

# *Bellini*

## **Política de sostenibilidad y conciencia**

Restaurante Bellini (Branta S.A.S e ITALCUCINA S.A.S) tiene como actividad principal el servicio de alimentos y bebidas, ofreciendo un servicio de restaurante bar en la ciudad de Bogotá exclusivamente. No obstante, además de ofrecer un servicio y tener una naturaleza comercial, esta empresa es un proyecto con sólidas bases administrativas, financieras y operacionales. Se distingue por su compromiso con el crecimiento responsable, valorando su experiencia de 30 años y fomentando el desarrollo personal y profesional de sus colaboradores. La cultura organizacional es cercana y familiar, aunque evoluciona hacia la profesionalización y estandarización de procesos para mejorar la eficiencia. Los valores fundamentales incluyen integridad, responsabilidad, respeto, innovación, trabajo en equipo, orientación al cliente, excelencia, transparencia, adaptabilidad y sentido de urgencia.

### **Nuestros objetivos:**

1. Brindar a nuestros colaboradores una experiencia que les otorgue propósito, impulsando su desarrollo emocional, ético, espiritual y profesional. Es por eso que nuestra cercanía con nuestros equipos es fundamental, que exista una familiaridad, conocer sus sueños y necesidades para así poder ser un apoyo en el cumplimiento de esas metas personales.
2. Asegurar el cumplimiento de altos estándares de calidad y sostenibilidad mediante procesos y protocolos que permitan indicar y controlar dichos estándares. Buscando en nuestros proveedores la adquisición de ingredientes de excelencia para nuestros productos, consolidando relaciones sólidas, transparentes con proveedores clave y relaciones duraderas.
3. Para el 2025 se implementará un centro de procesos centralizado el cual representa una estrategia clave para fortalecer la operación de nuestros restaurantes, permitiendo estandarizar la calidad de los productos, optimizar recursos y elevar la eficiencia operativa. Esta centralización contribuye directamente a la sostenibilidad del negocio, al reducir el desperdicio de insumos, mejorar el control de inventarios y asegurar el cumplimiento de rigurosos estándares de inocuidad y consistencia en cada preparación. Además, este modelo promueve una cultura de conciencia ambiental y responsabilidad en el uso de los recursos, minimizando el impacto ecológico de nuestras operaciones. A través de prácticas más eficientes y sostenibles, generamos valor a largo plazo para la empresa, nuestros clientes y el entorno, consolidando nuestro compromiso con una gastronomía más responsable y alineada con los desafíos del futuro.
4. Impulsar la protección del medio ambiente mediante una gestión responsable de los recursos, focalizándose en el uso eficiente del agua, la optimización del consumo energético, la reducción de emisiones y la utilización consciente de materiales de empaque. Este compromiso se extiende a toda nuestra cadena de valor, promoviendo e integrando buenas

prácticas ambientales en cada eslabón del proceso, con el objetivo de generar un impacto positivo y sostenible en el entorno.

5. Dando a conocer canales para mujeres que se identifiquen estar viviendo una situación de violencia. Recursos que ofrece la Alcaldía Mayor de Bogotá (línea púrpura) en donde las mujeres son atendidas por un equipo de psicólogas, trabajadoras sociales, abogadas y enfermeras.
6. Cumplimos La ley 300 de 1996, que define como aquellos establecimientos comerciales en cabeza de personas naturales o jurídicas cuya actividad económica está relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Teniendo en cuenta las siguientes prácticas de prevención:
  - a. Prohibimos el expendio de bebidas alcohólicas a personas menores de 18 años, solicitando documento de identificación como mayor de edad en caso de dudar de su edad.
  - b. Informamos al equipo de seguridad y al personal en temas relacionados a la prevención de actividades ilegales como la trata de personas y la Explotación Sexual Comercial de Niños, Niñas y Adolescentes. Solicitando estar alerta de cualquier actividad sospechosa en las instalaciones incluidas las zonas de parqueo y los alrededores.
  - c. No empleamos a menores de edad en el establecimiento, únicamente cuando los padres soliciten por medio del Ministerio del Trabajo un permiso especial para el menor de edad y este es aprobado.
  - d. Todos los puntos cuentan con número de cuadrante en caso de alguna novedad, hospital más cercano y contactos necesarios para una emergencia.
  - e. Damos cumplimiento al programa de SST y contamos con Comité de Convivencia vigente.

Nelson P. Maidens

Representante Legal

Branta S.A.S 830084588-1  
Italcucina S. A. S 830033734-0  
Carrera 13 # 29 - 41 Bogotá, Colombia  
6013381260  
Marzo 2025