

Premios Eikon Buenos Aires 2020
Capítulo General. Categoría Sustentabilidad Social

Categoría 2.2

Sustentabilidad Social

Título del programa

Energía del Sabor

Nombre de la compañía

Naturgy

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

Dirección de Comunicación y Relaciones Institucionales de Naturgy

Persona responsable del plan de comunicación

Directora de Comunicación y Relaciones Institucionales, Naturgy Argentina: María Bettina Llapur

Twitt:

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

La empresa: Naturgy Argentina

Naturgy BAN S.A. (antes 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 km², 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.

Naturgy 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 Naturgy 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.

Naturgy 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 sociedad 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.

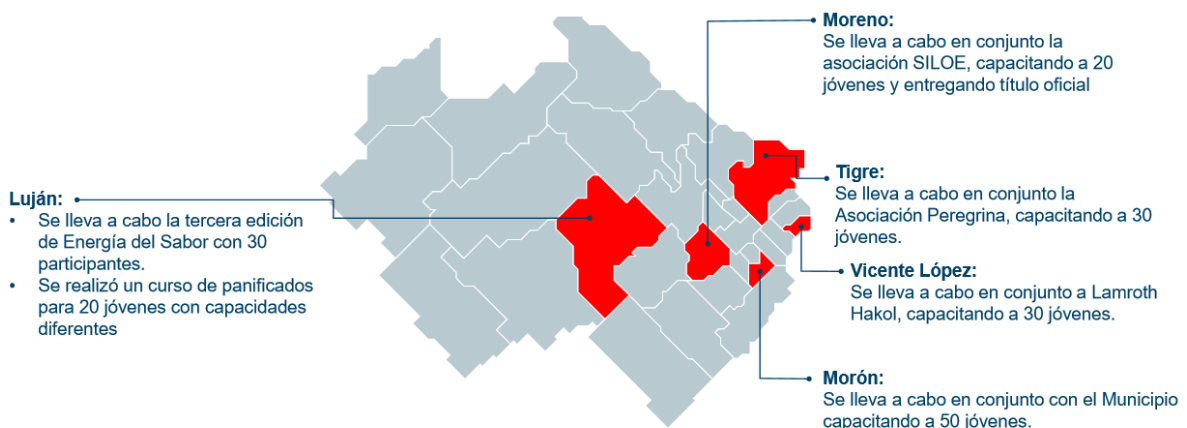
Desde Naturgy siempre intentamos colaborar con los colectivos desfavorecidos de la sociedad, brindando no solo apoyo económico sino partiendo de la idea que es más productivo generar un espacio que permita aprender y re-jerarquizar oficios brindando las herramientas necesarias para una salida laboral. No solo propiciamos una capacitación integral sino que además procuramos dar oportunidades de iniciar un emprendimiento. Es por ello que contamos con talleres de cerámica, talleres de artesanías y un curso de capacitación en gastronomía 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”**

Energía del Sabor es un programa que tiene como premisa que jóvenes de entre 18 y 25 años, desocupados o en situación de precariedad laboral, se capaciten para emprender una actividad productiva y desempeñarse en oficios vinculados a la gastronomía, y así generar un empleo genuino y sustentable que les permita salir de la situación de vulnerabilidad social en la que se encuentran.

Durante 2016 y 2017, las capacitaciones se llevaron adelante en la localidad de Luján, en conjunto con la Asociación Civil “De la Nada”.

Luego de dos años de éxito decidimos aunar esfuerzos junto a otras ONG para replicar el programa en otros municipios de nuestra área de trabajo.



El número de beneficiarios directos de la iniciativa ha aumentado considerablemente. Durante 2016 se capacitó a 21 jóvenes, en 2017 a 25 y, en las 3ª y 4ª ediciones de 2018 y 2019, a más de 150. De esta manera alcanzamos, **desde el inicio del programa, a alrededor de 400 jóvenes capacitados**. Esto se logró gracias a la generación de alianzas de colaboración que se tendieron entre Naturgy, organismos municipales y organizaciones sin fines de lucro.

