

**Premios Eikon 2017 Capítulo General // Categoría Sustentabilidad Social**

**Categoría**

Capítulo Sustentabilidad – Sustentabilidad Social

**Título del programa**

Programa Energía del Sabor

**Nombre de la compañía**

Gas Natural Fenosa

**Departamento, área y consultoras de comunicación que desarrollaron el plan:**

Dirección de Comunicación y Relaciones Institucionales de Gas Natural Fenosa

**Persona responsable del plan de comunicación**

Directora de Comunicación y Relaciones Institucionales, Gas Natural Fenosa Argentina:  
María Bettina Llapur

**Tuit:**

**#EnergiaDelSabor** promueve la inclusión social de jóvenes de menores recursos a través de la gastronomía

## **La empresa: Gas Natural Fenosa**

Gas Natural BAN S.A. recibió, el 28 de diciembre de 1992, la licencia para prestar servicio público de distribución de gas natural por redes en la zona norte y oeste de la provincia de Buenos Aires por un plazo de 35 años, prorrogable por 10 más.

Su área de servicio, de unos 15.000 km<sup>2</sup>, comprende 30 partidos de la provincia de Buenos Aires, ubicados al norte y al oeste de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, abarcando una de las zonas más densamente pobladas del país, y que incluye también importantes parques industriales.

Gas Natural BAN S.A. es la segunda distribuidora del país por número de clientes, y participa en un 15,9% del total de ventas del mercado residencial y comercial, dando servicio a más de 7 millones de personas.

La misión de Gas Natural Fenosa es atender las necesidades energéticas de la sociedad, proporcionando a sus clientes servicios y productos de calidad respetuosos con el medio ambiente, a sus accionistas una rentabilidad creciente y sostenible y a sus empleados la posibilidad de desarrollar sus competencias profesionales.

Gas Natural Fenosa entiende que parte de su responsabilidad social corporativa es aportar a la sociedad sus conocimientos, capacidad de gestión y creatividad. Por eso, dedica gran parte de sus esfuerzos a la acción social con la comunidad, manteniendo el diálogo permanente con la población para conocer sus necesidades y procurar su constante satisfacción.

## **Introducción**

Como compañía del sector energético, nuestro mayor desafío es promover un desarrollo sustentable en las comunidades donde operamos proveyendo energía de manera segura, responsable y eficiente. En este sentido, el crecimiento de la población y el acceso a mayores niveles de bienestar son aspectos y tendencias globales que nos afectan, al anticipar un incremento de la demanda futura en el desarrollo del negocio.

Desde Gas Natural Fenosa siempre intentamos colaborar con los colectivos desfavorecidos de la sociedad. Brindando no solo apoyo económico sino partiendo de la idea que es más productivo generar un espacio que permita aprender y re-jerarquizar oficios brindando las herramientas necesarias para una salida laboral. No sólo propiciamos una capacitación integral sino además procuramos dar oportunidades de iniciar un emprendimiento. Es por ello que contamos con talleres de cerámica, artesanías y un curso de capacitación gastronómica en el cual participan jóvenes de 18 a 25 años.

Desde el año 2016 dimos comienzo al programa de inclusión social a través de la gastronomía denominado **“Energía del Sabor”**

El programa Energía del Sabor promueve la inclusión social de colectivos desfavorecidos a través de la capacitación en oficios vinculados a la gastronomía. En la Argentina, el programa se llevó a cabo desde el mes de abril del año 2016, en conjunto con la Asociación Civil De La Nada. Se eligió a De La Nada porque constituye una organización, sin fines de lucro, que nació en octubre de 1999, con el propósito de apoyar a los más desfavorecidos económicamente, ayudándoles a salir de la pobreza a través del trabajo. Ellos conocen a la perfección la temática, y cuentan con vasta experiencia en los cursos de cocina destinados a personas de barrios postergados.

Participaron de la primera edición 21 jóvenes de entre 18 y 25 años que se encontraban desocupados, o en situación de precariedad laboral, en muchas situaciones de vulnerabilidad en lo social y económico.

Estos jóvenes se capacitaron para aprender un oficio, y así crear las posibilidades de generar un empleo genuino y sustentable que les permita salir de la situación de vulnerabilidad social en la que se encuentran.

