



Semilla

SERVICIO MENSUAL DE INFORMACIÓN DE
DEL LLANO S.A. · Villavicencio · Junio 2008

EDICIÓN No. 5



SOFIA Línea gratuita 018000120006
Si hacemos las cosas bien, cuéntenos a sus amigos.
Si hacemos las cosas mal, cuéntenos a nosotros.

Nueva Imagen

ACEITE VEGETAL PURO
Del Llano
Libre de Colesterol
100% natural



Editorial

En cumplimiento de nuestro deber de solidaridad y en desarrollo del principio de responsabilidad social empresarial, Semilla tiene como objetivo ser el puente de comunicación entre ustedes "nuestra razón de ser" y el equipo de trabajo de Del Llano S.A.

Esta publicación ha sido pensada para que usted viva informado de cómo, dónde y por qué hacemos la diferencia en la fabricación y comercialización de aceite.

Nos enorgullece presentar nuestra nueva imagen, hemos cambiado para mejorar y no sólo fue un cambio exterior; gracias a un trabajo honesto y serio entregamos un aceite 100% natural, libre de trans, con sistema de protección "Foil de Seguridad" único en el mercado que garantiza su pureza y comprometidos con el cuidado del medio ambiente al utilizar menos plástico en la elaboración del envase.

¡De la Palma Del Llano, a la palma de su mano!



DEL LLANO S.A.

Gerencia

Dirección General - Semilla

Magali Velasquez

Coordinadora de Bienestar Laboral

Oscar Cárdenas

Coordinador de Mercadeo

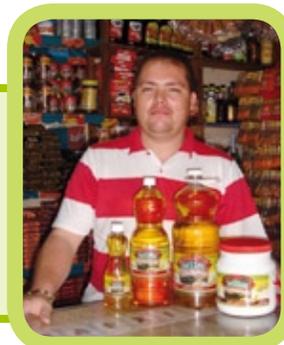
Agencia Fusión

Diseño y Diagramación

Aquí Estamos...

Merca Exito

Ubicado en el sector de San Isidro, en la ciudad de Villavicencio. Su propietario Javier Rámirez tiene como producto líder a Del Llano, en sus diferentes presentaciones. Con su trabajo diario y con el respaldo de años de experiencia, Merca Exito es uno de los graneros preferidos por nuestros consumidores.



La mejor Esquina...

Se caracteriza por su excelente servicio al cliente, amabilidad y ubicación estratégica; Gladys Bueno Monsalve y su esposo Nelson Hernández se preocupan diariamente por satisfacer las necesidades de sus clientes ofreciendo siempre los mejores productos y contando con personal comprometido con el consumidor.



Almacén Virrey

Ivan Dario Rey, Liby Ayde Bastos y Luis Eduardo González conforman el equipo de ventas. Ellos son la cara amable del establecimiento y quienes se encargan de surtir a los hogares llaneros del mejor aceite, Aceite Vegetal Puro Del Llano.

Corabastos Express



El 17 de mayo, el almacén "Corabastos Express" ubicado en el barrio la Alborada en Villavicencio; realizó un sentido homenaje a todas las mamitas del sector; como siempre don Édgar Beltrán, pensando en sus más fieles clientes. Del Llano se vinculó al evento entregando un mercado como agradecimiento a la labor desempeñada por estas hermosas mujeres.

Autoservicio Don Toño

Uno de nuestros más fieles distribuidores en Yopal (Casanare), José Antonio Martínez, conocido como "Don Toño", desde hace 15 años brinda comodidad y calidad de servicio a sus clientes, ofreciendo toda la línea de productos Aceite Vegetal Del Llano.



¿Sabe cómo optimizar el sabor de sus alimentos con Aceite Vegetal Puro Del Llano?

Siguiendo estos sencillos pasos obtendrá frituras más crocantes, sabrosas y saludables.

1. Mantenga la freidora limpia y con un máximo de aceite. Filtre la freidora completamente por lo menos una vez al día y manténgala impecable. Enjuague la freidora a fondo con una solución de vinagre después de cada limpieza para neutralizar los restos de detergente.

2. Evite la exposición innecesaria al calor. Mantenga una temperatura constante entre 325° y 375° F (163° y 191° C); no lo recaliente. Si hay intervalos prolongados entre períodos de uso (entre el almuerzo y la cena, por ejemplo), deje que la freidora se enfríe pero no demasiado, porque los ciclos repetidos de frío y calor también pueden estropear el aceite.

