

edición 48 // DICIEMBRE 12

BK NOTICIAS

enterate de todas las novedades!

el mejor!



BK Merlo

BK Liniers

BK Salta



Nuevas Aperturas!!!

¡Llegamos a Salta!



Como vos
querés!



« Gracias
a todos! »

Editorial

Índice

Editorial	2
Novedades	3
Crewmeeting	4
Operaciones	5
Anfitriones	6
Formación Operativa	8
Entrenamiento	10
Mural BK	11
Marketing	12
Aperturas y Remodelaciones	13
Salud	14
Príncipes y Princesas BK	15
Sociales	16

Muchas
secciones!

La generación dorada del Básquet, Las Leonas, el Barcelona de Guardiola, el River de Ramón o el Boca de Bianchi; todos ejemplos ¿de qué?.

Un grupo de personas dentro y fuera de la cancha que unidas por el mismo sueño, desarrollan su actividad con pasión y profesionalismo logrando el objetivo. En una palabra ejemplos de: EQUIPOS.

Los valores de Burger King Argentina son muy lindos cuando uno los escribe, los escucha o los lee, pero más importantes y definitorios son cuando los vivenciamos.

- Trabajo en Equipo
- Esfuerzo
- Actitud positiva
- Lealtad y Principios
- Pasión por lo que somos y hacemos

Todo esto vivenciado día a día, es definitorio para establecer las bases de una compañía y por lo tanto, para marcar el rumbo de cómo se logran las metas que nos proponemos.

Esas metas no tienen que ser solo laborales o profesionales. Estas mismas bases que son forjadas por los valores mencionados, sirven para alcanzar cualquier sueño, cualquier meta que nos proponemos en nuestras vidas, no solo en el trabajo.

Este año 2012 que está terminando fue un año de logros alcanzados dentro de BK para muchos de Uds., y para muchos de nosotros. Esto sin duda alguna, hay que valorarlo y festejarlo.

- Nuevos Entrenadores: más de 300
- Nuevos Líderes: más de 450
- Nuevos Gerenciales: más de 80
- Nuevos Gerentes de Local: 9

Estos no son solamente los logros de un 2012 complejo y apasionante. Estos resultados nos demuestran lo importante que somos todos y cada uno de nosotros en este gran Burger King en que nos hemos transformado.

Hace apenas cinco años y medio atrás, éramos 27 locales entre Bs As, La Plata y Rosario. Hoy somos 65 locales distribuidos en Capital Federal, Gran Buenos Aires y las principales 7 ciudades del interior del país.

Debemos seguir demostrando que el TRABAJO EN EQUIPO, EL ESFUERZO, LA ACTITUD POSITIVA, LA LEALTAD, LOS PRINCIPIOS Y LA PASIÓN POR LO QUE SOMOS Y HACEMOS son las claves para alcanzar cualquier objetivo que nos proponemos.

El 2013 será un año más de crecimiento y oportunidades para todos los que persigan un sueño dentro de Alsea Argentina, se los aseguro.

Les quiero agradecer enormemente y felicitar a todo el equipo que hace posible que todos los días podamos abrir las puertas de los 65 locales e intentar con toda energía hacer vivenciar la experiencia BURGER KING a los más de 28 millones de clientes que nos eligieron durante el año 2012.

Feliz Navidad y el
mejor 2013 para cada
uno de Uds.

Cristian Brunati
Gerente General Burger King



Mis Horarios en BK

Genial!

Ahora podés consultar tus horarios de trabajo a través de:

- La nueva aplicación para celulares android. Podrás escanear el código QR desde esta edición de la BK Noticias o desde la planilla horaria que se encuentra en la cartelera de tu local.
- Portal MI BK: ingresa a la sección "MIS HORARIOS" (mibk.burgerking.com.ar)

(¡Querés saber tus horarios en tu Android?)



Estas herramientas son el resultado de la implementación del Proyecto Sistema de Gráficas. Luego de meses de mucho trabajo en conjunto con Gerentes Regionales, Gerentes de Distrito, Gerentes de Local, Sistemas, Recursos Humanos, Formación Operativa y Proyectos, hemos finalizado su desarrollo y ya se encuentra en funcionamiento en todos los locales.

El nuevo sistema es una herramienta online que permite a los Gerentes de Local asignar distribuir de manera más eficiente los horarios de los colaboradores.

Agradecemos a todos los que han participado en el desarrollo e implementación del proyecto:

Gustavo Bernas (Gerente de Local)
 Sabrina Paganò (Gerente de Local)
 Diego Navarro (Gerente de Local)
 Maura Papadopulo (Gerente de Local)
 Carla Corrente (Gerente de Local)
 Gastón González (Gerente de Local)
 Agustina Matuz (Gerente de Distrito)
 Gustavo Vázquez (Gerente de Distrito)
 Fernando Tamborini (Gerente de Distrito)

Cintia Kristeff (Jefe de Formación Operativa)
 Isabel Candloro (Gerente Regional)
 Hernán Sánchez (Gerente Regional)
 Roberto Hirsch (Gerente de TI)
 Martín Breg (Analista Sr. de Proyectos)
 Martín Lucía (Gerente de Alm. de Recursos Humanos)
 Juan Santana (Jefe de Liquidación de Horas)
 Pablo Campo (Jefe de Proyectos)



Pablo Campo, Gustavo Bernas, Sabrina Paganò, Diego Navarro, Gastón González y Carla Corrente



Foto de la presentación durante la presentación



Encuesta de Clima Organizacional 2012

Gracias a todos los que participaron de la Encuesta de Clima. Sus respuestas nos ayudarán a conocer cómo hemos avanzado en la construcción del mejor lugar para trabajar.



