

**Premios Eikon 2018 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**

María Bettina Llapur, Directora de Comunicación y Relaciones Institucionales.

**Tuit:**

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

## La empresa: Gas Natural Fenosa

Somos un grupo multinacional presente en más de 30 países y con casi 18 millones de clientes. En España somos la 3ª distribuidora de gas y electricidad con 9,1 mill. de puntos de conexión. Nuestro equipo lo forman 15.375 personas, más del 50% de las cuales trabaja fuera de España. Somos líderes en la distribución de gas natural en la Península Ibérica. Somos uno de los mayores operadores de GNL en el mundo y un referente en la cuenca atlántica con 30 bcm. Casi 18 millones de clientes y 15,45 GW de potencia instalada.

Estamos presentes en Latinoamérica desde 1992, con presencia en Argentina, Brasil, Colombia, Perú, Chile, Panamá, México, República Dominicana, Costa Rica, entre otros.

## 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.

En 2011 comenzó a funcionar el denominado Centro Operativo Integrado Latinoamérica, donde se buscaban puntos en común en diversos temas para trabajar en esta región. En ese sentido comenzaron a implementarse programas de Inversión Social que estaban basados en 3 pilares estratégicos:

- Consumo Responsable del gas y la electricidad
- Negocios Inclusivos
- Promoción del talento: (Programas para las familias del personal)

Dentro del pilar Negocios Inclusivos se desarrolló el programa de inclusión social a través de la gastronomía, que desde el año 2016 hemos 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. Participan jóvenes que se encuentran desocupados, o en situación de precariedad laboral, en muchas situaciones de vulnerabilidad en lo social y económico. Estos jóvenes se capacitan 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 realizan entrevistas a todos los jóvenes que se postulan. A su vez, se visitan sus hogares para conocer el entorno en el que viven y su realidad, y así poder ajustar la propuesta a sus realidades.

## **Argentina**

En Argentina, el programa se lleva a cabo desde el mes de abril 2016, en conjunto con la Asociación Civil DE LA NADA.

Se eligió dicha asociación porque son 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 tienen mucha experiencia en los cursos de cocina para personas de barrios postergados.

Este año el programa ha tenido una gran evolución y replicabilidad, triplicando el número de capacitados, ya que se están llevando a cabo, también, en los siguientes municipios:

- Morón (en conjunto con el IMES y la Municipalidad de Morón)
- San Isidro (en conjunto con Fundación Peregrina)
- Moreno (en conjunto con la Asociación Civil Siloe)

Estos tres municipios se suman al habitual programa que llevamos a cabo en Luján.

De esta manera al finalizar todas las capacitaciones más de 150 jóvenes capacitados en el rubro gastronómico por "Energía del Sabor"

## **Brasil:**

En Brasil, desde el año 2012 se viene implementando una iniciativa de estas características junto con la Unilasalle. Más de 40 jóvenes se capacitan año a año. Los mejores cinco alumnos participaron, durante el segundo semestre de 2017, de pasantías laborales remuneradas en hoteles y restaurantes de Río de Janeiro y Niterói.

En homenaje al Día del padre los alumnos del programa agasajaron a los empleados de GNF Brasil. Más de doscientos empleados disfrutaron de un almuerzo, sin costo, donde han conocido los alumnos y al coordinador del proyecto.

## **Colombia:**

Colombia trabaja en conjunto con el SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje) y la Escuela de Gastronomía del Gato Dumas para llevar a cabo el Programa. El SENA selecciona los jóvenes para que realicen el curso oficial anual en la Escuela del Gato Dumas.

### **México:**

El programa está arraigado en fomentar la participación de la mujer en el mundo laboral y lo estamos dirigiendo a zonas en condiciones vulnerables. En México el proyecto lo dividimos en cuatro etapas. Lo anterior tiene dos propósitos. El primero fue el aprendizaje interno con un ejercicio "beta" (limitado) para definir todos los detalles operativos que nos permitieran poner la base para estandarizar y así escalarlo en 2018 a todas las zonas del país en conjunto con iniciativas de Voluntariado. El segundo propósito fue ofrecer un "viaje estructurado" a las participantes para aumentar las probabilidades de empoderamiento, ya sea con autoempleo o vía inserción laboral a restaurantes para lo que buscaremos alianza con la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera (CANIRAC) en todas las zonas donde tenemos presencia. Por lo anterior, a esta primera generación de 46 personas las continuaremos atendiendo durante el 2018 para la Zona Centro e iniciaremos la primera etapa en las 4 zonas de distribución restantes (Bajíos, Norte, Pacífico y Sureste) donde tenemos presencia en el país.

