Política Compromiso de Sostenibilidad

Restaurante ARACATACA - TAYB SAS 830084588-1

Calle 16 # 5 - 41 MUSEO ORO, Bogotá

¿Qué hacer en caso de presentarse ESCNNA?

<u>Recepción</u>

- Verificación de las cédulas.
- Abstenerse de hacer registro de personas sin documento de identidad.
- Si hay alguna sospecha verificarla.
- No brindar información referente a la ESCNNA

Policía de Turismo 018000112440
018000522020 123

BIENESTAR FAMILIAR

Promoción Patrimonio Cultural

Ley 397 de 1997

Se establecen las medidas de protección y difusión del patrimonio cultural en Colombia.

Ley 1185 de 2008

Por exportar bienes de interés cultural sin autorización o sustraerlos, disimularlos u ocultarlos, se impondrán sanciones entre 5 y 500 salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Normatividad de la Web

En Colombia existen disposiciones legales que previenen y castigan:

- La explotación Sexual de niños, niñas y adolescentes en el turismo Ley 679 de 2001, Ley 1336 de 2009, Cárcel hasta por 33 años y extinción de dominio.
- El tráfico ilegal de especies de flora y fauna, Ley 17 de 1981, Ley 1333 de 2009, Ley 611 de 2000.
- El tráfico de especies silvestres que se encuentren amenazadas en el territorio nacional, Resolución 0192 de 2014.
- El tráfico de bienes culturales Ley 63 de 1986, Ley 1185 de 2008.

ESTAMOS COMPROMETIDOS CON ESTA NORMATIVIDAD

Políticas de Sostenibilidad RESTAURANTE ARACATACA

Nuestro **RESTAURANTE ARACATACA:**
ha adoptado la siguiente política de turismo sostenible, cumpliendo los requisitos establecidos en la Norma Técnica Sectorial **NTS-TS 004:**

POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD

Cuando alteramos el equilibrio del Medio Ambiente corre peligro la vida que hay en él, la contaminación de los ríos, del suelo, del aire, la destrucción de los bosques y la erosión se produce cuando el hombre manipula indiscriminadamente los recursos sin considerar la necesidad de su conservación, pensando únicamente en satisfacerse a sí mismo.

Conscientes de estos impactos ambientales y los generados por la Actividad Gastronómica en lo socio-cultural y económico, el **RESTAURANTE ARACATACA** con el desarrollo sostenible del turismo, gestionando actividades orientadas a prevenir,

eliminar o reducir el impacto que en nuestras instalaciones y actividades que desarrollamos en los destinos que ofertamos en nuestro portafolio de servicios, que optimicen la sostenibilidad, mejorando su comportamiento con el entorno, sensibilizando al Turista en el cuidado y buen manejo de los recursos naturales, en el respeto de las costumbres socioculturales de una población y al desarrollo de una economía local justa, para el progreso sostenible de las regiones, y que las futuras generaciones puedan disfrutar de estos recursos.

Rechazamos todo tipo de discriminación, la explotación laboral infantil, todo tipo de trabajo forzoso y la Explotación Sexual Comercial a Niñas, Niños y Adolescentes, ESCNNA en nuestras instalaciones y en los servicios que ofrecemos.

NUESTROS OBJETIVOS

- Identificar y minimizar los impactos producidos por la Actividad Gastronómica y el comportamiento del turista en los aspectos ambiental, sociocultural y económico en las regiones que ofertamos.
- Elaborar un diagnóstico que permita tomar decisiones que contribuyan a mejorar el desarrollo de la Actividad Gastronómica y el comportamiento del turista en los aspectos ambiental, sociocultural y económico en las regiones que ofertamos
- Diseñar un documento orientado a mejorar la Actividad Gastronómica y sensibilizar al turista en buenas prácticas del uso y protección de los recursos naturales, el respeto por las costumbres socioculturales de una población y al desarrollo de una economía justa.
- Sensibilizar a los colaboradores, clientes y proveedores en la prevención de ESCNNA, la no discriminación y el apoyo a las comunidades locales y vulnerables.

Diciembre de 2022, Bogotá Colombia.

METAS

Se establecen metas teniendo en cuenta los Objetivos y Programas de Sostenibilidad, los cuales serán revisados anualmente:

Acciones	Objetivos	Metas
Realizar campañas de información y formación entre los empleados y clientes para promover el ahorro de agua.	Minimizar el consumo de agua.	Disminución del consumo anual de agua en 5%
Divulgar el Programa de la Energía y las buenas prácticas de ahorro entre clientes y colaboradores	Minimizar el consumo de energía.	Disminución del consumo anual de energía en 5%
Divulgar el Programa de Gestión de Residuos entre los clientes y colaboradores	Minimizar la generación de residuos.	Disminución de la generación anual de residuos sólidos Ordinarios en 5%
Liderar Campañas sobre la prevención de ESCNNA, la no discriminación y el apoyo a las comunidades locales y vulnerables.	Sensibilizar a los colaboradores, clientes y proveedores en la prevención de ESCNNA, la no discriminación y el apoyo a las comunidades locales y vulnerables.	Sensibilización del 90% de los clientes, colaboradores y proveedores
Invitar a nuestros proveedores a la adopción de prácticas e iniciativas orientadas al cuidado del medio ambiente y la minimización de residuos	Sensibilizar a la comunidad local sobre el manejo adecuado de los residuos	Sensibilización del 90% de la comunidad local.
Promover buenas prácticas del uso y protección de los recursos naturales y culturales, el respeto por las costumbres de la población local y el desarrollo de una economía justa.	Sensibilizar al turista en buenas prácticas del uso y protección de los recursos naturales y culturales, el respeto a las costumbres y el apoyo a la población local.	Sensibilización del 90% de los clientes.