### **Ejecución del plan**

Partiendo del objetivo planteado, que jóvenes desocupados o en situación de precariedad laboral, puedan capacitarse para emprender una actividad productiva o desempeñarse en un oficio, y así generar un empleo genuino y sustentable que les permita salir de la situación de vulnerabilidad social en la que se encuentran.

A fin de definir los participantes del programa, se realizaron entrevistas a todos los jóvenes que se postularon. A su vez, se visitó sus hogares para conocer el entorno en el que viven y su realidad, y así poder ajustar la propuesta a sus realidades.

El curso se desarrolló desde fines de abril hasta mediados de noviembre. El mismo estuvo compuesto por 56 clases divididas en dos módulos, uno teórico y otro práctico. Algunos de los temas que se abordaron fueron: Manipulación de Alimentos, Imagen, Relaciones Públicas y Ceremonial, La Cultura y la Comida, Primeros auxilios y RCP. Además, contaron con capacitaciones especiales vinculadas a diversos temas como por ejemplo sobre la gestión de conflictos en equipo.

### **Actividades de valor agregado**

#### **-Capacitación en el Hotel Sheraton**

En el marco del programa se llevó a cabo una clase magistral en el Hotel Sheraton Park Tower de la cadena internacional Starwood Hotels and Resorts. La visita, que se realizó durante el mes de agosto, contó con la participación de María José Gutierrez, Directora de RRPP del hotel y Javier González Alemán, Chef Ejecutivo del mismo. Los alumnos que participaron de la actividad recorrieron las instalaciones del hotel, conocieron de cerca el

trabajo que realizan los chef y realizaron el taller de capacitación teórico-práctico, a cargo de Javier Gonzalez Alemán y Sebastian Persec, chef del Restaurant St. Regis.

#### **-Charla motivacional a cargo de la ganadora de MasterChef Argentina**

En el mes de septiembre se organizó una charla a cargo de Elba Rodríguez, ganadora de la primera edición de MasterChef Argentina. Los alumnos se sintieron identificados con la cocinera, quien compartió su experiencia de vida, contó cómo fue su paso por el programa televisivo, y cómo cambió su vida ganar el reality

#### **-Clase de cocina con los Petersen**

Se llevó a cabo una clase magistral de cocina a cargo del reconocido chef Petersen. Los alumnos recorrieron el lugar y cocinaron durante varias horas en sus instalaciones para un evento que se desarrollaría el día posterior a la actividad. Se dividieron en grupos para desarrollar distintas tareas y elaboraron platillos con las indicaciones de los cocineros.

#### Concurso final

Luego de finalizar el curso los alumnos participaron de una competencia por importantes premios para poner a prueba los conocimientos adquiridos. El concurso estuvo dividido en dos etapas: en la primera, los alumnos se agruparon en equipos integrados por cuatro/ cinco personas cada uno. De esos grupos solo dos pasaron a la siguiente ronda.

En la segunda instancia, ocho integrantes de los dos grupos ganadores compitieron individualmente y fueron evaluados por un prestigioso jurado que designó a los tres ganadores.

#### **-Primera etapa**

En la primera etapa, tuvieron que idear un producto y ofrecerlo a la venta en una de las dependencias de la compañía, de manera que se pueda socializar el proyecto y el concurso entre los colaboradores.

En función de este trabajo fueron evaluados según los siguientes criterios: forma de trabajo y limpieza post trabajo en la cocina; análisis de costos y forma de fijación de precios; calidad del producto y venta real.

En el Centro Operativo San Martín de Gas Natural Fenosa se vendieron los productos. Cada equipo obtuvo un puntaje total otorgado por el jurado, al cual posteriormente se le sumó el resultado dado por la venta de sus productos en la empresa. Además cada uno de los integrantes de los grupos tuvo un puntaje adicional por su participación en clase y la asistencia.