¡Juntos hacemos de Aísea la mejor compañía para trabajar!

Crewmeeting

BK Perú

Gracias a todos por participar!

En noviembre realizamos un crewmeeting en el local. Durante la actividad vimos videos acerca del trabajo en equipo y la motivación, destacamos a los chicos por su buen trabajo y se realizó la firma de ascenso de los nuevos Entrenadores. Además, comimos pizza y bebimos gaseosas. La reunión fue fluida y nos divertimos mucho.

Equipo BK Perú



En BK la pasamos genial!

BK Patio Olmos

Gracias a todos!!!

En octubre realizamos un nuevo crewmeeting. Invitamos a los chicos a cenar, hicimos pizzas caseras y compartimos distintos snacks. La reunión fue muy positiva e interactiva, ya que todos participaron. Jugamos a dos juegos de integración para poder unir más al grupo.

Queremos destacar la gran ayuda de la nueva comanda para la organización de crewmeetings que se encuentra en Intranet.

Equipo Gerencial / BK Patio Olmos

BK Alto Avellaneda

En octubre celebramos un nuevo crewmeeting en el local. Muchos madrugaron ese domingo para desayunar y compartir un buen momento como nuevo equipo. Contamos anécdotas, se presentaron los empleados nuevos, se premiaron a los anfitriones del mes, hablamos sobre la Encuesta de Clima y se presentó a cada equipo del local. ¡Gracias a todos por participar!

Mayra Stivanello / Gerente de Local



BK Rosario Centro

En noviembre realizamos el 2do crewmeeting con el nuevo formato, el cual tuvo gran convocatoria. En esta oportunidad tuvimos en cuenta los comentarios de los chicos realizados en el crewmeeting anterior, y realizamos algunos cambios. Renovamos la comida y los juegos.

Se generó un muy buen clima que quedó reflejado en los feedback que les tocó completar. Con algunos sorteos y premios más que los habituales, se vivió un día de fiesta para ellos y para quienes lo organizamos. Además, aprovechamos el encuentro para despedir a Carlos Iglesias - Gerente de Local, a quien le toca vivir un nuevo desafío en BK Salta.



iMendoza Cumplió 1 año!

En noviembre, BK Palmares celebró el aniversario de la apertura del local. Participaron del evento los equipos de ambos locales de la provincia, BK Palmares y BK Mendoza Plaza.

Realizamos un gran desayuno en el local en el que los chicos hablaron de su experiencia en Burger King. Luego, hicimos la entrega de pins. Al mediodía continuamos con la celebración con un picnic en el parque con sandwiches, gaseosas y una espectacular torta.

Realizamos juegos de mesa y jugamos el vóley. Pasamos un día increíble!

Compartimos algunos de los comentarios de los chicos sobre la jornada. Gracias a todos por su participación!
Equipo BK Palmares

Para celebrar el primer año nos reunimos todos en Palmares, nuestro primer hogar, como había 4 meses no lo estábamos. Recordamos anécdotas de nuestros comienzos y reímos sin parar. Fue una experiencia que en verdad no me imaginé. Gracias a Palmares por todo su apoyo en un año que fue duro y largo pero que juntos, a pesar de ser de diferentes lugares, aprendimos de a poco a convivir y a seguir adelante. Estoy muy agradecida con cada uno de ustedes. ¡GRACIAS!

Florencia Siriani

Quando nos reunimos a celebrar nuestro primer año fue un momento muy lindo, ya que cada uno contó su experiencia en este tiempo. Hubo agradecimientos y estos son actos que te alegran. Pasamos un día de picnic y nos divertimos mucho.
Romina Mendoza



Aniversario 3 AÑOS

Operaciones

El 27 de noviembre el equipo de Operaciones agasajó a los 217 empleados que cumplieron 3 años en la compañía.

Se realizó un rico almuerzo y luego se proyectó un video sobre lo que sucedió en estos tres últimos años en la Compañía (aperturas de local, remodelaciones, lanzamiento del delivery) realizando una comparación con los sucesos más importantes que acontecieron en el mundo.

Les agradecemos a todos los agasajados por estos 3 años en Burger King. Sabemos que no es fácil y que tenemos que ayudar a aquellos que recién comienzan su carrera en BK.

Gracias por atender a nuestros clientes todos los días! Ustedes, desde el puesto que hoy ocupen dentro de la compañía, hacen la diferencia para que miles de clientes nos elijan día a día!

