con la compañía y los equipos de trabajo, generando productividad y facilitando con esto el logro de los objetivos corporativos.

### ESTRATEGIAS PARA DESARROLLO DEL SER

La estrategia para el desarrollo del ser se basa enfoca en el trabajo con líderes y el desarrollo humano que genera mayores niveles de conciencia y se conectan con el propósito de vida de cada ser a su servicio.

Por medio de liderazgo sano, trabajo en equipo y herramientas de fortalecimiento como son la Biodanza y el Coaching.

Para ello hemos explorados desde Análisis y meditación trascendental, Talleres y capacitaciones basados en modelos educativos emergentes que permiten el afianzamiento de capacidades, destrezas y amor por el trabajo y el entorno en que se desenvuelven.

Algunas de estas actividades formativas desarrolladas se enuncian a continuación:

Tema	Facilitadores
Análisis Transaccional	Gilbert Brenson – EEUU
Meditación trascendental	NoheliaGutierrez – Colombia
“Avance” – Talleres de Desarrollo Humano	
Trabajo interior, superación de miedos	Frank Cardelle – Sudáfrica
Talleres de Out Door Training	Piti Parra – Colombia
Servicio interno y liderazgo	Ofelia Tobón – Colombia



Desarrollo de equipos de trabajo	Luis Romo – México
ARL (Acción, reflexión y aprendizaje)	Ricardo Escobar – Colombia
Coaching ontológico	Enrique Chiriños – Venezuela
Taller del mar	Golden Servis – Colombia
Consolidación de equipos de trabajo	María Begoña Rodas – Colombia
Suani	Margarita Gómez y Jaime Jaramillo
Liderazgo, comunicación, manejo de conflictos	Equipo Desarrollo Humano Frisby
Biodanza	Liliana Restrepo y Equipo Desarrollo Humano Frisby
Desarrollo del liderazgo	Equipo Desarrollo Humano Frisby
Desarrollo de consciencia y sentido del rol	Equipo Desarrollo Humano Frisby
Fortalecimiento Administrativo	Equipo Desarrollo Humano Frisby

## Programas de Formación y Desarrollo profesional

### Proceso de inducción

Al ingreso de los colaboradores en la compañía por medio de un completo proceso de inducción se busca dar a conocer a los nuevos colaboradores los aspectos más relevantes con el fin de desarrollar sentido de pertenencia y compromiso con la organización.

Para el ser humano comprometerse con lo desconocido es completamente imposible, por tal razón el proceso permite un mejor acoplamiento entre el nuevo colaborador y su entorno laboral:

Iniciando de esta forma una buena relación laboral, facilitando la adaptación y socialización del mismo con su grupo de trabajo.



Estimulando el sentido de pertenencia y de participación del nuevo colaborador frente a los objetivos y programas de la empresa, generando una actitud positiva hacia el trabajo y hacia las personas con las que se relacionará.

Motivando positivamente para el desarrollo de las potencialidades del colaborador, promover la rápida y eficaz adaptación de la persona a la cultura de la organización y al cargo para lograr un mejor aprovechamiento de sus potencialidades.

Así mismo a los largo del proceso de vinculación laborar se desarrollan una serie de ciclos de formación y preparación especial:

<b>MODULOS DE FORMACIÓN BASICA</b>
Filosofía y cultura empresarial
Buenas prácticas de manufactura
Salud ocupacional y seguridad industrial
Equipos
Inventarios y logística
Nomina
Administración de personal y normas disciplinarias
Contabilidad
Auditoria
Sistemas
Servicio
Administración de personal
<b>MODULOS DE FORMACIÓN CONTINUADA</b>
Gestión de Inventarios y logística
Contabilidad
Costos y presupuestos
Equipos-mantenimiento
Seguridad de la información-Auditoria -control interno



Salud Ocupacional
Inocuidad
Buenas Prácticas de Manufactura
Minuto y medio-Mercadeo
Frisbylandia (12 restaurantes)
Administración de personal
Normas disciplinarias
Taller de selección
Operación del restaurante (Aforos)
Homologación Instructores
Formaciones técnicas de producto
<b>FORMACIONES EXTERNAS</b>
Inocuidad
Seminario de Franquicias
Congreso refri americas
Encuentro nacional de logística
Tributaria
Estandarización de procesos
Mercadeo
Salud Ocupacional
Congreso Nal en Gestión humana
Innovación
Sostenibilidad



## Comunicación interna con nuestros colaboradores

Los sistemas de comunicación son medios para crear vínculos de confianza hacia nuestros colaboradores.