5. Evite mezclar diferentes tipos de alimentos con el mismo aceite.

7. Utilice la porción correcta de alimento - aceite. (1 porción del alimento por 6 porciones de aceite).



3. Controle la humedad. Seque la freidora completamente después de limpiarla. Evite que la humedad condensada en la tapa o cubierta de la freidora gotee sobre el aceite. Quite el exceso de humedad de la comida antes de freírla.

4. Evite que caigan migas en la freidora. Elimine el exceso de empanado y grasa de los alimentos antes de freírlos y quite los restos de comida después de cada fritura. Llene los cestos de fritura lejos del aceite para evitar que caigan migas en él. Nunca sale ni condimente la comida sobre la freidora.

6. Compruebe periódicamente la calidad de su aceite.

8. Cubra la freidora cuando no la esté utilizando. Esto limitará el contacto con el aire y evitará que las partículas entren en contacto con el aceite.



EL Aceite Vegetal Puro DEL LLANO es 100% natural, libre de químicos y no contiene ácidos grasos Trans.

Distínganos por nuestro color, pureza y calidad.



Servicio al Cliente

ALIMENTOS DEL LLANO Comercial



Alimentos Del Llano, comprometido con la labor promocional de Aceite Vegetal Puro Del Llano, se vincula al "Amanecer Llanero" actividad realizada cada 15 días por Almacenes Yep, en Villavicencio.

Nuestro aliado en distribución y logística en los llanos orientales ha sido el señor Jaime Rodríguez, pionero en la comercialización de nuestro producto: Aceite Vegetal Puro Del Llano.

En 1988 inició relaciones comerciales con el nombre de distribuciones "Districomercial". Hoy, como hace 20 años, sigue afianzándose como el canal especializado para Del Llano S.A., bajo el nombre de "Alimentos Del Llano", convirtiéndose desde entonces en nuestro distribuidor exclusivo para el llano.

Gracias a su fuerza de ventas, Alimentos Del Llano, se ubica dentro de las principales empresas comercializadoras de la región, con lo cual contribuye a que cada día, más llaneros consuman nuestra línea de productos Del Llano S.A.



Actualmente, Alimentos Del Llano cuenta con 50 empleados, de los cuales 10 conforman el equipo de ventas; quienes con su profesionalismo apoyan la estrategia de posicionamiento de marca.



Recurso humano de Alimentos Del Llano.



Línea de Atención y Servicio al Cliente



SOFIA Línea gratuita
018000120006

Si hacemos las cosas bien, cuénteles a sus amigos.
Si hacemos las cosas mal, cuéntenos a nosotros.

*Si hacemos las cosas bien, cuénteles a sus amigos;
si hacemos las cosas mal, cuéntenos a nosotros.*

Nos agrada escuchar su voz...!

Escuchamos a todos con atención, valoramos la diversidad de opinión. Nuestra relación con ustedes siempre se basará en la confianza, buscando nuevas formas de hacer las cosas mejor.

Por que usted tiene el corazón de esta tierra, Usted lleva nuestra sonrisa,

Usted tiene lo mejor **Del Llano**



“PORQUE LA CALIDAD NO SE IMPROVISA”

Tener una certificación de calidad es la garantía de saber que en nuestra organización nada se deja al azar, todas nuestras actuaciones son producto de una exhaustiva planificación y controlada ejecución, que minimiza las posibilidades de cometer errores inesperados, que puedan afectar la calidad de nuestros productos.

Para obtener esta certificación se está implementando un Sistema de Gestión de Calidad (SGC), que garantice que todas las actividades desarrolladas dentro de nuestra compañía hayan superado las etapas de planificación y verificación, ejerciendo un control permanente de la producción.

Esto garantiza la calidad de nuestros productos, ya que cualquiera de ellos que se encuentre por fuera de los estándares de calidad se puede detectar y corregir en el momento preciso, evitando que productos que no cumplen los estándares de calidad salgan al mercado.



Igualmente el SGC nos permite estar haciendo un análisis de datos constante para medir nuestra productividad y la calidad de nuestros productos e identificar las causas por las cuales estas dos variables se pueden ver afectadas con el fin de corregirlas y mejorarlas, logrando así una de las finalidades del SGC que es la Mejora Continua.

Cada vez el mercado es más exigente, y las empresas que quieran sobresalir y seguir vigentes deben ajustarse a estas exigencias, entre las cuales, la Certificación de Calidad, en poco tiempo será prácticamente no sólo una opción si no una obligación.