Felicitaciones!



Equipo de Operaciones



Anfitriones

Nos alegramos por tu progreso!

Como vos querés!

Los Anfitriones

(agosto, septiembre y octubre)

Felicitaciones a todos los Anfitriones!

El anfitrión del mes es aquel empleado que convierte cada visita de nuestros clientes en una experiencia memorable de servicio.

Para poder lograrlo, este empleado debe cumplir con los siguientes requisitos:

Puntualidad y asistencia perfecta: De esta manera será el ejemplo para sus compañeros de equipo.

Imagen: Siempre se presenta con el uniforme completo y limpio. Tiene una imagen pulcra.

Amabilidad/Cordialidad: Dando la bienvenida a nuestros clientes, estar siempre predispuesto a atenderlos adecuadamente, invitándolos a regresar, conversando con ellos.

Complacer al cliente: Logrando que el cliente esté satisfecho con su pedido, realizándole sugerencias, reforzando su pedido.

Hacer la diferencia en la atención: Reconoce a los clientes habituales, por su nombre o por su pedido. El cliente es su prioridad número uno.

Reconocer y manejar adecuadamente una queja: Conoce el proceso de cuatro pasos de manejo de quejas y lo aplica adecuadamente.

Superar las expectativas de nuestros clientes: En cada oportunidad que se presenta, realiza momentos mágicos (abre la puerta a los clientes, arroja una bandeja, entrega coronitas a los niños, etc.)

Te presentamos los anfitriones de agosto, septiembre y octubre!!!

Agosto

Abasto	Valeria Diaz
Alto Rosario	Cintia Hernandez
Angel Gallardo	Santiago Hervas
Ayacucho	Laura Carrasco
Belgrano	Michel Suda
Buñes	Jorge Miranda
Ecuador	Allison Espinosa
Flores	Ana Zeiger
Florida	Eliana Hiller
Galerías Pacifico	Yesica Zenique
Gonzalez Catan	Romina Cebano
Haedo	Julieta Mazureno
Lavalle	Gustavo Chaparero
Lomas	Tatiana Lopez
Los Gallegos	Rodrigo Escalante
Mendoza Plaza	Lucas Vegas
Nuevocentro	Candela Maldonado
Obelisco	Carolina Deluz
Once	Facundo Perreyra
Palmares Open Mall	Romina Carriona
Peru	Micaela Vargas
Plaza Canning	Micaela Fernandez
Plaza Italia	Ana Luz Anasu
Plaza Oeste	Yanilla Di Cianni
Quiseda	Susan Gulspe
Quilmes	Macarena Abellay

Rosario Centro	Florencia Prati
San Miguel	Florencia Villalobos
Soleil	Micaela Calcagno
Uniches	Sejilo Falino
V. Urquiza	Macarena Sandoval

Septiembre

A. Avellaneda	Gabriela Mendoza
Abasto	Samantha Milecki
Alto Rosario	Irma Helder
Angel Gallardo	Debora Valor
Ayacucho	Nicolas Areujo
Belgrano	Luzgail Zamora Rojas
Buñes	Isabel Reynoso
Canning	Carmila Di Bari
Ecuador	Leonardo Prieml
Portal Rosario	Ricardo Abraham
Flores	Gabriel Nelsa
Florida	Cynthia Cofano
Galerías Pacifico	Brenda Zukets
Gonzalez Catan	Yanina Muña
Haedo	Eduard Chillon
Lavalle	Nazari Nantón
Lomas	Karina Talroki
Los Gallegos	Romina Calcagno
Martinez	Melina Torres
Mendoza Plaza	Eugenia Gorta

Nuevocentro	Cintia Tsoers
Obelisco	Vanessa Brevo
Once	Antonella Pedraza
Palmares Open Mall	Ignacio Angerich
Peru	Lucas Palma
Plaza Canning	Cesar Martinez Rodriguez
Plaza Italia	Juan Froy
Plaza Oeste	Gaston Ledo
Quiseda	Lourdes Aguilar
Quilmes	Lorena Ajala
Rosario Centro	Micaela Diaz Martinez
San Miguel	Carmila Garcia
Soleil	Cristian Gomez
Torres del Sol	Cintia Diaz
Uniches	Milton Christen
V. Urquiza	Melien Cubria
Village Rosario	Meris de los Angeles Peroni
Uniers	Ivan Ferras

Octubre

A. Avellaneda	Leandro Gimenez
Abasto	Orlando Acuna
Alto Rosario	Ornela Marzulli
Angel Gallardo	Agustina Lopez
Ayacucho	Anahi Alvarez
Belgrano	Lucas Cabrera
Buñes	Facundo Ledezma

