

EL RODEO STEAK HOUSE

Un hombre tenaz, que pensó en grande, y con el esfuerzo de muchos años consolidó su visión de ir siempre más lejos. Así se formó esta gran empresa de capital 100% costarricense que dice mucho de quienes somos los ticos.

El Restaurante El Rodeo no es un restaurante más, es el producto del sueño de un hombre campesino que forjó su futuro de tener un lugar único, su nombre Antonio Jiménez Vargas, conocido como "El Macho", por sus amigos.

El Rodeo es un excelente ejemplo de que cuando se quiere se puede, que la carencia de títulos académicos y las raíces sencillas, en este país único no son limitante, El Macho plasmó con esfuerzo e impresionante visión un lugar que 30 años después sigue teniendo una clientela fiel, amigos entrañables y es ejemplo para muchos.

Contra todos los pronósticos, logró desde el primer día de su apertura llenar el lugar, hoy con la segunda y tercera generación a la cabeza, mantenemos intactos las enseñanzas, la dirección y el perfil que él plasmó, y que al día de hoy sigue siendo un lugar especial para miles de costarricenses y extranjeros que han pasado por allí.

Inició su primera etapa en el año 1980, con la apertura de su Steak House, con capacidad para atender doscientos cincuenta puestos simultáneamente. Desde ese entonces se especializó en la preparación de diferentes cortes de carne que siempre se han hecho acompañar con guarniciones de un estilo clásicamente costarricense, para el deleite de todo aquel que guste del sabor casero. Además, desde 1985 cuenta con un salón de convenciones con capacidad para atender grupos de hasta cuatrocientas personas.

El Hotel El Rodeo Country Inn se inauguró en Diciembre del año 1996 con un estilo Art. Deco y con la premisa de siempre, rescatar la calidez original de las casas de huéspedes; ofreciendo a las personas: descanso, confort y elegancia, evitando a toda costa el externo de los ajetreados y fríos "hoteles de cadena".

El enfoque en el Complejo El Rodeo se ha concentrado especialmente en el sector ejecutivo, aprovechando la importancia del circuito comercial del área metropolitana.

UBICACIÓN

El complejo el Rodeo está situado en la localidad suburbana de San Antonio de Belén, 15 minutos al sur del aeropuerto internacional Juan Santamaría y a solo 20 minutos de San José. Específicamente, de la fábrica Panasonic 500 metros al oeste, sobre la radial Santa Ana – Belén.

DISTRIBUCIÓN ACTUAL DE LAS INSTALACIONES

El Complejo El Rodeo mide en su totalidad 8.500 metros cuadrados. Donde se distribuyen cuatro edificios principales: el Restaurante, el Hotel, la Sala de Eventos especiales.

El Rodeo Estancia Boutique Hotel y Restaurante es una empresa que ha crecido con los años gracias a los múltiples valores que han guiado la operación y desarrollo de la misma. Somos fieles creyentes de que las cosas se deben hacer siempre de la forma correcta, que con buenas bases un negocio puede perdurar por muchos años.

La honestidad, transparencia y la integridad son indispensables en nuestro ambiente laboral. Deseamos que nuestros clientes disfruten de nuestros servicios por medio de el confort, trato diligente, esfuerzo, amabilidad y más de nada respeto. Un respeto que nace desde el trato entre nuestro personal hasta llegar a nuestros clientes.

MISIÓN

Somos una empresa que hace conceptos únicos e integrales de alimentos, bebidas y hospedaje donde se sobrepasan las expectativas de los consumidores. Trabajamos todos los días en mejorar nuestro servicio para poder seguir siendo una empresa líder en el mercado que busca ofrecer excelente calidad de cortes de carne nacionales y extranjeros, estadías placenteras y relajantes para nuestros huéspedes.

Al mismo tiempo, contamos con un personal especializado en cada una de sus áreas de trabajo, para brindar al cliente fiel una respuesta excelente a la confianza que ha depositado, y al nuevo usuario, una posibilidad de establecer un lugar con el que se sienta satisfecho, en los que el servicio y la atención apropiados constituyan la clave del éxito. Nos preocupamos por nuestros clientes y hacemos todos los esfuerzos para que ellos se sientan plenamente satisfechos.

VISIÓN

El Complejo el Rodeo continuará siendo un restaurante y hotel, de tradición, ocupando en el país un puesto de importancia, destacándose por su calidad del producto, la atención eficiente y humana, logrando así su completa satisfacción y lealtad.

Ser reconocidos como una empresa original, sólida y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia a sus invitados, posibilidades de desarrollo a su personal, trato justo a sus proveedores, transparencia y colaboración en el desarrollo de la comunidad donde opera.

FILOSOFÍA

Realizar nuestro trabajo como una manera de servir a nuestros huéspedes y clientes. Sentimos el compromiso de proveer servicios de hospedaje, alimentos y bebidas con calidad, eficiencia y precios adecuados. Todo el personal del Complejo El Rodeo será tratado con dignidad y honestidad, para que sea capaz de cumplir sus metas, experimentar orgullo y satisfacción y aspirar a su éxito no solo económico, sino también profesional, personal y emocional, donde todos tengamos la oportunidad de crecer juntos.

"La satisfacción de nuestros clientes comienza con la satisfacción de nuestros empleados". "Lo importante lo podemos dejar para después. Lo que nunca podemos descuidar, es aquello que nos ha hecho grandes, nuestra calidad y servicio".

