

## Política de Sostenibilidad

Para Foodies SAS los recursos naturales, sociales y patrimoniales constituyen elementos de gran valor que requieren de nuestro cuidado y protección, por lo cual implementamos permanentemente estrategias positivas que beneficien nuestro entorno y reduzcan cualquier impacto negativo que pueda generarse como consecuencia de nuestra actividad en los ámbitos económico, social y ambiental.

Por esta razón consideramos fundamental establecer practicas sostenibles que regulen los efectos generados por la actividad turística que resumimos en los siguientes compromisos:

- Motivar y capacitar al personal con acciones formativas y de concientización sobre los principios del turismo sostenible, promoviendo las buenas prácticas a través de actividades internas y externas.
- Convertirnos en un agente que aporte al desarrollo económico y personal de las personas que trabajan en la empresa, los proveedores de cada destino y las comunidades locales donde se ejecutan nuestros servicios. Daremos prioridad a la contratación de colaboradores de base local aplicando condiciones justas y equitativas sin ningún tipo de condicionamiento por motivos de raza, género, preferencia sexual o religión. Nuestro compromiso va en contra de cualquier tipo de hostigamiento, incluyendo lenguaje o conductas que puedan ser intimidantes, discriminatorias y/u ofensivas.
- Tomar medidas efectivas para la prevención de la explotación sexual infantil y toda práctica que conlleve al turismo sexual de cualquier índole. Declaramos nuestro rechazo a la explotación y contratación laboral directa o indirecta a menores de edad, así mismo nos acogemos al decreto 3597 de 2013, donde se establecen las actividades laborales que no deben realizar los menores de 18 años.
- Promover la conservación del patrimonio cultural informando a los viajeros sobre los valores y tradiciones de las comunidades de los destinos turísticos en los que ofrecemos nuestros servicios garantizando condiciones justas de compra y sin ningún tipo de discriminación social, cultural o religiosa, con el ánimo de generar un impacto positivo en su calidad de vida. Declaramos así mismo nuestro apoyo a la promoción del patrimonio gastronómico inmaterial, por tal motivo nuestras experiencias promueven la conservación y salvaguarda de la cocina tradicional.
- Desarrollar estrategias para satisfacer las necesidades de la empresa, reduciendo al mínimo los efectos negativos producidos por el consumo de recursos y la generación de residuos; dando uso óptimo a los recursos ambientales, y generando conciencia a todas las personas involucradas con la empresa sobre la importancia de conservar la diversidad biológica.

- Nos responsabilizamos a informar, sensibilizar, evitar y denunciar cualquier práctica que promueva el tráfico ilícito de bienes culturales y especies de flora y fauna, haciendo énfasis en la prohibición del consumo de huevos o carnes de origen silvestre y respetando las temporadas de vedas de pesca a nivel nacional.
- Mejorar continuamente nuestros procesos y verificar que nuestras acciones sean compartidas por colaboradores, proveedores y clientes divulgando con respeto los atractivos y productos de nuestro portafolio y promoviendo el desarrollo económico y socio-cultural de las comunidades locales donde tenemos presencia bajo dinámicas de trabajo que permitan su participación como beneficiaria de nuestras experiencias gastronómicas.

Esta política de turismo sostenible se actualizará siempre que las circunstancias lo requieran, adoptando y publicando nuestros nuevos objetivos.