Canning	Agustin Catelino
Ecuador	Diaz Ivone
Portal Rosario	Mano Lujan
Flores	Noelia Lavari
Florida	Melina Clupek
Galerías Pacifico	Florencia Plata
Gonzalez Catan	Raquel Rocha
Haedo	Gabriel Passina
Lavalle	Yazmin Plidain
Lomas	Yanila Sarachaga
Los Gallegos	Joana Vallejos
Mendoza Plaza	Sabrina Nunez
Nuevocentro	Emanuel Dorado
Obelisco	Dulce Caro
Once	Ludana Leguizamón
Palmares Open Mall	Melisa Bauer
Peru	Micaela Robledo
Plaza Canning	Erica Cristofalo
Plaza Italia	Debora Hoppelue
Plaza Oeste	Daniela Beragua
Quiseda	Yanina Martinez
Quilmes	Lucas Lopez
Rosario Centro	Evelin Casales
San Miguel	Lourdes Vizquez
Soleil	Nadina Bufnelli
Uniches	Carmila Munoz
V. Urquiza	Fabla Figueroa
Village Rosario	Mano Jimena Manatini

Salimos HERMOSOS!!!

agosto



septiembre

Muchísimas gracias a todos!!!

octubre



Líderes Certificados

El liderazgo, la habilidad para transmitir conocimientos, la organización y planificación de cada turno, y la motivación por sobre todas las cosas, son algunas competencias que estos Líderes adquieren en su proceso de desarrollo. Gracias por llevar adelante excelentes operaciones, enfocados en la atención al cliente y la calidad de cada producto.

En estos últimos tres meses hemos certificado a más de 100 líderes. ¡Felicitaciones a todos ellos!



Cristian Aquino / Coordinador de Formación Operativa



Concurso diseño de pin "como vos querés"

Belén Mateus - Asistente del Dpto. Técnico - fue la ganadora del concurso de Diseño de Pin "Como vos querés". El objetivo era diseñar un pin para los nuevos líderes.

Les presentamos el nuevo modelo que lucirán nuestros futuros Líderes de Entrenamiento y a la flamante ganadora con su tarjeta de regalo de \$300. ¡Felicitaciones!

Vayan preparando sus diseños para el 2013...



Capacitación MPB94

En octubre realizamos junto a Emiliano Acevedo - Técnico de Mantenimiento - la capacitación teórica/práctica del modelo de Broiler MPB94. Durante el taller los participantes aprendieron temas como el desarmado, armado, características de las piezas, procedimientos de limpieza y operativa entre otros.

Participaron Gerentes de Local, un Gerencial, un Líder de Producción y un Líder de Entrenamiento de 12 locales. Gracias por la asistencia y participación.

Gracias Emiliano Acevedo por transmitir de manera sobresaliente estos conocimientos.



Jaime Contreras / Asistente de Formación Operativa

Gracias a todos los asistentes por la inversión de tiempo!

Capacitación Nuevo Producto

Durante el mes de octubre, previo al lanzamiento de los nuevos productos (Tendergrill y Tendercrisp) realizamos las capacitaciones para Gerenciales y Líderes en todo el país (Buenos Aires, Mar del Plata, Rosario, Córdoba, Tucumán y Mendoza). En las capacitaciones se repasaron y reforzaron los materiales necesarios para la implementación de los nuevos productos así como también los procedimientos de cocción, toma de temperatura, retención y preparación.



Bárbara Nieto / Coord. de Formación Operativa



BK Olimpiadas 2012

¡Felicidades TIGRE por lograr el 1er puesto en la competencia! Excelente desempeño!

Por décimo cuarto año consecutivo se llevó a cabo la final de BK Olimpiadas, un certamen de conocimientos que este año estuvo 100% renovado. Durante meses 65 equipos de todos los locales y del departamento de Mantenimiento participaron hasta llegar a la final.

Este año, a diferencia de años anteriores, se realizó con el enfoque de TRABAJO EN EQUIPO. Hubo juegos y preguntas para responder en equipo.

¡Felicitaciones a todos los finalistas que llegaron con gran esfuerzo hasta esta etapa tan importante del certamen!

1° puesto Tigre / 2° puesto Tortugas / 3° puesto Alto Rosario / 4° puesto Torres

Los objetivos de este certamen se cumplieron ampliamente. No solo nos divertimos sino que aprendimos un poco más de todos los conocimientos necesarios para la excelencia operacional. Muchas gracias a todos los que asistieron, los esperamos el año que viene con más novedades.



Cintia Kristeff Secoff / Jefe de Formación Operativa



Liderando Líderes

Liderando Líderes es un taller focalizado en el desarrollo de las habilidades que debe tener un Gerencial de Local encargado del área de Entrenamiento y Formación Operativa. Estas habilidades son:

- *La selección de personal y el desarrollo de las competencias detectadas en la misma.
- *La capacitación con todas las herramientas que hoy tenemos disponibles.
- *El seguimiento a través del coaching y los planes de acción.

Este taller, desarrollado por Fabiana Politi, Jaime Contreras y Cintia Kristeff Secoff, se lanzó en el PEOPS 2012 para la mejora progresiva de las variables del entrenamiento y el desarrollo de nuestros empleados.

Hemos comenzado visitando los locales de Córdoba, Rosario y Mendoza para poder poner en práctica este taller en el interior. Los invitamos a ver las fotos y a leer algunos de los comentarios de las personas que participaron del mismo, a quienes agradecemos la predisposición para que sea todo un éxito.