PRINCIPIOS DE NUESTRA CONDUCTA

El Complejo el Rodeo posee un gran equipo humano, con sentido de pertenencia y ética, laborando en un ambiente familiar, en el que se fundamenta el respeto y conocimiento a la dignidad de las personas; con el compromiso hacia nuestros clientes, aplicando los correctivos requeridos con rapidez y eficiencia, alcanzando un nivel de productividad que se ve reflejado, en las necesidades de nuestros clientes, empleados y propietarios.

- **HONESTIDAD E INTEGRIDAD:** Nos conocemos a nosotros mismos, y expresamos lo que sentimos o pensamos sin temor, porque cuando se está entre personas honestas cualquier proyecto humano puede realizarse. Evitamos cualquier situación que pueda poner en riesgo nuestra honestidad y transparencia al actuar.
- **RESPONSABILIDAD:** Creamos conciencia acerca de las consecuencias que tiene todo lo que hacemos o dejamos de hacer, sobre nosotros mismos o sobre los demás.
- **RESPECTO Y RESPETO A LA IGUALDAD:** Fomentamos una convivencia sana y pacífica entre los miembros de la empresa, tratando a los demás con la misma consideración que nos gustaría ser tratados. Evitamos actos discriminatorios por razón de sexo, etnia, credo, discapacidad, orientación sexual, estado socioeconómico y fomentamos la equidad de condiciones para nuestros colaboradores, clientes y proveedores.

DEBERES ÉTICOS

Deberes que la empresa considera fundamental para el desarrollo de una buena conducta.

- **SERVICIO:** Procuramos ver nuestro trabajo como algo más que una actividad, lo vemos como un servicio que prestamos que nos permite ganarnos la vida. No hay trabajos indignos, la dignidad de un trabajo depende de nuestra actitud hacia él.
 - Los colaboradores deben desarrollar sus labores con esmero, atención y de forma correcta. La disciplina y obediencia se encuentran a las disposiciones patronales y existe una congruencia entre las acciones y los valores éticos de la empresa.
 - Los colaboradores están en la obligación de informar sobre cualquier conducta perceptible que atente contra las leyes y reglamentos de la empresa y de el país.
 - De manera respetuosa colaboramos con nuestros clientes suministrándole la información necesaria y el servicio de calidad por el cual se nos reconoce.
 - Atendemos al adulto mayor, mujeres embarazadas y personas discapacitadas con la atención y trato personalizado que necesiten.
 - Mantenemos una buena presentación personal ya que somos el reflejo de toda la organización que trabaja en conjunto.
- **EFICIENCIA:** Lucharemos diariamente contra la pereza, la negligencia y el descuido; trabajando con vocación y diligencia. Haremos uso de los recursos, bienes y herramientas de la empresa que se nos sean delegados.

- LEALTAD: Crearemos un ambiente en conjunto conveniente para el desarrollo de todas las relaciones laborales con el objetivo de ser una familia de colaboradores leales a su trabajo.
 - Informaremos a los superiores o personas competentes sobre actos de colaboradores que puedan perjudicar a la empresa.
 - Tendremos como prioridad la responsabilidad social y conservamos el medioambiente.
- TRABAJO EN EQUIPO: Llevar a cabo todas las tareas con la más completa satisfacción, tanto para el cliente como para el colaborador, donde el logro de uno sea el logro de todos.
 - Fomentaremos una relación amable, cordial y respetuosa con nuestros compañeros de trabajo.
 - Mantendremos una comunicación efectiva con todas las distintas áreas y públicos de interés de la empresa.
 - Orientamos a los compañeros de nuevo ingreso.
 - Mostramos tolerancia y respeto hacia las ideas de los demás, respetando el margen de acción y responsabilidad de cada uno de los compañeros y compañeras.

POLÍTICA Y MANUAL DE SOSTENIBILIDAD DEL COMPLEJO EL RODEO

El Rodeo Estancia Hotel Boutique y El Rodeo Steak House se encuentran comprometidos con el medio ambiente y responsables de todos los impactos tanto negativos como positivos que puedan causar en él.

Trabajamos constantemente en cambiar nuestros procesos y educar a nuestro personal con el fin de generar mayor sensibilidad sobre nuestros deberes hacia los recursos naturales, la conservación del patrimonio natural y cultural de nuestro país y el desarrollo social de nuestra comunidad.

Somos fuente de empleo, directo e indirecto, que busca el bien colectivo y la mejora de la calidad de vida de las personas que la comunidad.

El Rodeo Estancia Hotel Boutique y El Rodeo Steak House están comprometidos con los estándares éticos y con el cumplimiento de las leyes nacionales e internacionales aplicables. Velamos por el cumplimiento de las siguientes leyes: ley de hostigamiento sexual, ley de conservación de vida silvestre, ley de parques nacionales No.6084, ley sobre tráfico y consumo de sustancias ilegales, ley orgánica de ambiente, ley de biodiversidad No. 7788, ley de defensa y conservación del patrimonio nacional arqueológico, ley 7600 igualdad de oportunidades para personas con discapacidad, ley antitabaco, código de conducta.

Objetivos de sostenibilidad:

1. Cumplir con los altos estándares de calidad y servicio al cliente.
2. Cumplir con la política de seguridad y salud en el trabajo.
3. Divulgar a nuestros grupos de interés las buenas practicas de sostenibilidad
4. Promover el uso de prácticas sostenibles para trabajar bajo un modelo sostenible que cause el menor impacto posible en el ambiente.
5. Capacitarnos constantemente en temas ambientales y sociales para que todos nuestros colaboradores se encuentren bien informados y orientados de nuestras practicas sostenibles y puedas servir como voceros de cambio.