En este último año, “Energía del Sabor” tuvo lugar en 5 municipios, incrementando notoriamente su impacto y desarrollándose en Luján, Moreno (junto con la Asociación Civil Siloe), Morón, Vicente López y San Isidro (junto con Fundación Peregrina).

En **2019** se realizaron **dos módulos especiales** de Energía del Sabor.

El primero estuvo destinado a **mujeres víctimas de violencia de género**. La iniciativa se realizó junto al Municipio de Morón y su área de Responsabilidad Social y de Políticas de Género, Familia y Diversidad Sexual.

Consiste en dos módulos, uno de panadería y otro de pastelería, distribuidos en 12 clases.

En relación a este modulo especial y comprometidos con la iniciativa se comenzó una campaña de difusión de la Línea 144, a través de las facturas de la compañía. El objetivo es

difundir esa línea de denuncia contra la violencia de género, que está destinada a brindar acompañamiento, orientación y contención a mujeres que sufren de violencia.

El **segundo módulo especial** fue un **curso intensivo** de un mes para jóvenes, de entre 18 y 25 años, que permanecen por delitos menores en la **Unidad Penitenciaria N° 57** de Campana. Allí, durante un mes y de forma intensiva, se dictaron clases de cocina en productos panificados.

Allí, los jóvenes se capacitaron en el oficio gastronómico ligado a la panadería y sus productos derivados, con el objetivo de tener una herramienta que les permita contar con una salida laboral para su futuro.

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.

Para definir los participantes del programa, se entrevistaron a los jóvenes que se postularon y a su vez se visitaron sus hogares para conocer el entorno en el que viven y su día a día, para así poder ajustar la propuesta a sus realidades.

El curso se desarrolló desde fines de abril hasta mediados de noviembre y estuvo compuesto por 56 clases teórico-prácticas.

Los temas abordados son de gran utilidad: Manipulación de Alimentos, Imagen, Relaciones Públicas y Ceremonial, La Cultura y la Comida, Primeros Auxilios y RCP.

Contaron con capacitaciones especiales de diversos temas como por ejemplo sobre el manejo de conflictos en equipo.

Actividades de valor agregado

Como valor agregado, se realizaron actividades como las siguientes:

- Capacitaciones en el Hotel Emperador en una doble jornada de capacitación a cargo del Chef Ejecutivo Matias Milbrand, donde los jóvenes cocinaron para un evento del hotel junto a todo el equipo de cocina, quienes les explicaron y guiaron durante toda la tarea.
- Clases de cocina 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 tuvo lugar en el mes de agosto, contó con la participación de María José Gutierrez y Matías Lorenzo, Directora de RRPP y Chef Ejecutivo del Hotel respectivamente. Los alumnos que participaron de la actividad recorrieron las instalaciones del hotel, conocieron de cerca el trabajo que

realizan los chef del Hotel y realizaron el taller de capacitación práctico teórica, a cargo de Matías Lorenzo y el chef del Restaurant St. Regis, Sebastian Persec.

- Jornadas de capacitación con los afamados chefs Los Petersen, quienes les brindaron clases magistrales de cocina
- Charlas motivacionales a cargo de Elba Rodriguez, ganadora de Masterchef Argentina. Los alumnos se sintieron identificados con la cocinera, quien comentó su experiencia de vida, su paso por el programa televisivo, y cómo cambió su vida luego de ganar el reality
- Acción singular en Morón: En el marco del festejo por el Día de la Independencia, los jóvenes que llevaron a cabo el programa Energía del Sabor en el Instituto Municipal de Educación Superior de Morón cocinaron para más de 300 vecinos que se acercaron a la plaza. Los estudiantes prepararon alfajores, trufas y masas para repartir entre los asistentes.

Concurso final

Luego de finalizar el curso, se les pidió a las entidades que llevan adelante la capacitación, que elijan a un representante cada una, para que participen en la gran final. Con diferentes métodos de elección (presentismo, concurso, notas, etc.), cada entidad eligió a quien la represente y así surgieron los 4 alumnos que participaron en el evento de cierre del programa Energía del Sabor.