El curso me fue muy útil ya que me sirvió para saber con claridad cómo desarrollar mi trabajo y con las herramientas que cuento para ello. Me hizo darme cuenta que debo liderar al equipo de entrenamiento para que a través de ellos pueda cumplir las metas propias y las que tiene el local y así obtener buenos resultados en las operaciones diarias. Por último quiero agradecer la posibilidad de ser parte de este curso y asegurarme que voy a poner lo mejor de mí para poder llevar a cabo esta linda tarea de liderar un equipo de entrenamiento!

Samanta Elner / Sub Gerente BK Rosario Centro

Quiero agradecer la predisposición de tiempo y la inversión para llevar a cabo las 2 jornadas en Rosario. Sinceramente puedo decir que fueron muy exitosas. Samanta ya está planificando las reuniones con DL's y con Entrenadores. La noté muy con claridad en los planes de acción que le fueron pedidos. Ojalá con el tiempo podamos contarles lo bien que nos está yendo con las acciones que implementamos. ¡Gracias!

Carlos Iglesias / Gerente de Local BK Rosario Centro

Los participantes debieron enviar un plan de acción luego del taller al cual deberán darle seguimiento hasta lograr los objetivos propuestos. Asimismo, recibieron pins para reconocer a la gente que los acompañará en este camino.

En el 2013 seguiremos con esta iniciativa sumando a todos aquellos que desean seguir **LIDERANDO LÍDERES**.



Cintia Kristeff Secoff / Jefe de Formación Operativa

Entrenamiento

Logros a través de nuestra gente

En septiembre, octubre y noviembre, se desarrollaron los Talleres de Autodesarrollo. Los Gerentes de Local lograron llevarse diversas herramientas y habilidades de Management y Coaching, para poder fortalecer, afianzar y mejorar los resultados a través del trabajo en equipo.

Los temas tratados fueron: Empowerment, Coaching, Administración Productiva del Tiempo y Manejo del Stress y la Presión.

Junto a los talleres se llevaron a cabo las charlas de valores y las Ferias de Salud del programa Óptimo las cuales agregaron puntos complementarios al desarrollo de los Gerentes de Local.

Agradecemos la participación y compromiso con las que se llevaron a cabo las jornadas de trabajo.



Certificaciones CRT

Logramos sumar 4 locales y Gerentes de Local CRT, capacitados para entrenar gerenciales.

Felicitaciones por lograr esta importante mención. A través de cada una de las visitas se lograron ver los resultados y comprobar los excelentes conocimientos de los Coordinadores de Turno de sus respectivos locales.

Maura Papadopulo / BK Villa Urquiza
Vanessa Valdez / BK Cavilán
Yanina Cranco / BK Portal Rosario
Mima Sabini / BK Champagnat



Programa impulsando el potencial

Realizamos el programa "Impulsando el potencial" con la participación de 12 subgerentes de local.

El programa comenzó con la encuesta HOGAN de desarrollo la cual proporciona retroalimentación

valiosa creando autoconciencia sobre sus conductas. Esta herramienta permite indagar en todas las áreas en las que trabajan los subgerentes: selección de personal, autodiagnóstico, coaching, integración de equipos y desarrollo estratégico.

Una vez obtenidos los resultados se realizaron sesiones individuales con cada uno de ellos para poder mejorar las áreas en las cuales se encontraron oportunidades.

Agradecemos la participación y dedicación con la que llevaron a cabo cada jornada.

Los participantes fueron: Ezequiel Auguimeri, Cristian Báez, Belén Soto, Matias Barros, Carlos Bobadilla, Daniela Benarroch, Inti Rodríguez, Darío Veloso, Fabiana Distefano, Anahí Luarna, Gimena Ríos, Verónica Viola.



Quinta jornada de capacitación de Subgerentes

Felicitaciones!!!

Se llevó a cabo la quinta Jornada de Capacitación de Subgerentes. Contamos con la participación de 7 subgerentes los cuales han logrado afianzar, reforzar y aprender herramientas, procesos y conceptos con los cuales se trabajan en las operaciones de los restaurantes.

Agradecemos la asistencia de los Gerentes de Operación y Entrenamiento en las jornadas.

Felicitaciones a Verónica Viola, Carlos Bobadilla, Fabiana Distefano, Belén Soto, María Eugenia del Val, Jessica Gusmano, Daniela Benarroch.



Superá tu Día

Todas las semanas los locales podían premiar al cajero con mejor performance con un pin exclusivo: "Especialista en ventas".

Los objetivos de la competencia son:

- *Entusiasmar al equipo.
- *Incrementar la cantidad de up-sizes.
- *Lograr mayor cantidad de expertos **especialistas en ventas**.
- *Medir el crecimiento del local de un mes a otro.