6. Motivar a los clientes por medio de nuestros colaboradores para que se involucren dentro de los conceptos ambientales en los que participa la empresa.
7. Evitar y denunciar toda comercialización de piezas de patrimonio nacional.
8. No permitir ni fomentar los comederos artificiales.
9. Dar prioridad al uso de productos amigables con el ambiente, orgánicos o de rápida descomposición.
10. Proteger a menores de edad de la explotación sexual y comercial de niños y niñas adolescentes.
11. Divulgar al público que la explotación sexual de menores es un delito.
12. Comunicar a las autoridades competentes de cualquier caso de comercio sexual con menores que puedan ser detectados en las instalaciones.
13. Proteger a los colaboradores de cualquier manifestación de hostigamiento.
14. Proteger el establecimiento de cualquier discriminación de raza, género o preferencia sexual.
15. Comercializar nuestros productos y servicios sin publicidad falsa o engañosa.

COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE:

El orgullo de nuestras raíces nos hacen ser absolutamente sensibles con el medio ambiente, por lo que El Grupo Rodeo tiene proyectos de conservación y reforestación, lo demostramos con lo siguiente:

- 500 hectáreas de bosques protegidos y un proyecto de reforestación en la Península de Osa, colindantes al Parque Nacional Corcovado
- Plan de reciclaje
- Programa #SinPlásticoPorFavor.
- Los desechos orgánicos son donados diariamente a pequeños poricultores de la zona.
- Nos oponemos a la extracción y comercialización de especies de flora y fauna silvestre continental y marina
- No se permite dentro del establecimiento mantener especies de animales silvestres en cautiverio.
- No se permite dentro del establecimiento los comederos artificiales.
- La empresa sensibiliza, informa y educa sobre los efectos de cambio climático por medio de charlas, redes sociales, libro de habitación o habladores de mesa.
 - Decidimos utilizar nuestro instagram como una red social dirigida al tema ambiental estrictamente y su relación con nuestra ideología y la empresa.
- En el establecimiento no se utilizan, consumen o comercializan productos que tengan contraindicaciones ambientales.
- Queda totalmente prohibido la preparación de alimentos con especies en peligro de extinción o en vulnerabilidad.

PLAN DE RECICLAJE

Estamos comprometidos como empresa a educarnos y adaptar nuestro espacio a la gestión de buenas prácticas, como el manejo adecuado de los residuos generados por la empresa en el día a día.

Hemos implementado en espacios estratégicos el uso de basureros debidamente identificados para la separación de los desechos según su tipo.

Contamos con un espacio de acopio en el que se almacenan los residuos debidamente separados. Una vez al mes todos los residuos son enviados a la empresa Servicios Ecológicos M.B.B. S.A que se encargan de pesar y reciclar los materiales.

1. Separamos los residuos en sus diferentes categorías: papel, plástico, aluminio, cartón, vidrio, material no reciclable y material orgánico.
2. Tenemos un centro de acopio en el que se almacenan los residuos durante un mes para luego ser trasladados al centro de reciclaje.
3. Los desechos orgánicos son donados diariamente a pequeños porcicultores de la zona.
4. En nuestras instalaciones además contamos con tanques sépticos y trampas de grasa. Las trampas de grasa se limpian dos veces por semana.
5. En cada una de las habitaciones se encuentran dos basureros debidamente identificados para poner residuos reciclables o no reciclables.
6. Reutilizamos el papel para evitar un gasto innecesario, imprimimos por los dos lados de las hojas y también utilizamos papel reciclado cuando hacemos propaganda en las mesas y este mismo luego es reutilizado.
7. Los productos en conserva se compran en envases grandes.
8. La empresa intercambia envases con los proveedores de los vegetales que prestan este servicio.
9. Se utilizan recipientes reutilizables para ser rellenos con productos como: salsas, frijoles, mantequilla, azúcar, sal, etc.
10. En el complejo El Rodeo se utiliza un mensaje y accesorios de uso prolongado.

PROCESO DE RECICLAJE DE BARRITAS DE JABÓN

1. Acumulamos todas las cajas de cartón de las barras de jabón para enviarlas al depósito de reciclaje respectivo.
2. Los jabones son recolectados en lavandería en donde se dejan en agua durante tres días para deshacerlos y luego utilizarlos para lavar mantelería del restaurante.

PLAN DE CAMPAÑA: "SIN PAJILLA, POR FAVOR"

Estamos en un proceso de constante cambio y aprendizaje. Como empresa debemos de trabajar en pro de nuestro medio ambiente, nuestro país, la comunidad y nuestro personal. También aceptamos la responsabilidad de educar a nuestros clientes de la importancia de estos pequeños cambios para vivir en un mundo mejor.

" SIN PAJILLAS, POR FAVOR " es una iniciativa para disminuir el consumo de plástico. El plástico es un elemento no renovable que puede llegar a durar 200 años en descomponerse. Solamente del 10-

14% del plástico es reciclado, y en este proceso va perdiendo su valor por lo que realmente solo el 5% realmente se recicla. Ese 5% pasa a ser utilizado en artículos de menor valor como figurines o juguetes que de cualquier manera terminan siendo material que no se puede reciclar más.

La contaminación del plástico nos invade en todas partes. Una vez que es tirado en la basura, una gran cantidad termina en ríos y mares llegando a cubrir gran cantidad de los océanos. 8 millones de toneladas de plástico llegan al océano y sigue aumentando.

Muchos de los animales marinos y aves mueren a causa de ingesta o estrangulamiento por el plástico. Piezas de plástico pequeñas, coloridas y brillantes muchas veces se confunden como presa de los peces. Más de 100,000 tortugas marinas y aves mueren por año a causa de la basura.