- **Reunión de los cinco minutos.** Esta es una reunión diaria antes de la apertura del restaurante que busca hacer una reflexión para motivar el nuevo día, compartir nuevas noticias y coordinar con el equipo de trabajo las actividades a realizar.
- **Grupos Primarios.** Es una reunión realizada por cada una de las áreas a nivel administrativo y por cada restaurante; se desarrolla cada mes por medio de un desayuno, la cual tiene como fin dar conocer los avances de la compañía y de cada puesto de trabajo, así como de conocer las expectativas para hacer mejoras.
- **Giras de Gerencia.** Nuestro gerente general recorre las diferentes regiones del país, comunicando a todos los colaboradores de la compañía los logros alcanzados y los retos asumidos para el nuevo período, es realizado dos veces por año.
- **Coaching Organizacional.** Los altos y mandos medios de la compañía reciben una formación especial destinada a lograr una mejor calidad de vida y una experiencia de transformación personal y laboral conociendo los modelos de comunicación verbal y corporal. Permittiéndonos desarrollar nuestros talentos y liderazgo, posibilitando nuevos campos de acción y revisando aquellos comportamientos que no permiten los resultados deseados. Volviéndolos más creativos, comprometidos y confiables. Mejorando la escucha y capacidad de ver las oportunidades del entorno.
- **Espacios conversacionales con los Socios Fundadores.** Este es un espacio en el que los socios Fundadores Alfredo Hoyos y Liliana Restrepo establecen una charla directa con sus colaboradores en la que se plantean expectativas de cada una de las partes. Se realiza por lo menos 2 veces al año.
- **La revista provocando.** Tiene una periodicidad de 3 veces al año, se expiden alrededor de 2.000 ejemplares en cada edición para entregar a nivel nacional informando así el 100% de los colaboradores.



Periódicamente se envían **comunicados internos** informando noticias importantes de interés interno por medio de la web donde son informados el 100% del personal administrativo; y a los colaboradores de planta y restaurantes son informados por medio de los administradores y directores.

Para el año 2013 la **Encuesta Q16** será aplicada a fin de identificar y medir elementos relacionados con el compromiso de nuestros colaboradores, productividad y lealtad del consumidor.

## Programas de bienestar corporativo

Como parte de la filosofía basada en el amor y reconocimiento de Frisby hacia sus colaboradores, las actividades de bienestar y esparcimiento son fundamentales destinando un presupuesto importante para este fin.

- **ENCUENTRO TALENTOS:** Cada dos años la compañía realiza un evento especial, un colorido espectáculo en las diferentes regionales a nivel nacional con el fin de destacar y reconocer en los colaboradores sus talentos y habilidades artísticas.
- **MENÚ EMPLEADOS:** Para facilitar el almuerzo de todos los empleados existen varios menús de nuestra deliciosa carta que varían desde \$1.000 hasta \$4.500. De igual manera cada colaborador tiene derecho a hacer una compra al mes con toda su familia con un descuento del %50. Recibiendo bonos adicionales en fechas especiales como día del padre y de la madre, navidad, cumpleaños.
- **FIESTA DE NIÑOS:** Anualmente Frisby realiza una espectacular fiesta para los niños de los colaboradores desde los 0 a 12 años, incluyendo a los modelos de negocio de la familia como Wingz e Innova. Esta actividad se desarrolla en un parque recreativo e incluye comida, dulces, rifas y hermosos regalos para que cada niño tenga un día especial en compañía de sus padres.
- **DÍAS DE SOL:** Con el fin de tener un espacio de esparcimiento con los compañeros de trabajo en un espacio diferente a su sitio habitual, anualmente se organizan actividades de campo al aire libre, en espacios recreacionales y en contacto con la naturaleza para que cada uno de las unidades de negocio tengan su día espacial.



- **FRISBYVIENDA:** este programa tiene como objetivo asesorar a cerca de subsidios de vivienda a través de las cajas de compensación de cada región; posibilitar a través del banco aliado la consecución del crédito y otorgar el beneficio de la empresa para amortizar las primeras cuotas. Los beneficiarios tienen tasas de interés preferencial, oportunidad de pago (descuento por nómina) y agilidad en el trámite.

## Incentivo de la asociatividad

Desde hace 28 años se creó el fondo de Empleados de Frisby permitiendo que los asociados tengan beneficios adicionales a los que brinda la empresa, sin embargo, reciben donaciones periódicas de la misma para el fortalecimiento de sus programas.

El año 2012 cerró con 1.617 asociados, dentro de los que se incluyen empresas hermanas de la compañía Frisby S.A. como Wingz, Fundación Frisby, Sociedad Alfredo Emilio Hoyos.

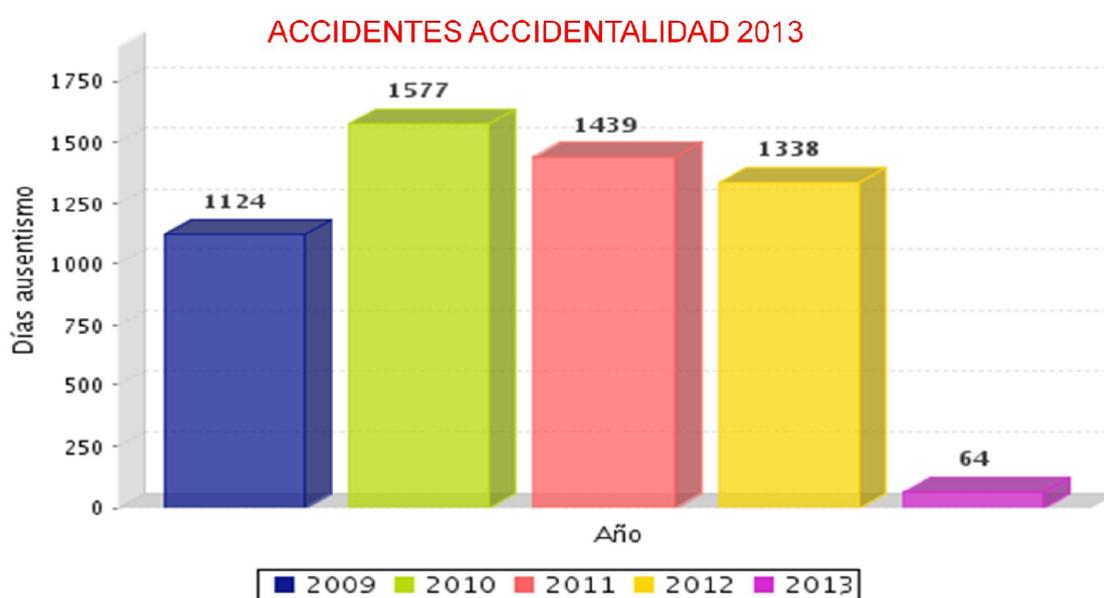
Los excedentes netos para el último año crecieron en un 16,61%. Los programas se enfocan en el fondo de solidaridad, fondo de bienestar social, Educación y vivienda principalmente.