Las metas fueron ampliamente superadas. Les presentamos a los locales que premiaron a su gente por lograr los objetivos diarios y **SUPERAR SU DÍA!**

EL GRAN GANADOR DE LA COMPETENCIA FUE EL LOCAL DE **PARQUE BROWN**. Como premio recibieron una Tarjeta de regalo de \$600 y 3 tarjetas de \$300. **¡FELICITACIONES!**



BK Abasco



BK Baysport



BK Bursud



BK Cabaño



BK Cerc



BK MIT Bursud



BK Parque Brown



BK Plaza Carreras



BK Forest Alegre



BK Quindío



BK Quilmes



BK Rojas



BK Zulo



BK Torre de los



BK Pura



BK Salinas Pichas



BK Batales Gorda



BK Pardo



BK Landa



BK Lomas Centra



BK UNEN



BK UNEN



BK UNEN

Muchas gracias a todos. Sigamos superándonos día a día porque de ello depende el desarrollo de nuestra gente. ¡Éxitos a todos!

Cintia Kristoff Secott
Jefe de Formación Operativa.

Nuevos Tendercrisp™ y Tendergrill™

Todos tenemos alguna razón para reaccionar por despecho:

Una ex que no nos contesta el teléfono, un vecino que no respeta la medianera, un jefe que nos hace servir el café. Lo llamamos **Pollo Despechado** porque ha atravesado muchas de estas situaciones. Quisimos que él sea el protagonista de esta campaña:

NUEVOS TENDERCRISP™ Y TENDERGRILL™ 100% PECHUGA DE POLLO DESPECHADO. Son dos nuevos productos de pechuga entera de pollo.

Los ingredientes: Nuestro exquisito pan especial, mayonesa, tomates frescos, lechuga, junto con la pechuga de pollo que vos elijas:

CRISP, súper crujiente por fuera y tierna por dentro, ó **GRILL,** jugosa, grillada y liviana. Esta combinación de sabores hacen de estos sándwiches algo único, diferente.

TENDERCRISP™

100% PECHUGA DE POLLO DESPECHADO

Este delicioso sándwich está elaborado con panes especiales y tiernos.
Ingredientes: pan especial, mayonesa, lechuga, tomate, pechuga de pollo.



TENDERGRILL™

100% PECHUGA DE POLLO DESPECHADO

Este delicioso sándwich está elaborado con panes especiales y tiernos.
Ingredientes: pan especial, mayonesa, lechuga, tomate, pechuga de pollo.



Nuevo King Mix Cofler Block

Llegó un nuevo Kingmix a Burger King!

Crema de vainilla, salsa de dulce de leche y Cofler Block.

La tentación del maní con chocolate, ahora en todos nuestros locales.



Apertura

BK Salta

El 3 de diciembre realizamos la apertura de local número 63. BK Salta. Luego de meses de trabajo en equipo y mucho esfuerzo, pudimos concretar la llegada a una nueva provincial.

En el desembarco a Salta hubo muchas personas involucradas. Los gerentes que realizaron las entrevistas para tomar a estos maravillosos chicos que se esfuerzan día a día para mejorar y brindar el mejor servicio, la gente de Desarrollo, Compras, RR.HH., Operaciones, Sistemas y Marketing. Quiero agradecer a Carina e Isabel por el apoyo y por darme la posibilidad de este desafío. A mi familia y mi esposa por apoyarme en esta gran oportunidad. Quiero destacar el gran trabajo de Jaime y Bárbara de Formación Operativa que trabajaron para brindarles la mejor capacitación a los chicos, los cuales son parte de este gran sueño.

Valentín Eijo / Gerente de Local



¡A todos
ustedes,
gracias!



Apertura

BK Liniers

Mi equipo y yo nos sentimos muy contentos y orgullosos porque hayan puesto en nuestras manos la oportunidad de abrir el local número 64 de la compañía. Desde el primer día que tuve la noticia de esta apertura, me comprometí fuertemente para que todo sea un éxito y transmitir esas ganas a todo el equipo. Quiero agradecer mucho a mis colegas del distrito, quienes colaboraron con Liniers. Al local de Bulnes quien nos prestó su local. A todo su equipo que se desempeñó de forma excelente para entrenar con mucho compromiso y participación a los chicos. Muchas gracias a Gastón González y a todo su equipo.

Un agradecimiento para Fernando Tamborini quien confió en mí para esta apertura y a todos los departamentos de apoyo involucrados para que el local abriera sus puertas el 1 de noviembre.

Cynthia Gómez / Gerente de Local



Apertura

BK Merlo

La apertura del local de Merlo fue una de las experiencias más importantes y gratificantes de mi carrera. Vivir todo el proceso, desde contratar a cada uno de los empleados, planificar y seguir el desarrollo de todos y poder ver su progreso me llenó de orgullo, al igual que el momento en que pudimos entrar por primera vez al local y comenzar a prepararlo para la apertura. Fue muy gratificante hablar con la gente que se acercaba constantemente a la puerta impaciente porque abramos y ver la alegría con la que nos recibían en su ciudad, hasta el momento en que corté la cinta roja e ingresó el primer cliente.