#### **-Segunda etapa**

En esta etapa participaron los ocho finalistas. Cada uno debía preparar un plato en 40 minutos. Luego el jurado eligió los tres mejores platos evaluando la calidad del producto final, la presentación y la forma de trabajo. En esta instancia el jurado estuvo integrado por el Chef Ejecutivo del Sheraton, Javier Gonzales Alemán, Periodista Mario Massaccesi, Elba

Rodriguez (ganadora del Master Chef) y Bettina Llapur (Directora de Comunicación y Relaciones Institucionales)

### **Ganadores**

El primer premio consistió en una beca para realizar un curso de cocina en una de las instituciones más destacadas del país durante el 2017. El primer puesto fue para Florencia Imaz quien es oriunda de Luján, tiene 21 años. Trabaja dando clases particulares de inglés y durante el curso se mostró muy colaborativa y dispuesta a trabajar. El segundo puesto fue para Lisandro Luchini, vive en Lujan y trabaja en el reparto verduras en su barrio. El tercer puesto fue para Aldana Medina quien está terminando el secundario y actualmente no trabaja.

### Entrega de diplomas

Luego de la premiación se realizó la entrega de diplomas y obsequios a los 21 participantes del certamen y por haber concluido con éxito el curso. Una vez terminada la entrega se dio el cierre formal al ciclo tomando una fotografía grupal a todos los alumnos que se mostraron muy agradecidos por esta oportunidad.

### Menciones de prensa

El programa fue difundido a través de dos comunicados enviados a los medios nacionales y zonales. Asimismo, acudieron a los eventos diferentes medios de RSE y zonales convocados por la empresa. Se registraron más de treinta menciones en medios gráficos, radiales y televisivos.

### Evaluación y pruebas

La mayoría de los egresados 2016 participan en las actividades y en los emprendimientos que se desarrollan internamente en "La Cocina del Trabajo".

Los resultados fueron realmente muy buenos, todos los alumnos se mostraron con ganas de seguir extendiendo su capacitación y comenzar a tener una salida laboral con la herramienta adquirida gracias al curso brindado.

Algunos de los casos personales de los alumnos son los siguientes:

-Jaqueline Pelle: luego de finalizar el curso se dedicó a vender panificados dulces a través de una página de Facebook.

-Carolina Martinez: realiza viandas, pastas y panificados dulces y salados que comercializa a través de su fan page "Date el gusto".

-Ana Luchini: se encuentra trabajando como ayudante de cocina en el salón de eventos del Club de Tennis.

-David Maglioni: comenzó un emprendimiento en el cual realiza pastas con su mama y lo vende por encargo.

-Belen Calzetta: continua capacitándose y está realizando un curso de panificados en otra institución.

-Milagros Morales: realiza panificados dulces y salados para luego venderlo por Facebook. Su marca es DulceFina's.

-Damián Ponce: comenzó a estudiar Analista de Servicios Gastronómicos en el Instituto Mignone para continuar capacitándose.

Esta primera experiencia ha sido muy exitosa dado el compromiso asumido por la asociación que los capacitó y por la dedicación de los estudiantes elegidos.

Sin dudas el programa constituye una prueba y un gran desafío para jóvenes en situación de vulnerabilidad, los que sintiéndose valorizados por la capacitación recibida se encuentran mejor posicionados de cara a su futuro.

Durante 2016 Gas Natural Fenosa implementó esta experiencia en Colombia y Brasil, siendo los resultados sumamente enriquecedores.

Hoy la gastronomía se ha constituido en una salida laboral en muchísimas facetas y la misma da posibilidades a todas las personas, aún para aquellas que están en peor situación económico-social; no ignoramos que además se trata de una industria que está de moda y se viene desarrollando en todos sus aspectos por lo que el atractivo que hoy convoca la gastronomía, ha sido aprovechado en este programa.

La gastronomía atrae y convoca, desde ella se puede llegar a lugares muy prestigiosos en la sociedad y además está integrado con nuestra actividad, que es la distribución del gas. Que de alguna manera es proveer el gas para las cocinas y para el agua caliente.

Por ello hemos complementado con charlas sobre el uso racional del gas. También contribuyó al éxito que dos de las mejores cocinas de nuestro país (Sheraton /Petersen) colaboraron dando clases magistrales.

En 2017 también se va a realizar en la Argentina y, además de Brasil y Colombia se llevará a cabo en México y Panamá.