## Política De Salud Y Seguridad

- El punto de partida del Programa de Salud Ocupacional está dado por la decisión formal de las directivas de la empresa, a través de una política clara y de compromiso en el desarrollo del mismo.
- El personal directivo de **FRISBY S.A.**, se compromete a la protección de todas y cada una de las personas que tengan algún vínculo con la organización, garantizando un completo bienestar físico, psíquico y social del individuo.



- En cumplimiento a este compromiso provereemos y mantendremos un ambiente de trabajo libre de todo tipo de riesgo que atente contra el trabajador o causen daño ó pérdidas en los activos de la entidad.
- Será nuestra finalidad el desarrollo y fomento de la investigación, estudio y prevención de los accidentes laborales y/o enfermedades; Como también la adopción de medidas que garanticen la aplicación de normas de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial y el desarrollo del Programa de Salud Ocupacional.





## -Queremos brindarte la mejor experiencia

### Nutrición y Bienestar

#### **PRODUCTO:**

Ofrecemos óptima calidad en los productos. Analizamos el valor nutricional de cada producto. Ofrecemos menús balanceados en cuanto a proteína, carbohidratos y vegetales; el pollo es un elemento que tiene altos contenidos de proteína, es digerible y además, cocción es con aceite vegetal libre de grasas trans.

#### **CALIDAD:**

Departamento de Calidad: La compañía se rige el Decreto 3075/97 cumpliendo lo exigido en construcción, saneamiento, higiene en la preparación, capacitación, transporte y en general en todo lo relacionado con el procesamiento y comercialización de alimentos.

Se cumplen todas las normas de calidad exigidas a nivel nacional. Se siguen las normas y metodologías de certificación en normas ISO 9000 y buenas prácticas de manufactura.



Todos los productos e insumos utilizados para la elaboración de alimentos en la compañía tienen su respectiva ficha técnica que debe ser cumplida estrictamente para asegurar la calidad.

Existe un grupo de panelistas expertos que analizan constantemente el producto terminado e insumos como salsas y adobos para conservar y asegurar la calidad de los mismos.

**Pensando en la salud y seguridad del cliente cuando ofrecemos nuestros productos contamos con:**

*El protocolo de manejo de quejas por inocuidad*, donde se especifica el procedimiento que se debe realizar en cada restaurante y que áreas de la empresa intervienen para dar una respuesta confiable a nuestro cliente.

En nuestro servicio Telefrisby se diligencia un *formato de reporte de quejas* por inocuidad, cuando es reportada una queja por parte de un cliente, consolidando los datos del cliente y del producto consumido. Y se lleva a cabo un programa de trazabilidad.

*Estadísticas* de casos por presunta ETA (enfermedad transmitida por alimentos, es un consolidado de reportes recibidos anualmente; contiene el seguimiento quejas; conclusión médica de Salud Ocupacional, y resultados de la investigación realizada.

**Buenas prácticas en la planta de producción:**

La planta de producción se encuentra localizada en la ciudad de Dosquebradas, donde se procesan diariamente los alimentos que se distribuyen en restaurante nuestros característicos y deliciosos frijoles, arroz, ensaladas, sopas, postres para las marcas Frisby y Sarkú.

Nuestra planta cumple con la normatividad vigente y el concepto sanitario expedido por el Invima. Trabajan 50 colaboradores en 3 horarios para asegurar la elaboración de productos frescos y listos para ser distribuido a nivel nacional a los centros de acopio de Barranquilla, Bogotá, Medellín y Cali, desde donde se despachan directamente a cada restaurante conservando la adecuada cadena de frío.



## Mercadeo:

Contamos con códigos de mercadeo y publicidad. Acogen los códigos de publicidad para una comunicación asertiva y lenguajes apropiados para niños. Suministramos información transparente al consumidor.

Tenemos total respeto por la competencia y por el cliente entregando publicidad no engañosa en cuanto a tamaños y presentación de los productos y promociones. Tenemos claridad en la información entregada al cliente.

