

ESG AVANZA FOOD

SUSTAINABILITY JUNTOS ES MEJOR



COMUNICACIÓN TRIMESTRAL SUSTAINABILITY
OCTUBRE 2023 / Nº 20



1

AVANZA FOOD UNIVERSITY

Carl's Jr. y Tony Roma's



2

O. D.W.R.

One Day Working in a Restaurant

1

AVANZA FOOD UNIVERSITY

Carl's Jr. y Tony Roma's



Como avanzábamos en la Newsletter de Junio, desde Avanza Food venimos trabajando en los últimos meses en un proyecto muy ilusionante que ha visto la luz el pasado es de Septiembre: **Tony Roma's University y Carl's Jr. University.**

Un proyecto con el que continuamos avanzando en el cumplimiento de nuestra misión:

***“Crear empleo,
para personas en riesgo de exclusión,
facilitando su integración
y la generación de impacto social positivo”***

¿En qué consiste el proyecto?

Parte del proceso de integración y acceso al mundo laboral, pasa por facilitar formación a las personas en riesgo de exclusión, y ese es el objetivo que persigue el proyecto.

A través de **Tony Roma's University y Carl's Jr. University**, se realizarán cursos de formación en Restauración Organizada en las líneas de Casual Dining y Quick Service.



1

AVANZA FOOD UNIVERSITY

Carl's Jr. y Tony Roma's



Con dicha formación, desde Avanza Food pretendemos ofrecer a los alumnos no solo una oportunidad para acceder al mercado laboral, sino adicionalmente a un mercado con posibilidades de crecimiento y promoción interna, como es la Restauración Organizada.

Este proyecto lo realizamos en colaboración con Opción 3, quienes seleccionan a los asistentes al curso entre jóvenes en riesgo de exclusión con los que trabaja Opción 3 de manera habitual.

Durante el curso, los formadores trabajan con los jóvenes no solo los aspectos técnicos del temario a nivel teórico y práctico, si no también habilidades que les serán de utilidad para enfrentarse al mercado laboral.

El primer curso de la Universidad Tony Roma's se inició el pasado **25 de Septiembre**, con alumnos muy implicados a los que les deseamos lo mejor en su futuro laboral.

“En Avanza Food tenemos un firme compromiso con la integración de los grupos sociales más desfavorecidos. A través de nuestras Carl's Jr. University y Tony Roma's University, hemos desarrollado un proyecto pionero en el sector, que permitirá que los más jóvenes puedan adquirir las capacidades y habilidades necesarias para iniciarse en el mercado laboral, labrarse un proyecto de futuro junto a nosotros, y poder alcanzar una vida autónoma, responsable e independiente”, afirma Javier Sánchez, Corporate People Director de Avanza Food.



2

O. D.W.R.

One Day Working in a Restaurant



Compartimos con vosotros el programa “One Day Working in a Restaurant” – O.D.W.R.

Un programa interno que aúna nuestra filosofía de trabajo en equipo, **Juntos es Mejor**, y enfoque principal de soporte a los Restaurantes, **Restaurant Support Center**.

La mecánica del programa consiste en que todos los empleados del Restaurant Support Center (como denominamos en Avanza Food a nuestras oficinas centrales) trabajen dos días al año en nuestros restaurantes: 1 en **Carl’s Jr.** y 1 en **Tony Roma’s**.

Durante la jornada, los empleados del RSC tienen la oportunidad de entender mejor el día a día de los Restaurantes tanto de manera teórica como práctica, dado que trabajan codo con codo con el equipo del Restaurante a lo largo de un servicio.

Por otro lado, los empleados de Restaurantes tienen la oportunidad de interactuar con los diferentes equipos del RSC y poner en valor el trabajo diario de los Restaurantes.



2

O. D.W.R.

One Day Working in a Restaurant



El programa O.D.W.R. venimos realizándolo **desde el 2019**, siendo una experiencia muy enriquecedora para los equipos, además de una jornada divertida y diferente en su día a día .

One Day Working in a Restaurant, una iniciativa a través de la cual trabajamos a de manera constante **nuestros valores de empresa**:



- **COMPROMISO.**
- **RESPONSABILIDAD**
- **EXCELENCIA**
- **TRABAJO EN EQUIPO**
- **AUDIA**



ESG AVANZA FOOD

SUSTAINABILITY

JUNTOS ES MEJOR