Evento de cierre y Ganadores

El cierre de la capacitación anual se realizó en el Sheraton Buenos Aires Hotel. En el mismo, además de realizar la entrega formal de diplomas a los más de 100 graduados que finalizaron la capacitación, se llevó adelante un concurso del que participaron, como dijimos, un representante de cada una de las entidades con quienes lleva adelante la iniciativa: Asociación Civil Siloé (Morón), Lamroth Hakol (Vicente López), Fundación Peregrina (San Isidro) y la Dirección de Políticas de Género de Morón.

El evento consistió en el cierre formal, donde todos los participantes del programa recibieron su título oficial de ayudante de cocina y un set con diferentes productos para trabajar.

En el concurso de cocina, un representante de cada asociación preparó un plato que fue presentado ante un jurado, compuesto por la ganadora de Masterchef, Elba Rodriguez; Matías Lorenzo, Chef Ejecutivo del Sheraton Buenos Aires Hotel; Alberto González Santos, Gerente General de Naturgy; y Bettina Llapur, Directora de Comunicación de Naturgy.

La competencia fue de altísimo nivel y atrajo a más de 150 personas, entre alumnos, profesores, familiares y periodistas, que colmaron las instalaciones del salón y presenciaron este acontecimiento único.

El evento dejó como ganadora a Mariela Montanari, representando a la Dirección de Políticas de Género de Morón.

Se entregaron a los ganadores, premios como cocinas, baterías de cocina, batidoras, balanzas y fábrica de pastas.

Entrega de diplomas

Asimismo, todos los participantes obtuvieron su título oficial como Ayudante de Cocina y, además, un set de regalo compuesto por diferentes instrumentos de cocina.

Una vez terminada la entrega de diplomas se dio el cierre formal al ciclo con una foto grupal de todos los alumnos quienes se mostraron muy agradecidos por esta oportunidad.



Menciones de prensa

El programa fue difundido a través de dos comunicados enviados los medios nacionales y zonales. 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 de televisión.

Evaluación y pruebas

La meta del programa es lograr el máximo de jóvenes capacitados con su título oficial certificado y, de esa manera, contar con las herramientas necesarias para facilitarles el ingreso al mercado laboral.

La replicabilidad del programa es muy elevada. Se puede llevar adelante en cualquier zona, siempre con la ayuda de alguna organización que brinde apoyo en la capacitación.

Teniendo en cuenta que la gastronomía es un rubro amplio, son muy diversos los cursos de diferente duración e intensidad que se pueden brindar.

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.

Contribución de la iniciativa a los ODS:

A través del Programa Energía del Sabor buscamos **promover la inclusión social de colectivos desfavorecidos** a través de la capacitación en un oficio que ofrece múltiples posibilidades laborales ya sea en relación de dependencia o de manera independiente.

De este modo, contribuimos a:

ODS 1: Erradicar la pobreza, problemática central a resolver de cara al 2030, focalizándonos en los más vulnerables, trabajando día tras día con el objetivo de incrementar el acceso a los recursos y servicios básicos.

ODS 8: Brindar herramientas de formación y capacitación permanentes que aumenten las posibilidades de aspirar a un trabajo decente y digno para todos los hombres y mujeres sin distinción de etnia o raza.

ODS 10: Crear políticas e iniciativas que apunten a empoderar al percentil inferior promoviendo la inclusión de todos más allá del género, etnia o raza.

ODS 17: Integrar y articular acciones de colaboración conjunta entre los diversos actores sociales: Estado, Sector Privado y ONG.

Con “Energía del Sabor”, además de otorgar las herramientas a los jóvenes para capacitarlos y ayudarlos, buscamos promover el uso racional de los recursos dentro de la gastronomía, con el fin de acercarnos a una mayor eficiencia energética por parte de todos los actores sociales, promoviendo un uso responsable, seguro y eficiente del gas natural.

Este programa se viene desarrollando en varios países de Latinoamérica desde 2011, y comenzó en Argentina en 2016. Actualmente, “Energía del Sabor” se lleva adelante en Argentina, Brasil, México, Perú y Panamá.