Nuestros canales de comunicación con el cliente son:

- Servicio Telefrisby
- Página web [www.frisby.com.co](http://www.frisby.com.co),
- Correo electrónico [lavozdelcliente@frisby.com.co](mailto:lavozdelcliente@frisby.com.co),
- Línea de atención al cliente 018000939000.

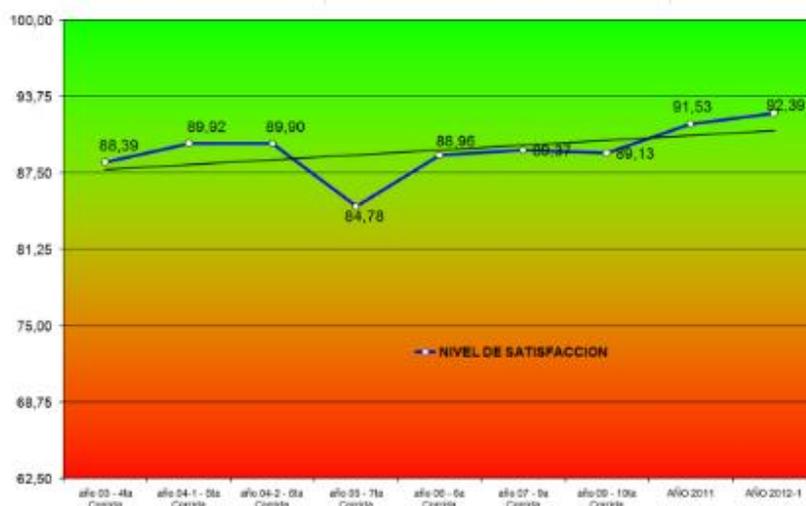
Redes sociales: facebook, twitter

- En *Facebook* el total de las personas que les gusta la página es de **88.595**, es decir que actualmente la página de Frisby en Facebook cuenta con un número significativo de fans, llegando cada semana a más personas.
- Dentro del total de fans un **50.8%** son mujeres y un **48.8%** son hombres, existiendo una participación muy pareja por ambos sexos. Se puede resaltar con este índice que Frisby es una marca dirigida tanto a hombres como mujeres, de hecho las publicaciones que allí se realizan son muy acordes a estas cifras. A pesar de que es una marca dirigida a la familia encontramos que el **42.7%** de los fans son hombres y mujeres entre los 13 y 17 años convirtiéndose en un canal fuerte entre la marca y los padres de familia.
- La cuenta *@frisbylohace en Twitter* tiene un nivel Klout de 50, considerando que esta cifra la ubica dentro de las marcas posicionadas en esta red social. Gracias a la interactividad con los twiteros, Frisby actualmente tiene **4.115** seguidores resaltando que la marca por su gran contenido de material visual de productos, mascota, concursos, etc.



“La Libreta de calificaciones” es una encuesta realizada por la firma Momentos de Verdad con una muestra representativa a nivel nacional de 5.000 entrevistas. Así mismo, se evalúan las tendencias y gustos del consumidor para nuevos desarrollos de productos.

## Libreta de calificaciones (evaluación de servicio-mensual)





# -Cuidamos el planeta para nuestros hijos

## Medio Ambiente

### **Empaques sostenibles:**

El Departamento Ambiental de la mano con el área de Investigación y Desarrollo en el mejoramiento de los empaques busca avanzar en el proceso para llegar a cumplir con parámetros ideales como:

- Empaques con contenido de material 100% reciclable y material de post-consumo.
- Evaluación y costeo de cambio de plástico a cartón certificado.
- Búsqueda de proveedores con certificados ambientales.
- Eliminación progresiva de empaques a base de materiales no renovables.
- Evaluación de empaques que puedan ser reutilizados por el cliente en su casa.
- Evaluación de empaques elaborados de fuentes diferentes a la pulpa de papel.

Las impresiones del departamento de publicidad y mercadeo se realizan con tintas a base de aceite vegetal, sin metales pesados que contaminen el agua y el suelo.

### **Manejo de Residuos sólidos:**

Se hace clasificación y separación de residuos sólidos en la planta de producción y en los restaurantes a pie de calle, buscando reducir la generación de residuos y aprovechar al máximo los que pueden reciclarse por medio de cooperativas.

Esta actividad ha permitido un aprovechamiento adicional del material reciclable.

En las oficinas centrales se eliminaron equipos de impresión y fotocopiado obteniendo resultados en la disminución de consumo de papel, incentivando ideas de ahorro y buenas prácticas para el cuidado del planeta por medio de los colaboradores.



Con los residuos peligrosos se realiza un manejo especial para facilitar el reproceso y tratamiento adecuado de los mismos por medio de empresas especializadas en el manejo ambiental y entrega para procesos post-consumo de parte de los proveedores.

### **Emisiones:**

Se emplean tecnologías limpias para la refrigeración en el área de la planta de producción y en los restaurantes a nivel nacional con el fin de disminuir la presión e impacto sobre la atmósfera.

### **Vertimientos:**

Se realiza producción más limpia por medio del tratamiento de vertimientos líquidos con trampas de grasa para disminuir la contaminación del recurso hídrico en cada uno de los restaurantes y en la planta de producción.

Se desarrollan acciones que apuntan al ahorro de agua y energía en oficinas centrales y planta de producción.