### **Panamá:**

En Panamá, Energía del Sabor se lleva a cabo en conjunto con la Fundación Judío Panameña, Jupá, quienes cuentan con un programa de becas que ofrece capacitación y preparación en artes culinarias a jóvenes de escasos recursos económicos y en riesgo social.

Gas Natural Fenosa beca a 8 estudiantes, previamente evaluados por el equipo técnico de Jupá y la gerencia de Comunicación de GNF. Estos jóvenes están siendo capacitados como Asistentes de Chef dentro del Programa de Gastronomía que lleva adelante Jupá, por espacio de 10 meses. Los módulos de cocina, incluyen cocina Mediterránea, cocina del Perú, comida criolla, panadería y repostería.

### **Perú:**

El programa se lleva a cabo en conjunto con una agencia que se encarga de la selección de los jóvenes que realizarán la capacitación en una destacada escuela de gastronomía de Arequipa, región donde opera la compañía en Perú. El programa comenzará el 15 de junio de 2018, lo que es destacable ya que la compañía está en dicho país hace 2 años y ya comenzó la implementación de los programas.

### **VIDEOS:**

- <https://www.youtube.com/watch?v=dB4gdpNE2ZY>
- [https://www.youtube.com/watch?v=ADxXMg4A\\_k8&t=4s](https://www.youtube.com/watch?v=ADxXMg4A_k8&t=4s)
- <https://www.youtube.com/watch?v=ObPrC3BnpFQ&t=14s>
- [https://www.youtube.com/watch?v=pol1H\\_le2j4&t=6s](https://www.youtube.com/watch?v=pol1H_le2j4&t=6s)

## Actividades de valor agregado

### Argentina:

**-Capacitación en el Hotel Sheraton** En el marco del programa se lleva a cabo una clase magistral en el Hotel Sheraton Park Tower de la cadena internacional Starwood Hotels and Resorts. Los alumnos que participan de la actividad recorren las instalaciones del hotel, conocen de cerca el trabajo que realizan los chef del Hotel y realizan el taller de capacitación práctico teórica, a cargo de Javier Gonzalez Alemán y el chef del Restaurant St. Regis, Sebastian Persec.

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

Todos los años se organiza una charla a cargo de Elba Rodríguez, la ganadora de la primera edición de MasterChef Argentina. Los alumnos se sienten identificados con la cocinera, quien comenta su experiencia de vida, su paso por el programa televisivo, y cómo cambió su vida luego de ganar el reality

**-Clase de cocina con los Petersen:** Se lleva a cabo una clase magistral de cocina a cargo del reconocido chef Petersen. Los alumnos recorren las instalaciones y cocinan durante varias horas en sus instalaciones para un evento que tendría lugar el día posterior a la actividad. Se dividen en grupos para desarrollar distintas tareas y elaboran con las indicaciones de los cocineros.

**-Capacitación en el Hotel Emperador:** Los jóvenes más destacados realizan 2 jornadas de trabajo en la cocina del hotel, aprendiendo junto a los chefs ejecutivos del hotel. El año pasado esta actividad permitió que el hotel contraté a uno de los chicos para trabajar en sus instalaciones.

**-Cocina en el Club de la Milanesa:** Los jóvenes son invitados a la tradicional cadena de comida para cocinar junto a los chefs, sintiendo el momento de máximo trabajo en una cocina con tanta demanda y pudiendo aprender en vivo como es una cocina de cadena de comida.

### Concurso final - Argentina

Luego de finalizar el curso los alumnos participan de un concurso por importantes premios para poder poner a prueba los conocimientos adquiridos. El concurso está dividido en dos etapas: En la primera, los alumnos forman grupos integrados por cuatro o cinco personas cada uno. De esos grupos solo dos pasan a la siguiente etapa.