Otra situación particular fue que la apertura de las puertas coincidió con la fecha de mi cumpleaños y a la misma hora en que nací. Mientras verificábamos los últimos detalles para abrir las puertas Isabel Candiloro en complicidad con algunos empleados compró una torta y me cantaron el feliz cumpleaños. Por todo esto estoy muy agradecido, es una experiencia que jamás olvidaré y me llena de orgullo haber sido elegido para realizar la apertura de BK Merlo y poder hacer mi aporte al crecimiento de la empresa.

Gustavo Gómez / Gerente de Local



Golpes de calor e hidratación.

Para tener una vida más sana.

Aunque podemos vivir hasta 50 días sin alimento, sin líquidos sólo sobreviviríamos unos días. Por eso es tan importante que en los días de calor llevemos a cabo una adecuada hidratación, evitando así un trastorno que puede provocar dolor de cabeza, cansancio, falta de concentración e incluso un golpe de calor.

El agua, aporte de vida

En épocas del año con altas temperaturas, una persona puede llegar a perder al día entre 2 y 3 litros de líquido en el organismo a través del sudor, de la orina, la respiración y la transpiración de la piel.

Para evitar esta deshidratación que en casos extremos, incluso puede generar enfermedades cardiovasculares, osteoporosis o incluso algunos tipos de cáncer como el de colon, los expertos recomiendan incrementar el consumo de líquidos hasta una media de 2,5 litros diarios.

Jugos, frutas y verduras

El agua es un recurso de la naturaleza necesario para la vida y esencial para el conjunto de la alimentación. El agua contenida en los alimentos junto con la que bebemos y el resto de líquidos que ingerimos, tienen que garantizar nuestra correcta hidratación en todas las edades y circunstancias vitales.

Y es que, el agua, principal componente de nuestro organismo, influye en diversas funciones y reacciones orgánicas, contribuyendo a mantener el equilibrio vital. Pero además de con agua, el cuerpo humano se puede hidratar con otras bebidas o alimentos que en su compuesto sean ricos en ella.

De esta forma, cualquier alimento con alto contenido hídrico o bebida que contenga agua, puede contribuir a la necesaria hidratación en esta época del año. Éste es el caso de los jugos, que hoy en día están incorporados totalmente en nuestra alimentación e incluso han pasado a formar parte de las bebidas de consumo habitual de los deportistas por sus características organolépticas, su valor nutricional y el porcentaje de agua que contienen.

Las bebidas de reposición son también una buena alternativa para hidratar nuestro organismo tras la realización de un esfuerzo físico, ya que contienen cierta cantidad de minerales que se pierden con la sudoración. Por el contrario, los refrescos comunes no son las bebidas óptimas para una rápida hidratación, por su alto contenido en azúcares, que dificulta el rápido flujo de agua hacia el torrente circulatorio.

En cuanto a los alimentos, las frutas, junto con las verduras, hortalizas y cereales son la principal fuente de fibra y antioxidantes de nuestra dieta, por lo que los expertos recomiendan su consumo de forma habitual.

Especial cuidado con mayores, niños y embarazadas

Al envejecer disminuye la proporción de agua del organismo por la transformación de tejidos ricos en agua en tejidos pobres en ésta. En las personas mayores representa tan sólo el 60 por ciento en hombres y el 50 por ciento en mujeres. Además, a ello se une que las personas mayores normalmente presentan una menor ingesta líquida como consecuencia de diversos factores como disminución de la percepción de sed, incidencia de enfermedades, consumo de fármacos, cambios ambientales, falta de accesibilidad. Por tanto, los ancianos son especialmente susceptibles frente a la deshidratación.

En el caso de los niños, ocurre algo parecido, ya que tampoco son conscientes de la necesidad de hidratarse de forma adecuada durante estos días de calor, a pesar de la pérdida constante que tienen de líquido debido a la alta actividad que suelen realizar durante las vacaciones.

Cuando se trata de recién nacidos, los expertos señalan que el 90 por ciento de la leche materna se compone de agua, por lo que es recomendable aumentar la ingesta habitual para asegurar un estado óptimo de salud de la madre y del bebé. Y es que la etapa de embarazo y lactancia supone cambios en todos los aspectos de la vida de la mujer, y así también debe suponer cambios en los hábitos alimenticios. Gracias a la mejoría del estado nutricional de las embarazadas se ha conseguido incrementar el número de embarazos a término con fetos vivos en los últimos años, por lo que una parte de estas recomendaciones deben ir dirigidas a la adecuada ingesta hídrica.

Ejercicio físico e hidratación

La actividad física en función de su intensidad, duración o condiciones extremas de temperatura o falta de humedad puede suponer una pérdida de agua de 2-5 ml/m. Por ello, en el caso de los deportistas, además de una correcta alimentación, será necesaria una hidratación adecuada.

Descifra el mensaje.



Dejamos un mensaje
para vos en estas fiestas!



L F S I K D



E T A B C



Adivina adivinador...

Cuando estoy en el campo soy verde
y muy alto; si me llevan a casa
me adoran que es un encanto

El árbol de Navidad

Se come en Navidad
tiene almendras y miel.
¿Qué cosa es?

El panetón

Buscá las 8 diferencias escondidas.