### **Sensibilización Ambiental:**

#### **Campaña "Feliz Día de los Niños, Feliz Vida para el Planeta"**

Se regalaron semillas con el menú infantil, se hicieron campañas para aprender a hacer y decorar las macetas con material reciclado con el fin de sembrar la semilla. La revista del Noticlub infantil hizo alusión al cuidado ambiental.

#### **Campaña "3Rs para un planeta más feliz"**

Enfocada al manejo integral de residuos sólidos, se entregaron stickers a los niños, se hizo un concurso para hacer un disfraz con material reciclado y la revista noticlub se basó en el tipo de residuos y las 3 eRes.



## **Instructivo elementos para los niños:**

Con el fin de unificar criterios para contar con elementos promocionales de FrisbyKids más amigables con el medio ambiente, que no atenten contra la salud de los niños y estimulen además su creatividad, se planteó un instructivo de sostenibilidad.

## **La hora del planeta**

Frisby apoyó la campaña **la Hora del Planeta 2011 y 2012** en convenio con la organización internacional World Wide Found WWF, que pretendía generar consciencia en la población mundial para reducir la presión contaminante contra el medio ambiente, se apagan todos los avisos de los restaurantes a nivel nacional de 8:30 a 9:30 p.m., y se apoya a los voluntarios que se congregan en un sitios representativos de diferentes ciudades para celebrar este evento mundial.

## **Campaña de reciclaje**

Con la empresa Kimberly se realizó una campaña en las oficinas promoviendo buenas prácticas de reciclaje, de disminución de consumo de papel y la instalación de avisos alusivos al tema ambiental. Se entregaron obsequios a los participantes donados por Kimberly, y se contrató a un cuentero para ambientar la actividad.

## **Celebración día mundial del agua**

Cada 22 de Marzo se celebra el Día mundial del Agua, en este día el objetivo es concienciar a todas las personas del mundo a no desperdiciar el agua, a cuidarla y a dar a conocer los problemas que ocasiona la contaminación y la falta de la misma.

La campaña el día mundial del agua, el DGA con ayuda del departamento de comunicaciones se compartieron bellos mensajes hablados sobre la importancia del cuidado y se ambientaron los pasillos de las instalaciones de la planta de producción y oficinas de Frisby por medio de hermosas pinturas elaboradas por los estudiantes de grado 4° del colegio, acompañados de mensajes alusivos al cuidado y consumo del agua. Fueron entregados stickers invitando a los colaboradores a ahorrar y cuidar el agua.



### **Mensajes de la tierra**

El 22 de abril se celebra el Día de la Tierra que es un reconocimiento a nuestro planeta y a sus ecosistemas que son fuente de la vida. Este día se realizó una actividad diferente, la cual consistió en la ubicación de un mural, donde el personal de las oficinas podía escribir un mensaje de compromiso para cuidar el planeta.

Como celebración del día del medio ambiente y para cumplir con la promesa de la campaña del día de la Tierra, se gestionó por medio de la Corporación Autónoma de Risaralda (CARDER) la adquisición de 200 árboles;

Por cada mensaje escrito se sembraron dos árboles, que fueron ubicados por los colaboradores de oficinas y sus familias en la ladera de la quebrada Sierra Morena en la Suiza, fue un día de entretenimiento y recreación donde además de la siembra se realizó una caminata a la cascada los Frailes se ofreció el transporte, refrigerio y almuerzo a los asistentes.

### **Intervención Proyecto Ambiental Escolares PRAE en el Instituto Tecnológico Dosquebradas.**

Se inició con el análisis del PEI del colegio identificando el enfoque y los programas pedagógicos existentes con el fin de integrar de manera sistémica el tema ambiental en la comunidad educativa. En este momento se cuenta con un comité ambiental conformado enfocados en el programa de ambientes escolares, Gestión integral de residuos sólidos y sensibilización ambiental.

### **Participación comités Andi**

A principio del año 2010 se consolidó el comité ambiental de la Andi Risaralda – Quindío conformado por los diferentes empresarios de la región. En este ejercicio se han establecido estrategias en conjunto para atender situaciones relacionadas con la mitigación de impactos, reducción de costos ambientales, fortalecimiento de alianzas con la autoridad ambiental e instituciones relacionadas con el tema ambiental; así mismo, brindan asesorías generales, acompañamientos puntuales, análisis y debates de proyectos de ley y legislación ambiental, puestas en común, visitas empresariales, entre otras, donde Frisby ha participado activamente por medio de su Departamento Ambiental.



## Indicadores de logros ambientales

La Huella de carbono de la carne de pollo es de **4.9 CO2 eq/kg**, solo un 20% de la huella producida por la carne de res que es de 22,1 CO2 eq/kg y de la carne de cerdo que es 7.5 CO2 eq/kg (según el promedio de la Unión Europea).

### Manejo de residuos:

- Disminución de consumo de papel en un 42,85%
- Reducción consumo toners y unidades de imagen 91,66%
- Disminución del 19,23% en la disposición de residuos sólidos en planta de producción
- Aprovechamientos del 26,93% de los residuos sólidos generados

### Empaques:

- 20% menos de materia prima en la elaboración de los platos
- Reducción del 25% del gramaje en las bolsas de papel
- Eliminación del proceso del blanqueamiento de la servilleta.
  