Es el momento de hacer cambios y El Restaurante y Hotel El Rodeo se quiere comprometer a esta tarea de educar y disminuir la cantidad de plástico que utiliza. ¿Cómo hacerlo?

Hemos empezado con el proceso de reciclaje, poco a poco vamos a ir dando mayor educación a nuestros funcionarios para que se les haga más fácil abarcar dudas en cuanto a este tema.

Estamos buscando nuevos productos para sustituir lo que son a base de plástico o estereofón, lamentablemente estos productos son de alto valor adquisitivo por lo que diseñamos un proceso de concientización antes de cambiar los productos del todo.

1. En los habladores de todas las mesas vamos a poner información relevante en cuanto al uso de las pajillas plásticas. Motivando al cliente a no pedir las al hacer su orden de bebidas.
2. Los salones deben de llevar las bebidas y preguntarle al cliente si la desea utilizar, explicándole que estamos en una campaña de conciencia por el medio ambiente y que estamos intentando limitar su uso.
3. Una vez más avanzado el proceso y el cliente más familiarizado con el mismo, vamos a dejar del todo de dar la opción de pajillas. Ya no se va a dar ni la opción de usarla. El cliente que desee una deberá de solicitarla al saloner.
4. Esperamos que el consumo baje a tal punto que podamos conseguir en nuestro inventario pajillas compostables que serán las que utilizaríamos para esos clientes que soliciten la pajilla si es necesario.
5. Trabajaremos en charlas con el personal los domingos para darles información constantemente que puedan utilizar para educar al cliente y a sus familias sobre el uso del plástico.
6. Se desarrollaran otras actividades basados en esta temática con alianzas de personas que tengan proyectos que ayuden al medio ambiente.
7. Haremos un registro de las pajillas desde el inicio de la campaña. Iniciando el 1ro de Abril 2018, con el fin de cuantificar el aumento o descenso del consumo de pajillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA DENUNCIA DE DAÑOS AMBIENTALES EN ALREDEDORES DE LA EMPRESA

Cualquier cambio adverso o beneficioso en el ambiente que sea resultado de actividades, productos o servicios que genera la empresa es un impacto ambiental.

Según la Ley Orgánica de Ambiente artículo 2 dice:

- El ambiente es patrimonio común de todos los habitantes de la nación, con las excepciones que establezcan la Constitución Política, los convenios internacionales y las leyes. El estado

y los particulares deben participar en su conservación y utilización sostenible, ya que son de utilidad pública e interés social.

- Todos tienen derecho a disfrutar de un ambiente sano y ecológicamente sostenible para desarrollarse, así como tienen deber de conservarlo, según el artículo 50 de nuestra Constitución Política.

DELITOS AMBIENTALES

- Caza o recolección de fauna silvestre.
- Introducción o propagación de especies exóticas flora y fauna silvestre sin debida permisología.
- Exportación e importación de productos de la fauna silvestre.
- Pesca en Áreas Bajo Régimen de Administración Especial.
- Tala, deforestación, Quema e Incendios de Vegetación.
- Aprovechamiento, Circulación de productos forestales sin las respectivas autorizaciones, permisos y guías de circulación.
- Establecimiento y funcionamiento de industrias forestales.
- Comercio ilegal de productos forestales.
- Movimiento de tierra, excavación, nivelación y relleno. Aperturas de Picas, construcción de vías de acceso.
- Exploración, explotación y aprovechamiento de materiales minerales metálicos y no metálicos.
- Contaminación Sónica.
- Descarga de efluentes y vertidos líquidos a cuerpos de agua.
- Uso indebido de aceites y grasas usados para el mantenimiento de vehículos.
- Circulación de materiales y desechos peligrosos.
- Usos de sustancias agotadoras de la capa de ozono.
- Disposición inadecuada de desechos sólidos de origen doméstico, comerciales e industriales no peligrosos.

PASOS A SEGUIR PARA INTERPONER UNA DENUNCIA AMBIENTAL:

Ingresar al sitio:

http://www.minae.go.cr/denuncias-publico/ingreso_denuncias.aspx o llamar al 1192

- Una vez allí situarse en la opción “**ingrese denuncia**”. Allí se le indicará el tema ambiental al que corresponda la denuncia, el tipo de infracción, la localidad en donde se haya cometido el daño ambiental, la entidad denunciada, y un espacio en donde de forma breve pero concisa se describa el problema ambiental cometido. Cuenta también con la opción para adjuntar archivos en caso así lo requiera el denunciante.
- En la misma página encontrará una sección en donde deberá **ingresar los datos personales**, a la vez y de ser requerido, podrá elegir la opción de confidencialidad para proteger la identidad y datos del denunciante.
- Es importante ingresar una **cuenta de correo electrónico** ya que esto le servirá como vía para notificaciones y así informarse sobre los resultados de la investigación o etapa en que se encuentra el trámite de su denuncia.
- El sistema le asigna automáticamente un **número de identificación**, con el cual a futuro podrá consultar el estado de su denuncia.

- Después de valorada la denuncia ambiental, se envía a la dependencia competente para la **investigación de los hechos denunciados** y para que se haga cargo del asunto.

¿Qué es el SITADA?

El **Sistema Integrado de Trámite y Atención de Denuncias Ambientales (SITADA)** es una plataforma desarrollada por el **MINAET**, en donde se puede ingresar y consultar su denuncia o queja ambiental. Este mecanismo permite mejorar el proceso de revisión de la información reportada por la ciudadanía en relación a las denuncias ambientales ante las dependencias y oficinas participantes en la gestión de denuncias ambientales en Costa Rica, lo que facilita el mantenimiento de información permitiendo agilizar el proceso de control, atención y análisis de las mismas.

