

CÓDIGO ÉTICO



BEGIN RESTAURANTES, S.L.

6 de octubre de 2023

INDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN
2. PRINCIPIOS GENERALES
3. COMPROMISOS CORPORATIVOS
 - Compromiso con nuestros clientes
 - Compromiso con las personas trabajadoras
 - Compromiso con nuestros colaboradores
4. COMPROMISOS DE LAS PERSONAS
 - Cumplimiento
 - Profesionalidad
 - Respeto
 - Diligencia
 - Política anticorrupción y soborno
5. PROCEDIMIENTO INTERNO FRENTE A INCUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO ÉTICO
6. TOLERANCIA CERO
7. VIGENCIA Y ACTUALIZACIÓN DEL CÓDIGO ÉTICO

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

OBJETO

Este Código Ético establece los principios y valores que deben guiar la conducta de todos los profesionales de BEGIN RESTAURANTES, S.L. y es el reflejo de nuestra cultura interna como organización, así como de los valores que se han ido forjando a lo largo del tiempo y que rigen nuestra forma de actuar,

Desvela nuestro compromiso de actuación con nuestros clientes, personas trabajadoras, colaboradores, autoridades, administraciones públicas, competidores y con la sociedad en general.

Igualmente, con este Código Ético pretendemos consolidar una cultura corporativa, respecto a nuestras acciones y decisiones sustentadas por nuestro compromiso con la ética, la integridad y el cumplimiento de la Ley.

La ética de nuestro equipo humano se asienta en los valores de la integridad, transparencia, responsabilidad y compromiso.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Código Ético se considera una norma interna y es aplicable a todas las personas trabajadoras que integran BEGIN RESTAURANTES, S.L. con independencia del puesto o las funciones que cada una desempeñe.

Aunque en este Código Ético no se regulan todas las situaciones que pueden presentarse en nuestro día a día, los principios y los valores establecidos en este, deben orientar y guiar nuestra forma de actuar.

Es por ello, que daremos a conocer el contenido de este Código Ético a todas las personas con las que nos relacionamos, publicándolo en diferentes medios que garantizarán su visibilidad y consulta en cualquier momento.





2. PRINCIPIOS GENERALES

Los principios generales que rigen nuestro Código Ético son:

- RESPETO
- INTEGRIDAD
- TRANSPARENCIA
- INNOVACIÓN
- COMPROMISO
- RESPONSABILIDAD
- COMPETENCIA LEAL



Respeto:

El respeto absoluto al ordenamiento jurídico español.

Integridad:

Cumplir con honradez todos los compromisos y obligaciones contraídas con las personas trabajadoras, clientes, colaboradores y terceras personas con las que nos relacionemos.

Transparencia:

Brindar la información necesaria cuando sea de interés de las personas con las que nos relacionamos y comunicarlo de la manera más sencilla y clara posible.

Innovación:

Posicionarnos a la vanguardia en los avances de nuestro sector, unido con la mejora continua en la calidad en nuestros platos y procesos, darán como resultado una entidad referente para nuestros clientes y un atractivo laboral para personas con talento que quieran unirse a esta.

Compromiso:

Los logros corporativos se consiguen con los actos individuales destinados al progreso de nuestra entidad y ese esfuerzo individual con visión colectiva, da como resultado un lugar mejor para trabajar, así como la viabilidad de nuestra entidad.

Responsabilidad:

La sensatez será la norma de nuestros actos y decisiones.

Competencia Leal:

Nuestra entidad defiende la competencia leal entre empresas y se abstendrá de cualquier conducta que contravenga esta máxima.

3. COMPROMISOS CORPORATIVOS



nuestro camino es siempre cumplir con los compromisos

COMPROMISO CON NUESTROS CLIENTES

Calidad:

Estamos comprometidos con la calidad de los alimentos y bebidas. La preparación y presentación de los platos será sencillamente excelentes.

Servicio:

Las personas trabajadoras serán atentos y serviciales, estarán dispuestos a responder preguntas, hacer recomendaciones y resolver problemas de manera eficiente.

Limpieza e higiene:

Nuestros restaurantes mantendrán altos estándares de limpieza e higiene en todas las áreas, desde la cocina hasta el comedor y los baños.

Precio justo:

Los precios serán razonables y proporcionales a la calidad y la experiencia que se ofrece. Los clientes deben sentirse satisfechos de su visita.

Consistencia:

Los clientes deben experimentar la misma calidad y servicio en cada visita. Queremos construir una relación basada en la lealtad.

Sostenibilidad:

La sostenibilidad y la responsabilidad ambiental es una responsabilidad y demostramos nuestro compromiso a través de prácticas como la reducción de desperdicios, la gestión de recursos y el apoyo a proveedores locales.