En la segunda etapa, ocho integrantes de los dos grupos ganadores compiten individualmente y son evaluados por un prestigioso jurado que designó a los tres ganadores.

### **-Primera etapa**

En la primera etapa, idean un producto y lo ofrecen 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 son 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 venden los productos. Cada equipo obtiene un puntaje total otorgado por el jurado, al cual posteriormente se le suma el resultado dado por la venta de sus productos en la dependencia de la empresa. Además cada uno de los integrantes de los grupos tiene un puntaje adicional por su participación en clase y la asistencia.

### **-Segunda etapa**

En esta etapa participan los ocho finalistas. Cada uno debe preparar un plato en 40 minutos. Luego el jurado elige los tres mejores platos evaluando la calidad del producto final, la presentación y la forma de trabajo. En las últimas dos ediciones, el jurado estuvo integrado por el Chef Ejecutivo del Sheraton, el chef ejecutivo del Hotel Emperador, Elba Rodríguez (ganadora del Master Chef).

### **Ganadores**

El primer premio consiste en la beca para un curso de cocina de una de las escuelas más destacadas del país. El primer puesto fue para Camila Mondaca quien es oriunda de Luján, tiene 21 años y trabaja de asistente en la cocina de un hotel.

### **Entrega de diplomas**

Luego de la premiación se realiza la entrega de diplomas y un obsequio a los alumnos por haber concluido con éxito el curso.

Una vez terminada la entrega de diplomas se da el cierre formal al ciclo con una foto grupal de todos los alumnos.

### Evaluación y pruebas

La mayoría de los egresados en el año 2017 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 tienen ganas de seguir extendiendo su capacitación y comenzar a tener una salida laboral con la herramienta adquirida gracias al curso brindado. Muchos jóvenes comienzan con su emprendimiento de cocinar para vender a sus vecinos u oficinas cercanas.

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

- Camila Mondaca: Trabaja en la cocina de un conocido hotel de la zona oeste.
- Lucas Raffo: Luego de cocinar junto al Chef ejecutivo del hotel Emperador fue contratado por el hotel para trabajar como asistente de cocina.
- José Brian Garcia: Comenzó un emprendimiento personal y ofrece a través de redes sociales sus productos.

Sin dudas el programa constituye una prueba y un gran desafío para jóvenes en situación vulnerable, que se sienten valorizados por la capacitación recibida y reconocen que están mejor posicionados en la vida de cara su futuro.

Esta experiencia Gas Natural Fenosa la lleva a cabo también en Brasil, Colombia, Perú, Panamá y México, donde los resultados también son sumamente positivos.

Hoy la gastronomía se ha constituido en una salida laboral en muchísimas facetas y la misma da posibilidades a todas las personas aun de las que están en peores situación económico-social; no ignoramos que además es una industria que está de moda y se viene desarrollando en todos sus aspectos por lo que el atractivo que hoy convoca la gastronomía, es aprovechado por 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 también complementamos con charlas con el uso racional del gas. También contribuye al éxito que dos de las mejores cocinas de nuestro país (Sheraton /Petersen) colaboran dando clases magistrales

### **Viaje de Energía del Sabor – Río de Janeiro 2018**

En el mes de noviembre se realizará una capacitación intensiva, de 3 días, en Río de Janeiro para el ganador/mejor alumno de cada país. Los seleccionados serán elegidos por cada país en torno a su desempeño. Creemos que la realización de esta acción conjunta entre todos los países potenciará el programa, dándole muchísima visibilidad al programa tanto de manera externa como interna. Esta visibilidad permite potenciar alianzas de cara al próximo año con otras instituciones públicas o privadas que quieran sumarse para continuar promoviendo las capacitaciones en todo el continente.

Los jóvenes elegidos vivirán una experiencia única e inolvidable, tanto en lo profesional como en su vida personal. Son jóvenes de barrios humildes que quizás nunca salieron de su país. Se realizará un intercambio cultural que sin dudas favorecerá a todos los participantes y motivará al esfuerzo