Información copiada de: <http://neotropica.org/es/sitada-una-ventana-a-la-denuncia-ambiental-en-costa-rica/>

Estamos trabajando constantemente en mejorar los sistemas y procesos de nuestra empresa. Somos partidarios de un país verde y nos sentimos comprometidos con ayudar a generar mejores soluciones que genere menos impactos negativos.

Ahorro de energía

El aprovechamiento de los recursos naturales es uno de nuestros mayores intereses, por esta razón, trabajamos de la mano con la compañía **Ranewables Costa Rica** para mejorar nuestro funcionamiento en cuanto al ahorro de energía y el uso de energías limpias. Este proyecto consiste en:

- Plan para cambiar los equipos de aire acondicionado por unos modernos, más ahorrativos e inteligentes.
- Plan para cambiar sistemas de calefacción de agua por medio de energía solar.
- Plan de sustitución a energía solar

Por otro lado, incentivamos a nuestros clientes por medio del libro de habitación a contribuir con el ahorro de energía al apagar las luces, televisor o aire acondicionado cuando no este siendo necesario. Nuestros espacios comunes son ambientes en donde se utiliza luz natural en su mayoría durante el día.

Durante las horas de bajo tránsito en el restaurante se apagan las luces y se desconectan los equipos que no seas utilizados en esas horas.

Los bombillos en toda las instalaciones son en su mayoría luces de ahorro energético.

Ahorro de agua

Invitamos a nuestros colaboradores y huéspedes a implementar medidas de ahorro de agua. Los huéspedes son comunicados por medio del libro de habitación y el personal educado por medio de charlas o correo electrónico.

En el restaurante implementamos el uso de equipos modernos para el lavado de platos y vasos que ayuda a limpiar de una manera más medida el consumo de agua sin exceso de desperdicio del recurso.

RESPONSABILIDAD SOCIAL

El Complejo El Rodeo es un negocio familiar en el que intentamos que nuestro personal tenga las mejores condiciones de trabajo, que nuestros clientes queden satisfechos y felices y que nuestra comunidad avance.

A nuestros colaboradores les ofrecemos horarios flexibles a todos aquellos que estudian, alimentación gratis al personal, uniformes nuevos todos los años sin costo, el día del padre o la madre se dan regalos al personal correspondiente. Adelantamos la cesantía todos los años a nuestro personal. Todos nuestros colaboradores disfrutan de una fiesta personalizada a final de año en agradecimiento a todos sus esfuerzos y les conseguimos beneficios con empresas externas de diferentes tipos de servicios.

Somos una empresa responsable con la CCSS y con el INS, todos nuestros trabajadores están protegidos y nuestras obligaciones están totalmente al día.

Estamos completamente comprometidos con el desarrollo de nuestro país y entendemos que el lugar de los niños y jóvenes es en las aulas, su educación va primero. Somos una Empresa Amiga SOS, quiere decir que formamos parte del grupo de empresas que colaboran mes a mes con el proyecto de Aldeas Infantiles SOS dedicado a la protección de los menores de edad y su desarrollo.

Dentro de nuestra política promovemos la igualdad de oportunidades en todos los ámbitos y respetamos los derechos humanos de todos por igual. Estamos evaluando diariamente el desempeño de todos los colaboradores y estimulamos su crecimiento. Además como política tenemos la contratación de personas que sean de la zona como una forma de fomentar el trabajo en los distritos aledaños.

Por varios años tuvimos la oportunidad de colaborar con organizaciones y familias con necesidades, como la Asociación de Lucha contra el Cáncer infantil en la realización de sus campamentos, recaudación de fondos para diarios de diferentes familias, recaudación de fondos para recursos en beneficio de los afectados por el huracán NATE, recaudación de fondos para tratamientos médicos, apoyo económico en la construcción de espacios en la comunidad.

COMPROMISO SOCIAL:

- Capacitamos a nuestro personal con el fin de disminuir impactos negativos que puedan darse en nuestra empresa.
- Nuestra empresa adopta la Ley 7600 y aseguramos que las personas con discapacidad tengan acceso e igualdad de condiciones con los demás.
- Nos comprometemos a trabajar arduamente en disminuir barreras sociales, ofrecemos igualdad de oportunidades en todos los ámbitos y respetamos los derechos humanos de todos nuestros públicos.
- En la empresa queda totalmente prohibido el trabajo infantil a menores de 15 años de edad.
- Contratamos personas de localidades aledañas con el fin de beneficiar la socioeconomía y la calidad de vida de la comunidad.
- Procuramos que nuestros proveedores sean nacionales y en el mejor de los casos locales.
- Facilitamos un ambiente laboral sano, con espacios amplios que eviten la posibilidad de hacinamiento, libre de drogas ilegales, con seguridad y cámaras para cuidar a nuestros públicos de interés.

REGLAMENTO PARA PREVENIR, INVESTIGAR Y SANCIONAR EL HOSTIGAMIENTO

OBJETIVOS

- Mantener condiciones que garanticen un ambiente de trabajo libre de hostigamiento sexual por medio del respeto entre funcionarios del Hotel y Restaurante El Rodeo y de las personas que utilicen sus servicios.
- Evitar cualquier forma de manifestación de hostigamiento sexual que puedan perjudicar el estado general del bienestar personal, las condiciones laborales, desempeño del personal y cumplimiento de las tareas.
- Educar que el hostigamiento sexual es una conducta de carácter indeseable para quien la recibe y que es una practica discriminatoria que atenta contra la dignidad de las personas en sus relaciones laborales y que el Hotel y Restaurante El Rodeo trabaja por medio de una política de prevención, investigación y la sanción de estos tipos de actos.
- Establecer un procedimiento adecuado, confidencial y efectivo que permita la denuncia de hostigamiento, su investigación y las sanciones pertinentes del caso.