LO QUE NOS DIFERENCIA...

- **FOIL DE SEGURIDAD:** Nuevo sistema de seguridad, brindando a nuestros clientes un producto confiable.
- **ENVASE MÁS LIVIANO:** Menos plástico, mejor medio ambiente.
- **PRODUCCIÓN LIMPIA:** Nuestros procesos productivos nos permiten garantizar que no generamos emisiones contaminantes que puedan afectar al medio ambiente o la salud humana, ya que contamos con los controles necesarios para monitorear constantemente nuestras emisiones atmosféricas y de vertimiento de aguas residuales.
- **REFINACIÓN FÍSICA:** La cual no genera ningún tipo de residuo contaminante para el medio ambiente, debido a que no se utilizan químicos.





TODOS SOMOS *DEL LLANO*

Del Llano, de la mano de su departamento de Bienestar laboral, bajo el lema “*Todos somos Del Llano*”, está comprometido con el mejoramiento de los niveles de bienestar del trabajador, entendidos estos, como la “*sensación de bienestar derivada de las condiciones de trabajo, de la realización de las tareas, de la pertenencia a una organización, y de conseguir objetivos y logros profesionales*” (Martínez 2004).

En la actualidad Del Llano ofrece a sus empleados:

1. **IGUALDAD DE OPORTUNIDADES:** Sin discriminación de género, raza o nivel socioeconómico.
2. **ESTABILIDAD LABORAL:** Tenemos el 100% de nuestros empleados de planta contratados a término indefinido con un promedio de antigüedad superior a los 5 años; además es un privilegio para *Del Llano S.A.* contar en su equipo de trabajo, con empleados que llevan 20 años dedicados a la construcción y desarrollo de los procesos de nuestra empresa.
3. **DESARROLLO DE PERSONAS:** La empresa trabaja en un proceso de cualificación de su personal a través del desarrollo de competencias en el ejercicio de cada cargo, es decir potencializamos a través de capacitación y formación las habilidades de cada persona como parte integral de su desarrollo dentro y fuera de la empresa.
4. **PREVENCIÓN EN RIESGOS PSICOSOCIALES:** A través de condiciones adecuadas de trabajo y del mantenimiento de las relaciones de solidaridad, respeto y tolerancia.

Por eso, cuando hablamos de bienestar laboral en Del Llano S.A., hacemos referencia a la salud de la empresa, que se consigue a través de promover un ambiente de trabajo saludable, confortable y acogedor.



**La cigüeña visitó a Del Llano...
¡y miren lo que nos trajo!
¿QUIÉN ES EL PADRE?**



A los hombres que nos dieron la vida...

Padres y más padres Los hay de todos los tipos, cascarrabias, tiernos, modernos y tradicionales. Hay papás cómplices, consejeros y cantaletosos, pero en una palabra para sus hijos son los mejores del mundo y gracias a su esfuerzo y dedicación, al lado de mamá, logran construir un armonioso hogar. El padre, ese ser especial que además de darnos la vida, construye al lado de mamá el hogar, nos ayuda a dar los primeros pasos y trabaja arduamente para que en casa no falte nada... Por lo anterior y por muchas cosas más ... Del Llano S.A., rinde homenaje a esos hombres que con su amor, constancia y disciplina ayudan a que sus hijos sean los mejores del mundo.



Una familia con sabor a LLANO...



Una familia que nace en 1988, llevando consigo la tradición de una cultura trabajadora, estable a nivel familiar y laboral, que se proyecta hacia el continuo mejoramiento a través de la modernización de sus procesos, adquisición de nuevas tecnologías y la formación de personas competitivas en su oficio.

Para Del Llano S.A., el Llano y su gente... personas positivas y con sentido de pertenencia.



Vientos nuevos para DEL LLANO...

A través de la incorporación de nuevos empleados que fortalecen nuestro equipo de trabajo, para ellos una cálida bienvenida a la familia Del Llano S.A.

Sonny, Cesar, Cielo, Yeison, Magali, Carlos y Dairo.

Nueva Imagen



Envase Ergonómico

Único con foil de aluminio para garantizar su calidad



Cintilla más llamativa

Evolución Tipográfica

Foto Realista destacando el cultivo de Palma de Aceite

Nos diferencia:



Diseño Moderno

Informando Beneficios

Menor peso de la botella para menos contaminación...
"menos plástico,
Mejor medio ambiente"

100% natural

Resaltando su Pureza



Ahora



¡Nos cae bien!