- Con el Cambio material Bolsa de papel bond por papel anti grasa se logró:
- 810 Kg/año menos de plástico por eliminación bolsa 9 \* 10
- 3.424 Kg/año menos de papel utilizado
  
- **Con la compra de una Bolsa manija más pequeña:** Se reducen 4.574 Kg/año de plástico

## Construcción sostenible

La premisa es construcción limpia y eficiente, uso racional del agua y ahorro energético, así mismo, la instalación de elementos modulares de fácil desmonte para su reutilización.



**Iluminación:** Se ha logrado reducir en un 30% aproximadamente el consumo de energía a través de la instalación de luminarias con sistema LED, las cuales permiten una iluminación homogénea y eficiente con menos unidades instaladas por restaurante.

**Uso eficiente del Agua:** Éste se garantiza, desde las instalaciones físicas a través de la instalación de difusores de agua en todos los puntos hidráulicos que inyectan aire al agua para mantener el caudal y disminuyen los cm<sup>3</sup>/min de líquido hasta en un 45%.

**Reducción en la generación de escombros:** La versatilidad que permite el uso de sistema Drywall en las construcciones además de reducir el consumo de agua durante la instalación de éstas da mayores rendimientos de obra, logrando un desperdicio mínimo de material y de generación de escombros.

El sistema de barras modulares de atención al cliente construidas en aglomerados de maderas recicladas, permite desmontar las barras fácilmente en caso de ser necesario para reutilizarlas en cualquiera de los puntos de venta. Además reemplaza la construcción de barras a base de concreto, que trae consigo mayor uso de agua, tanto en construcción como en limpieza final de obra.

La utilización de impresiones en gran formato para muros, reemplaza la instalación de enchapes cerámicos, que generan mayor desperdicio de material que al igual que el concreto, necesitan agua para su instalación y limpieza.

## **Certificación en Buenas prácticas Agrícolas:**

Hasta el momento la sociedad Alfredo Emilio Hoyos Mazuera es la única empresa productora de hortalizas certificada en Risaralda por ofrecer y garantizar al cliente el consumo de hortalizas cultivadas en agricultura limpia.

Con esta certificación se garantiza la inocuidad de las hortalizas producidas en la finca Sierra Morena que son utilizadas en la planta de producción de Frisby S.A. y en los Restaurantes Sarku del Eje Cafetero.

La calificación se realizó de la siguiente manera: 100% ambiental, 100% fitosanitario (Sanidad de la planta), 96 % calificación laboral, siendo uno de los puntajes más altos en toda la Nación.



## -De la mano con nuestros aliados

### Cadena de suministro

El proceso de selección de proveedores se desarrolla bajo parámetros de calidad, capacidad, precio y condiciones comerciales; se realiza una audición, capacitación al proveedor con respecto.

Las relaciones que se generan con los proveedores son basadas en el principio de beneficio mutuo, de respeto, transparencia, honestidad, creando vínculos de apoyo y crecimiento enfocados en una relación comercial perdurable e identificando oportunidades y tomando acciones de mejora.

Muchos de nuestros proveedores tienen una política ambiental y social definida como es el caso de Bimbo, Postobón, productores de pollo, salsas, granos, harinas y plástico.

### Acompañamiento de proveedores

Se hace acompañamiento a proveedores medianos y pequeños en cuanto al cumplimiento de requisitos de calidad y de producción.

Para el producto Arepas se tienen proveedores de cada región en Cali, Pereira, Medellín, La costa y Bogotá. En su mayoría, son pequeños empresarios donde su cliente principal es Frisby. Con ellos se han construido todas las especificaciones del producto y eso ha logrado que la arepa Frisby se constituya como una arepa única.

El tamaño, apariencia y sabor de la arepa Frisby ha sido un trabajo en conjunto con Frisby y gracias a la buena relación se ha contribuido para mejorar infraestructura y cumplimiento con el decreto 3075, que es el decreto que rige a las empresas de alimentos, con esto los proveedores de arepas han implementado metodologías en sus plantas que los ha ayudado no solo a cumplir requisitos higiénicos de fabricación sino a tener otros clientes y ampliar su mercado.

A su vez han implementado dentro de su sistema de calidad, la identificación de puntos críticos de control, obtienen a su vez, el maíz de proveedores que cuenten con cultivos



sanos y que cuenten con sistemas de calidad que aseguren inocuidad, como es el caso específica de Le Mais en Medellín que es proveedor de Frisby desde al año 1993.

En cuanto a los proveedores de VERDURAS contamos con la producción de la finca Sierra Morena, propiedad de la compañía, que es la única en la región certificada en Buenas prácticas agrícolas y provee a la región cafetera; con base en esto se está trabajando con los proveedores a nivel nacional que nos aseguran la implementación de prácticas que nos lleven a un producto sano y que contribuya con la protección el medio ambiente.