DEFINICIONES

1. Hostigamiento sexual: Se entiende por hostigamiento sexual toda conducta sexual indeseada por quien la recibe, una o reiterada veces; y que provoque efectos perjudiciales en los siguientes casos:
 - a. Condiciones materiales de empleo o docencia.
 - b. Desempeño y cumplimiento laboral o educativo.
 - c. Estado general de bienestar personal
2. Víctima: persona que sufre el hostigamiento.
3. Denunciado: la persona a la que se le atribuye una presunta conducta constitutiva de hostigamiento sexual.
4. Órgano instructor: Departamento de Fiscalía, encargado de recibir las denuncias por hostigamiento sexual y tramitarlas de acuerdo a lo indicado en el siguiente reglamento y de presentar un informe con la debida recomendación ante la junta directiva.

MANIFESTACIONES DE ACOSO SEXUAL

El acoso sexual puede manifestarse por medio de los siguientes comportamientos:

1. Requerimientos de favores sexuales que impliquen:
 - a. Promesa, implícita o expresa, de un trato preferencial, respecto de la situación, actual o futura, de empleo de quien la reciba.
 - b. Amenazas, implícita o expresa, físicas o morales, de daños o castigos referidos a las situación, actual o futura, de empleo de quien lo reciba.
 - c. Exigencias de una conducta cuya sujeción o rechazo sea, en forma implícita o explícita, condición para el empleo.
2. Uso de palabras de naturaleza sexual, escritas u orales, que resulten hostiles, humillantes u ofensivas para quien las reciba.
3. Acercamientos corporales u otras conductas físicas de naturaleza sexual, indeseados y ofensivos para quien los reciba.

RESPONSABILIDADES Y GARANTIAS

1. El Hotel y Restaurante El Rodeo, crea y nombre una comisión permanente contra el hostigamiento sexual.
2. El Hotel y Restaurante El Rodeo divulga el reglamento y la Ley Contra El Hostigamiento Sexual a todos sus colaboradores por medio de material informativo, charlas, programas de inducción y capacitación y actividades necesarias para la educación del tema.
3. Se utilizan las pizarras informativas que por medio de palabras e ilustraciones, se identifiquen ejemplos de hostigamiento sexual para fomentar el respeto entre el personal y usuarios e informen del procedimiento para denunciar conductas constitutivas de acoso sexual.
4. Ninguna persona que haya sido denunciado ser víctima de hostigamiento sexual o haya comparecido como testigo de las partes, podrá sufrir, por ello, perjuicio personal alguno en su empleo.
5. Quien denuncie hostigamiento sexual falso podrá incurrir, cuando así se tipifique, en cualquiera de las conductas propias de la difamación, la injuria o la calumnia, según el Código Penal.

PROCEDIMIENTO PARA INVESTIGAR LAS DENUNCIAS

1. La junta directiva tendrá las siguientes atribuciones:
 - a. Resolver las solicitudes de medidas cautelares.
 - b. Resolver la procedencia o no de imponer una sanción disciplinaria por el resultado de la investigación ante la denuncia.
2. El Órgano Instructor tendrá las siguientes atribuciones y potestades:
 - a. Recibir las denuncias de hostigamiento sexual.
 - b. Tramitar las denuncias por hostigamiento sexual.
 - c. Recibir las pruebas testimoniales y recabar las demás probanzas ofrecidas por las partes.
 - d. Solicitar a cualquier funcionario la colaboración necesaria para concluir la investigación.
 - e. Verificar que en el procedimiento no existan errores y omisiones capaces de producir nulidad o indefensión.
 - f. Elaborar un informe a la Junta Directiva verificando, previamente que no hayan errores de procedimiento, del resultado de la investigación y una recomendación en la cual deberá indicar en forma expresa si considera o no la procedencia de una sanción en contra del investigado y los motivos de esto.
 - g. Todo colaborador de la empresa esta en la obligación de brindar su colaboración en caso de que esta sea solicitada por el Órgano Instructor para la investigación de la denuncia por hostigamiento sexual.
 - i. La negativa injustificada del colaborador es considerada como una falta
 - h. Es un deber de todos los funcionarios del Hotel y Restaurante El Rodeo o de contratación externa, denunciar si tiene conocimiento de una situación de hostigamiento sexual, aún en contra de la voluntad de la presunta víctima.
 - i. En estos casos la investigación sólo dará inicio cuando la presunta víctima ratifique la denuncia. En caso contrario se destimará la misma salvo que el acoso resulte público y notorio.
 - i. Las denuncias serán recibidas por el Órgano Instructor, en forma privada y se consignará por escrito.
 - i. Nombre y cualidades completas de la presunta víctima y del denunciado o denunciada.