Transparencia:

La información sobre nuestros platos, sus precios, los horarios y las políticas serán claras y accesibles para los clientes.

Flexibilidad:

Disponemos de platos adaptados a las necesidades y preferencias de los clientes, como es el caso de las alergias e intolerancias.

COMPROMISO CON LAS PERSONAS TRABAJADORAS

Respeto:

Todas las personas serán tratadas con respeto y dignidad, independientemente de su posición. Esto incluye respetar la diversidad de antecedentes, opiniones y creencias.

Igualdad de oportunidades:

Velamos por la igualdad de oportunidades para el crecimiento y el desarrollo profesional de todas las personas, sin importar su género, raza, orientación sexual u otros factores.

Seguridad en el trabajo:

Proporcionamos un entorno de trabajo seguro y saludable. Esto implica capacitación en seguridad, medidas de prevención de accidentes y protocolos de respuesta a emergencias.

Remuneración justa:

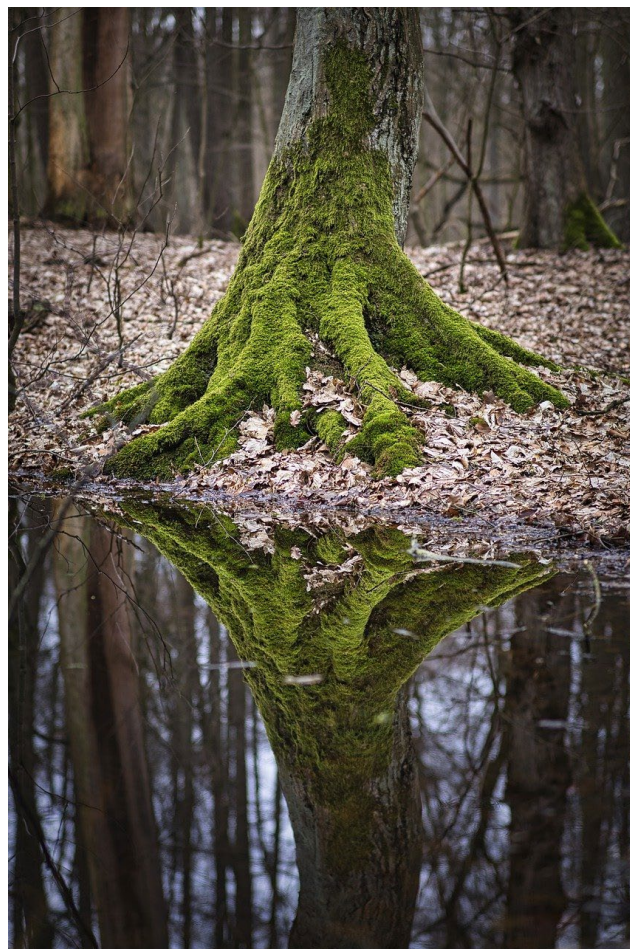
Los salarios serán justos y competitivos por su trabajo, y las políticas de compensación serán transparentes.

Horarios razonables:

Se establecerán horarios de trabajo razonables y se respetarán los límites de jornada laboral. Esto incluye proporcionar descansos adecuados.

Formación y desarrollo:

Proporcionamos la capacitación necesaria y oportunidades de desarrollo para que las personas trabajadoras mejoren sus habilidades y evolucione su carrera profesional.



COMPROMISO CON NUESTROS COLABORADORES

Sabemos que rodearse de buenos colaboradores es clave para el buen funcionamiento de cualquier actividad, por eso fomentaremos el trabajo conjunto para lograr objetivos comunes, donde ambas partes se fortalezcan y beneficien con la relación.

Las personas trabajadoras designadas por nuestra organización, para relacionarse con nuestros colaboradores, deberán basar la relación en la integridad e imparcialidad, asimismo, las decisiones tomadas se sustentarán en la responsabilidad y el compromiso adquirido con nuestra entidad.



Integridad y ética:

Nos comprometemos a actuar con integridad y ética en todas sus interacciones con los proveedores. Esto incluye el cumplimiento de acuerdos y contratos, así como el pago oportuno de bienes y servicios.

Relaciones a largo plazo:

Fomentamos y valoramos las relaciones a largo plazo con los colaboradores dando consistencia y confiabilidad en la cadena de suministro.

Calidad y seguridad de los productos:

Trabajamos con proveedores que ofrezcan productos de alta calidad, que cumplan con las normativas de seguridad alimentaria, normativas laborales y compartan nuestro compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental.

Negociaciones justas:

Negociaremos de manera justa y respetuosa con nuestros colaboradores en términos de precios, cantidades y condiciones de pago.

Apoyo a proveedores locales:

Siempre que esto es posible, optamos por trabajar con proveedores locales para apoyar a la comunidad y reducir la huella ecológica a través de la reducción de la distancia de transporte.