Sociales

¡Felicitaciones!

Nacimientos:



Clara 07/01/2012
Mamá: Mabel Cardozo
Papá: Matías Barros
Sub-Gerente BK Plaza Casaplay



Joaquín 21/10/2012
Mamá: Fabiana Cifallo Salas
Papá: Carlos Gastón Álvarez
Asistente Sr. BK Puerto Madron



Pedro 07/11/2012
Mamá: Sandra Gálvez
Papá: Carlos Gálvez
Mamá: Laura Quintela



Mila 11/01/2012
Mamá: María Alicia
Papá: Andrés Adorno
BK José María

¡Felicitaciones y muchas gracias a quienes nos acompañan día a día desde hace 5 y 10 años!

Incorporaciones:



Carolina Barallo
Analista Jc. de Administración de RRHH
(Recursos Humanos)



Gerónimo Castilla Sastra
Gerente de Recursos Humanos
(Recursos Humanos)



Juan Inacio
Auditor Sr. (Auditoría)



Lucas Pico della Paolera
Analista Sr. de Compras No Productivas
(Compras y Logística)



Milagros Ayora
Analista Jc. de Compras No Productivas
(Compras y Logística)



Oscar Dicionara
Técnico Jc. Sistemas (Sistemas)

Aniversarios:

10 AÑOS

- GARCIA, MARÍA VICTORIA / GERENTE DE ENTRENAMIENTO / 24/10/2002 / ESTACIONAMIENTO
- MULLO RODRIGUEZ, CRISTIAN / SUPERVISOR TÉCNICO / 24/10/2002 / MANUTENIMIENTO

5 AÑOS

- GARCIA, ANA ROSA / CREW / 20/10/2007 / AVANCE DHO
- PAREDES LUGANAS, JOSÉ / CREW / 02/10/2007 / PERÚ
- LUNA, MARTÍN ROBERTO / GERENTE DE ADM. DE PERS. / 08/10/2007 / RRHH
- BERRIO, ROBERTO JOSÉ / GERENTE DE T. / 08/10/2007 / SISTEMAS
- PÉREZ, JESSICA GABRIELA / CREW / 10/10/2007 / ROSARIO
- VAZQUEZ, YESSICA ROJAS / CREW / 18/10/2007 / BULNES
- BERNARDEZ, EDUARDO OSWALDO / CREW / 20/10/2007 / OSORNIO
- VELAZQUEZ, MARÍA LUJÁN / ASISTENTE JR. / 28/10/2007 / MERLO
- BUSTOS, NICOLA MEBRIDES / COORDINADOR DE TURNO / 28/10/2007 / MORON
- LÓPEZ, GISELA SANDRA / GERENTE ASISTENTE / 28/10/2007 / PALMERAS
- ROJAS, MATÍAS EDUARDO / CREW / 29/10/2007 / ACOYTE
- OSORIO BARRERA, NICOLÁS / CREW / 05/11/2007 / OLIVOS MAIPO
- PERA, NINA DEL CARMELO / CREW / 10/11/2007 / CABALLITO
- SANTOMINI, ESTER ANABELLA / ASISTENTE SR. / 12/11/2007 / FLORIS
- STREIBER, NICOLÁS / GERENTE DE CONTABILIDAD / 19/11/2007 / COMBALEVED
- GARDENAS AVILES, ANASTASIA / CREW / 19/11/2007 / LOMAS
- BARRERO, ESTER / ASISTENTE SR. / 19/11/2007 / VILLA URUGUAY
- LUNA, RAQUEL SOLEDAD / CREW / 20/11/2007 / PARQUE BRONNI
- WAZEL, EMERSON ANTONIO / ASISTENTE SR. / 03/12/2007 / ECUADOR
- ESTRADA GORA, ESTER / CREW / 03/12/2007 / PARQUE BRONNI
- BORELLO, RICHARDA / ASISTENTE JR. / 10/12/2007 / LA PLATA
- AYLLON TOSI, DANIELA / GERENTE ASISTENTE / 10/12/2007 / LINDES
- GUZDA, EMERSON ROBERTO / ASISTENTE JR. / 10/12/2007 / ECUADOR
- DIAZ, GISELA VANINA / CREW / 10/12/2007 / ALTO AVELLANEDA
- ANAYA MARIAYVILA, LIZO / GERENTE ASISTENTE / 18/12/2007 / CMC
- ALVIZ, VIVIANA GABRIELA / COORDINADOR DE TURNO / 18/12/2007 / PACIFIC
- PELOSO, FLAVIA MARIANEL / CREW / 21/12/2007 / LOMAS CENTRO
- AMADORI, CRISTIAN / GERENTE ASISTENTE / 21/12/2007 / CMC
- MARIAN, EDUARDO EMANUEL / TÉCNICO SR. / 28/12/2007 / MANUTENIMIENTO



Colaboraron en esta edición:
Referentes de Comunicación Interna,
Belén Luján, Departamento de Marketing,
Entrenamiento, Formación Operativa.

comunicacioninternam@burgerking.com.ar