- ii. Identificación precisa de la relación laboral e interpersonal entre ambas partes.
 - iii. Descripción objetiva de todas las situaciones que se pudieran constituir manifestaciones de acoso sexual, con mención aproximada de testigos y fechas.
 - iv. Determinar si se trató de una conducta con connotaciones sexuales indeseadas (no queridas ni aceptadas por la presunta víctima)
 - v. Enumeración de los medios de prueba que sirvan de apoyo a la denuncia
 - vi. Señalamiento de lugar para atender notificaciones
 - vii. Fecha y lugar de la denuncia
 - viii. Firma del denunciante
3. La víctima será expresamente reconocido como parte en el proceso e incluirá la posibilidad de ser asistido por un profesional en derecho.
4. Salvo los informes finales que son remitidos a la Defensoría de los Habitantes, se prohíbe divulgar cualquier información de la denuncia presentada, el proceso de investigación o de los resultados del mismo. Esta medida debe ser acatada por absolutamente todos los funcionarios del Hotel y Restaurante El Rodeo.
5. Una vez que el órgano instructor ha recibido la denuncia, ésta será trasladada al denunciado, notificando de forma personal y privada, mediante un acta que deberá de firmar como recibida. Se dará una audiencia con las personas involucradas, el órgano instructor y la junta directiva en el plazo de la misma semana en que se generó la denuncia. Una vez cumplida la audiencia, la junta directiva procederá a resolver los resultados.

MEDIDAS CAUTELARES

1. La junta directiva puede ordenar la suspensión temporal con goce de salario al denunciado en casos de que su presencia pueda causar mayor agravio a la presunta víctima, cuando pueda entorpecer la investigación o cuando pueda influir en eventuales testigos. Esta suspensión no se puede extender por más de un mes calendario pero se puede disponer en forma fraccionada.
2. Se pueden generar traslados de personal como medidas cautelares y deberá de ser puesto de igual categoría respetando todos los derechos y los beneficios del denunciado.
3. Se podrán dictar otras medidas para cuidar la protección de posibles testigos y de la persona denunciante.

SANCIONES

1. El hostigador cuya falta sea comprobada, será sancionado de conformidad con las previsiones de los artículos 81 del Código de Trabajo.
2. Se sancionara de igual manera bajo el artículo 81 del código de Trabajo a todos aquellos quienes entorpezcan o atrasen injustificadamente la investigación.
3. Se sancionara a quienes denuncien sin fundamento, cuya falsedad se compruebe de forma evidente y manifiesta.

CÓDIGO DE CONDUCTA PARA LA PROTECCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CONTRA LA EXPLOTACIÓN SEXUAL COMERCIAL EN VIAJES Y TURISMO

Nosotros, la empresa El Rodeo Estancia Boutique Hotel & Steak House (Jiménez y González, SA).

Considerando que la explotación de seres humanos, en cualquiera de sus formas, especialmente la sexual, y en particular cuando afecta a niños, niñas y adolescentes, vulnera los objetivos fundamentales del turismo y constituye una negación de su esencia; y amparados en instrumentos internacionales como la Convención sobre los Derechos del Niño, ratificada por Costa Rica en 1990; el Convenio 182 sobre la Prohibición de las Peores Formas de Trabajo Infantil de la Organización Internacional del Trabajo, ratificado por Costa Rica en 2001; la Declaración de Estocolmo contra la Explotación Sexual Comercial de los Niños, de 1996; el Código Ético Mundial para el Turismo de la Organización Mundial del Turismo y la Declaración de Yokohama, ambos del 2001; y en cumplimiento de las disposiciones legales que sustentan la obligación del Estado costarricense y de todos sus ciudadanos, de garantizar la protección y el cumplimiento de los derechos de las personas menores de edad que habitan su territorio, tales como la Constitución Política de la República de 1949, el Código de la Niñez y la Adolescencia de 1998, la Ley contra la Explotación Sexual Comercial de Personas Menores de Edad, de 1999 y la reforma de 2007, y otras leyes conexas; y actuando con el aval pleno de nuestra Gerencia y cuerpo de trabajadores que la conformamos, formalmente declaramos que:

1. **Rechazamos** la explotación sexual comercial de niñas, niños y adolescentes en Costa Rica y en el mundo, en general y en particular en su modalidad asociada a viajes y turismo, por ser una conducta que lesiona los derechos fundamentales de estas personas y que es en todo contraria a los objetivos intrínsecos de la actividad turística, cuales son, fomentar la paz, los derechos humanos, el entendimiento mutuo, el respeto para todos los pueblos y culturas, y el desarrollo sostenible,

2. **Denunciamos y condenamos** a quienes se valen de la actividad turística y de las instalaciones y servicios que ofrece, para promover, facilitar o tolerar la ocurrencia de explotación sexual comercial de niños, niñas y adolescentes; y en virtud de lo expuesto

Resolvemos:

Suscribir el presente Código de Conducta para la Protección de Niños, Niñas y Adolescentes contra la Explotación Sexual Comercial en el Turismo, que se registrará por las siguientes cláusulas:

Artículo 1. *Objeto:* El presente Código es una declaración formal de libre adhesión que tiene por objeto establecer las normas de conducta para todas las personas que trabajamos en la empresa **El Rodeo Estancia Boutique Hotel & Steak House (Jiménez y González, SA)**, encaminadas a proteger a las niñas, niños y adolescentes contra la Explotación Sexual Comercial asociada a viajes y turismo. Este Código no representa ni podrá ser invocado como un aval del Instituto Costarricense de Turismo de las actividades desarrolladas y por desarrollar por la empresa El Rodeo Estancia Boutique Hotel & Steak House (Jiménez y González, SA).

Artículo 2. *Definiciones:* Para todos los efectos de este Código adoptamos las siguientes definiciones:

Persona Menor de Edad: se entiende por persona menor de edad la persona que no ha cumplido los dieciocho años, según el Código de la Niñez y Adolescencia, Ley 7739.