4. COMPROMISOS DE LAS PERSONAS

Existen obligaciones que todas las personas que conformamos BEGIN RESTAURANTES, S.L. asumimos:

Cumplimiento

Cumplir con este Código de Ético en su totalidad.

Profesionalidad

Actuar en todo momento con ética y honradez.

Respeto

Mostrar un trato humano hacia otras personas trabajadoras, solicitantes de empleo, clientes, colaboradores y con toda aquella persona con quien nos relacionemos.

Diligencia

Utilizar la información corporativa y los datos personales de manera adecuada, de forma que no se desvele información de nuestra entidad o de otras personas.

Política Anticorrupción y Soborno

Los integrantes de BEGIN RESTAURANTES, S.L. se comprometen a no sobornar a terceras partes o aceptar sobornos que por acción u omisión lleven a término el beneficio personal para el propio integrante de nuestra entidad o para una tercera parte.

Se puede entender como soborno, el dinero y aquellos objetos, bienes, favores o actos que por su valor excedan de lo socialmente admitido, sobrepase lo entendido como un acto de cortesía o que vulneren lo dispuesto en las leyes. Por ejemplo:

- ✓ Regalos, obsequios o presentes.
- ✓ Invitaciones de cualquier ámbito (ej. espectáculos, comidas, eventos deportivos) que pueda generar algún beneficio para alguna de las partes.
- ✓ Donaciones inadecuadas del que se obtenga algún tipo de beneficio personal.
- ✓ Dinero en cualquiera de sus formas (ej. efectivo, cheques, tarjetas regalo).

En el caso de encontrarnos frente a un posible conflicto de interés, se deberá poner en conocimiento de la persona designada a tal efecto, o en su defecto, al Órgano de Administración de nuestra entidad.

5. PROCEDIMIENTO INTERNO FRENTE A INCUMPLIMIENTOS DEL CÓDIGO ÉTICO

Este Código Ético es de debido cumplimiento para todos los niveles jerárquicos de nuestra entidad, incluyendo los directivos.

El incumplimiento de este Código Ético podrá suponer para las personas trabajadoras, la aplicación de medidas disciplinarias laborales correspondientes, según las normas y procedimientos internos.

En nuestro compromiso de adecuar la conducta, el desarrollo de nuestro trabajo y las relaciones con las personas con las que nos relacionamos, a lo dispuesto en este Código Ético incluyendo el resto de normas que nos rigen, no exceptúa que se puedan dar las circunstancias de encontrarnos frente a una situación en donde podamos identificar un incumplimiento del marco jurídico y administrativo que nos rige.

En tales circunstancias, debemos ponerlo en conocimiento de manera inmediata mediante el Canal Interno de Denuncias de nuestra entidad, dispuesto en nuestra página web junto a este Código Ético:

<https://beginrestaurante.com/legal/canal-etico/>

Recibida la denuncia, se iniciará una investigación del caso en concreto, en donde regirán los principios de presunción de inocencia, derecho a la defensa y presentación de pruebas, a no recibir represalias, así como la confidencialidad e imparcialidad a lo largo de todo el proceso.



6. TOLERANCIA CERO



RESTAURANTES BEGIN, S.L. manifiesta su **TOLERANCIA CERO** ante la comisión de cualquier delito, o posible comisión de delitos protagonizados por sus personas trabajadoras, o provenientes de cualquier otro sujeto, así como cualquier otra manifestación que implique corrupción, sin que exista flexibilidad en la aplicación de este principio en ningún caso.

Si se tuviese conocimiento de la comisión de algún delito, RESTAURANTES BEGIN, S.L. y todo su personal, se comprometen a poner en conocimiento de las autoridades competentes cualquier hecho ilícito o posible hecho ilícito, desde el mismo momento en que se constaten los hechos.



7. VIGENCIA Y ACTUALIZACIÓN DEL CÓDIGO ÉTICO

La aprobación de este Código Ético corresponde al Órgano de Administración DE RESTAURANTES BEGIN, S.L. Este Código se aprobó en el día 31 de octubre de 2023.

Las actualizaciones del Código Ético se producen cuando existen cambios relevantes que afecten a éste y en cualquier caso, se revisará periódicamente para analizar la necesidad de actualización.

Cuando se presente alguna circunstancia que implique la necesidad de actualizar este Código, el Órgano de Administración podrá realizarla en el momento oportuno.

Todas las actualizaciones de este Código deberán ser debidamente notificadas a las personas trabajadoras para su conocimiento, a través de los medios idóneos designados por el Órgano de Administración a tales efectos.



**El compromiso
con las
personas
expandirá
nuestro
negocio y nos
ofrecerá un
mundo mejor.**

begin