# -Alimentamos corazones compartiendo aprendizajes

## Educación y aporte social

### 1. Educación:

#### *El INSTITUTO TECNOLÓGICO DOSQUEBRADAS*

El colegio privado de la Fundación Frisby, nace en 1985 como una propuesta de vida y esperanza, para niños con necesidades de protección y albergue; con el paso de los años se convirtió en un jardín con 60 niños que se abrieron al proceso educativo en un "MUNDO MÁGICO" convirtiéndose en un jardín infantil que apoyaba madres cabeza de familia; en 1995 con el nombre de INSTITUTO TECNOLÓGICO DOSQUEBRADAS se hace apertura del bachillerato; en el año 1999, inicia la media técnica en procesamiento de alimentos y en el 2007 la media técnica en Gestión de empresas agroindustriales. La formación técnica es orientada en alianza con el SENA Risaralda.

Imparte educación en los niveles de preescolar, básica y media técnica, están regidos por los estándares del Ministerio de Educación Nacional, además, de tener una formación integral y humanizada de acuerdo al contexto y a las necesidades globales.

Implementación de un Modelo pedagógico innovador centrado en el respeto a la vida, el Desarrollo Humano, liderazgo empresarial y formación a través del arte: "LA EDUCACIÓN BIOCÉNTRICA". Los avances de este modelo ya ha sido presentado en espacios internacionales por la Presidenta de la Fundación.

Nos diferenciamos por ser un colegio privado con:

- **Doble titulación** (SENA – COLEGIO) al terminar la educación media en cada uno de los énfasis.
- Énfasis en educación musical y artística para el preescolar y la básica primaria.
- Graduación de jóvenes en el programa Liderazgo de Servicio en zona de aventura.



- En las modalidades los jóvenes deben crear su propia empresa, lo cual fortalece su espíritu emprendedor y su amor al trabajo. Tenemos algunos proyectos de emprendimiento con miras a ser desarrollados fuera del colegio.

Con el fin de implementar el Sistema de gestión de calidad educativa e institucional de nuestro colegio el Instituto Tecnológico Dosquebradas, la Fundación Frisby recibirá acompañamiento durante 3 años de la Fundación del grupo Nutresa quienes por medio de su programa líderes siglo XXI han asesorado a más de 500 colegios públicos y privados del país.

#### POBLACION ESTUDIANTIL

- Contamos con 420 estudiantes matriculados desde el preescolar hasta la media técnica, logrando una cobertura del 67% de la capacidad instalada; todos pertenecientes a 399 familias, de las cuales 18 hacen parte de la familia Frisby y 6 de la familia Tecnológica, las demás hacen parte de la comunidad aledaña y de Pereira.
- Se realizan actividades complementarias apoyadas por la Fundación como Grupo de danzas, coro, grupo musical al interior del colegio.

#### DESCUENTOS EN PENSION Y AUXILIOS UNIVERSITARIOS

- Otorgamos descuentos en pensión a estudiantes con dificultades económicas.
- En cada promoción la Fundación otorga una beca del 50% de estudios universitarios a los estudiantes destacados de la modalidad, a la fecha se han otorgado becas a 29 bachilleres.

#### COLABORADORES

- El colegio se ha caracterizado por cultivar una relación con sus colaboradores basada en el diálogo y la confianza, pues son un pilar fundamental para alcanzar la misión institucional.
- Tenemos 44 empleados vinculados. Además brindamos capacitación permanente al equipo para un mayor bienestar, para acompañar su desarrollo personal y fortalecer su formación profesional.



- Realizamos procesos vivenciales de Biodanza cada 15 días. Y en procesos de formación en Desarrollo Humano y pedagogía.

Promociones	Graduandos	Estudiantes	Becas Universitarias
13	330	420	29

#### *EMPRESARIOS POR LA EDUCACIÓN.*

La empresa hace parte de Empresarios por la Educación que es un movimiento empresarial que contribuye a generar condiciones de equidad para el país en alianza con el sector educativo, el gobierno y otros actores de la sociedad civil. En esta instancia la Fundación Frisby hace parte de las Juntas Asesoras de las Secretarías de Educación de Dosquebradas y del Departamento.

#### **Formación y Capacitación:**

*BIODANZA ORGANIZACIONAL.* Atender el desarrollo de los potenciales de los empleados de la organización, mejorando su calidad de vida personal y laboral, creemos que si el ser humano dentro de la organización se desarrolla la organización también evoluciona

Los empleados al practicar Biodanza potencializan su sensación de buen humor, creatividad, mejoran su comunicación, tienen vitalidad para la acción y alegría de vivir, en sus dimensiones física, mental, afectiva, social y espiritual,

El proceso por ser vivencial le permiten al empleado identificar y administrar proactivamente sus agentes estresores y así manejar efectivamente la alta tensión producida por las presiones del mercado, la incertidumbre y al cambio



## Formación de profesores de Biodanza

El propósito principal de la escuela de Biodanza es establecer un espacio pedagógico para formar profesores en biodanza.

Es un sistema de crecimiento personal, con bases en la Biología, entendiendo que lo orgánico y lo psíquico no son más que dos aspectos de una misma realidad. Partiendo de esa percepción global de la persona, la Biodanza tiene como objetivo principal la integración del ser humano con relación a sí mismo, a sus semejantes y a su entorno.

Con la Biodanza se busca atender el desarrollo de los potenciales de los empleados de la organización, mejorando su calidad de vida personal y laboral.