Explotación Sexual Comercial de Niñas, Niños y Adolescentes es una violación a los derechos de la niñez y la adolescencia; una modalidad de abuso que implica no solo la victimización sexual de una persona menor de edad por parte de otra, sino la obtención de una remuneración en dinero o en especie como producto de esta victimización; una forma contemporánea de esclavitud; y una

actividad generadora de ingresos forzada y dañina para la sociedad y para el sector turístico. Incluye la prostitución, el tráfico y la pornografía en la que estén involucradas personas menores de edad.

Turismo Sexual: es la explotación sexual de personas menores de edad en su país de residencia por parte de extranjeros que visitan el país en calidad de viajeros o turistas. Incluye la promoción del país como punto accesible para el ejercicio impune de esta actividad, a cargo de nacionales o extranjeros.

Artículo 3. Obligaciones: en virtud del presente Código las personas, que conformamos la Empresa conocida como El Rodeo Estancia Boutique Hotel & Steak House, nos comprometemos a tomar las medidas apropiadas para proteger a las personas menores de edad contra la explotación sexual comercial asociada a viajes y turismo, para lo cual:

- a. Haremos pública una política ética manifestando la posición de rechazo de la empresa en lo que se refiere a la Explotación Sexual Comercial de Niñas, Niños y Adolescentes.
- b. Capacitaremos al personal de la empresa para que conozca y se conduzca de conformidad con las prácticas y políticas adoptadas por esta empresa para la protección de las niñas, niños y adolescentes contra la explotación sexual comercial; y para el adecuado manejo de situaciones de esta naturaleza que se les presenten en el ejercicio de labores. Los trabajadores y trabajadoras de la empresa actuarán como agentes preventivos de esta problemática, teniendo como principio rector el interés de las personas menores de edad afectadas.
- c. Informaremos mediante la colocación de símbolos externos a nuestros clientes y proveedores sobre nuestra posición de rechazo a la explotación sexual comercial de personas menores de edad.
- d. Presentaremos un informe anual al Instituto Costarricense de Turismo como ente rector en la materia, con copia a la Fundación Paniamor como Secretaría Técnica del Código de Conducta y representante nacional de The Code.org, que contenga un reporte de las acciones que la empresa ha realizado en este campo.
- e. Para la inclusión de nuestra empresa en la base de datos de empresas con adhesión a este código de Paniamor y del ICT, manifestamos que el nombre jurídico de nuestra empresa es Jiménez y González, SA, cuya naturaleza es gastronómica y hotelera, con domicilio: costado suroeste de Panasonic, sobre Radial Santa Ana-Belén, distrito San Rafael, cantón Central, provincia Alajuela, número telefónico +506 2293-3909, número de fax +506 2239-3464, página web www.elrodeohotel.com y correo electrónico manager@elrodeohotel.com.

Política Cero Tolerancia a la Explotación Sexual Comercial de personas menores de edad

En El Rodeo Estancia Boutique Hotel & Steak House (Jiménez y González, SA), tenemos la obligación de hacer cumplir la ley y proteger los derechos de todos los ciudadanos, en particular los derechos de las personas menores de edad. Denunciamos todas las formas de explotación sexual comercial, especialmente en el sector turístico y nos comprometemos a implementar todas las medidas necesarias para garantizar los derechos de niñas, niños y adolescentes.

En caso de que detectemos una situación de explotación sexual comercial de una persona menor de edad en las instalaciones de nuestra empresa, se procederá a aplicar el siguiente protocolo:

- Informar al jefe de seguridad de inmediato y activar los controles de seguridad de la información de registro.
- Solicitar la presencia del gerente de la empresa.
- Se informará al cliente de la posición de la empresa, solicitando abandonar las instalaciones.
- El jefe de seguridad debe contactar a la policía.
- El gerente prepara un informe sobre la situación, solicitando al encargado de reservaciones no permitir una nueva reserva por parte de esta persona.

Nuestra política es clara, no es permitido que ninguno de nuestros colaboradores sugiera o recomiende a un cliente de lugares donde pueda tener acceso a personas menores de edad.

El Rodeo Estancia Boutique Hotel & Steak House (Jiménez y González, SA) rechaza la ESCNNA en CR y en el mundo, en general, y en particular en su modalidad asociada a viajes y turismo, por ser una conducta ilícita que lesiona los derechos fundamentales de las personas menores de edad que es en todo contraria a los objetivos intrínsecos de la actividad turística.

Denunciamos y condenamos a quienes se valen de la actividad turística y de las instalaciones y servicios que ofrece para promover, facilitar o tolerar la ocurrencia de ESCNNA; y en virtud de lo expuesto El Rodeo Estancia Boutique Hotel & Steak House, y todo su personal, se compromete a tomar las medidas apropiadas para proteger a las personas menores de edad contra la ESC asociada a viajes y turismo.

Cláusula con proveedores: Cero Tolerancia a la Explotación Sexual Comercial de personas menores de edad

En nuestra empresa, consideramos que la explotación de seres humanos en cualquiera de sus formas, vulnera los objetivos fundamentales del turismo; por esta razón, en cumplimiento de la Ley No. 7899 contra la ESC de personas menores de edad, así como la Ley No. 8590 de fortalecimiento de la lucha contra la ESC de personas menores de edad, se cancelará el contrato con las empresas o personas que de alguna manera contribuyan, faciliten, toleren o promuevan la ESCNNA.

Cualquier actividad relacionada con la ESCNNA deberá ser inmediatamente comunicada al personal administrativo de nuestra empresa y a las autoridades pertinentes. Reafirmamos que cualquier actividad promovida o relacionada con la ESCNNA será motivo para la denuncia respectiva y la finalización de la relación comercial.