Los empleados al practicar Biodanza potencializan su sensación de buen humor, creatividad, mejoran su comunicación, tienen vitalidad para la acción y alegría de vivir, en sus dimensiones física, mental, afectiva, social y espiritual.

**15 profesoras formadas en la primera promoción**

**Actualmente 18 profesores en formación**

*LIDERAZGO DE SERVICIO EN ZONA DE AVENTURA.* Generar en los participantes un encuentro con las zonas de seguridad, umbrales y zona de aventura, identificando en ellas fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas para la vida personal.

**3.000 jóvenes formados en el eje cafetero**

Organizaciones como Aje, Cámara de Comercio, Corporación Risaralda Etica, Aiesec, Universidad Tecnológica de Pereira, Libre y Andina, diferentes gremios, empresa privada.

## **Apoyo e Integración Social:**

La empresa Frisby por medio de su fundación apoya a organizaciones con las cuales tiene algún tipo de alianza con el fin de contribuir de manera continua los diferentes eventos o acciones que estas realizan.



- Se tiene convenio con la realización de los eventos que realiza **Aiesec Colombia**, que es una organización de jóvenes líderes a nivel mundial.
- Alianza con Activo 20-30 Colombia con quienes se ha realizado proyectos sociales en varias ciudades del país. (Barranquilla, Medellín, Bogotá, Armenia y Pereira).
- La Fundación Frisby aliada con **Batuta** y Ecopetrol, permiten la creación de la preorquesta de cuerdas sinfónicas para la ciudad de Dosquebradas. Conformada por 35 niños y jóvenes, de los cuales 19 pertenecen a nuestro colegio.
- **Sociedad en movimiento** es una red público privada que aporta al emprendimiento, conocimiento e investigación para el departamento. A este pertenecen más de 90 organizaciones educativas, entes gubernamentales y algunas empresas interesadas en aportar a la región.
- Se realizan aportes sociales a diferentes fundaciones con fines educativos, sociales y culturales a nivel nacional durante todo el año.

**Más de 10.000 almuerzos y refrigerios. Más de 15.000 regalos para niños.**

**Integración educativa, cultural y artística con más de 20 organizaciones.**



## Boletines Alimentando corazones:

Desde el año 2012 la Fundación Frisby cuenta con un boletín virtual de frecuencia mensual en el que se estacan actividades sociales de Frisby por medio de la Fundación, hasta el momento se han editado 6 ejemplares.

**Fundación Frisby**  
**ALIMENTANDO CORAZONES**

Este boletín tiene como objetivo compartir de manera periódica acciones sociales, educativas, culturales y de sostenibilidad realizadas por Frisby y su Fundación.

### BOLETÍN No. 5

La empresa Frisby patrocina anualmente el concurso regional literario **Una Gotita de Agua**, concurso literario de la Fundación Una Gotita de Agua que premia los mejores escritos en la modalidad de cuento y poesía de estudiantes de colegios del departamento de Risaralda. Así mismo, Frisby su Fundación apoyan el proceso formativo de Manuela como escritora infantil y ejemplo para los niños de la región y del país.

Frisby patrocina anualmente el **Concurso Nacional del Bambuco** organizado por la Fundación Luis Carlos González, a la cual nuestros socios empujamos Liliana Restrepo y Alfredo Hoyos acompañan fielmente. Su objetivo es el fomento y la difusión de las manifestaciones artísticas musicales, con énfasis en la música andina colombiana, y en especial el género del Bambuco.

La Fundación Planeta Amor de Bogotá presta atención integral a bebés, niños y niñas que nacen y viven con VIH o sida. Frisby se vincula a esta noble labor por medio de la invitación a sus clientes para que hagan sus aportes a través de urnas ubicadas en restaurantes de esta ciudad.

**...COMPARTIENDO APRENDIZAJES**

**Fundación Frisby**  
**ALIMENTANDO CORAZONES**

Este boletín tiene como objetivo compartir de manera periódica acciones sociales, educativas, culturales y de sostenibilidad realizadas por Frisby y su Fundación.

### BOLETÍN No. 6

Con el fin de implementar el **Sistema de gestión de calidad educativa e institucional** de nuestro colegio el Instituto Tecnológico Obispoebroides, la Fundación Frisby ha realizado una alianza con la Fundación del grupo Nutresa quienes por medio de su programa **liberes siglo XXI** han asesorado a más de 500 colegios públicos y privados del país.

**"Salvando semillas: cambiando vidas"**. Frisby apoya anualmente las misiones médicas del Club Rotario de Pereira que con Rotarios internacionales, ciudadanos voluntarios, empresas, Alcaldía y Gobernación realizan operaciones gratuitas a cientos de niños con labio leporino y paladar hendido de la región.

En la finca Sierra Morena perteneciente a la sociedad Alfredo E. Hoyos M. una de las actividades es la siembra de flores y folajes, por lo tanto, estamos vinculados al programa de labores **"Cultivemos la Paz en familia"** de Asociaciones. Este ejercicio ha permitido formar a los colaboradores como mejores seres humanos para la sociedad y la familia. Ellos también hacen parte de la gran familia Frisby.

**...COMPARTIENDO APRENDIZAJES**