

POLÍTICAS INSTITUCIONALES

Inclusión e Innovación

En Roma Food Service entendemos que la calidad del servicio no depende únicamente de los procesos operativos, sino también de la forma en que las personas, las ideas y la mejora continua se integran al sistema de trabajo.

Por ello, adoptamos principios claros de **inclusión, respeto e innovación**, orientados a fortalecer nuestra cultura organizacional y el desempeño de los servicios que prestamos.

Declaración general y principios

Roma Food Service desarrolla sus operaciones bajo principios de responsabilidad, equidad y mejora continua, promoviendo entornos de trabajo y de servicio donde priman el respeto, la profesionalidad y el cumplimiento de estándares.

Nuestros principios institucionales se aplican tanto a la gestión interna como a la relación con clientes, proveedores y aliados, entendiendo que la coherencia organizacional es clave para la estabilidad y la confianza en el servicio.

Principios rectores:

- Trato digno y profesional
- Transparencia en los procesos
- Responsabilidad operativa
- Mejora continua del servicio

Compromiso con diversidad y respeto

Roma Food Service promueve un entorno laboral y de prestación de servicios **libre de discriminación**, basado en el respeto mutuo y la valoración de las personas por su competencia, experiencia y desempeño.

Nuestro compromiso se refleja en:

- Prácticas de no discriminación por género, edad, origen, condición física, creencias u otras características personales
- Comunicación respetuosa y profesional en todos los niveles de la operación
- Condiciones de trabajo seguras y libres de acoso o trato inapropiado
- Oportunidades de desarrollo basadas en mérito y capacidad

Creemos que equipos diversos y respetados contribuyen a operaciones más sólidas, estables y confiables.

Innovación para el desempeño operacional

Para Roma Food Service, la innovación no se limita a la tecnología, sino que se expresa en la **mejora constante de procesos, métodos y soluciones operativas**.

Nuestro enfoque de innovación está orientado a:

- Optimizar la eficiencia de los procesos de alimentación
- Mejorar la calidad, consistencia y seguridad del servicio
- Adaptar los esquemas de operación a contextos cambiantes
- Incorporar aprendizajes derivados de la experiencia operativa

La innovación se integra al modelo como una herramienta para elevar el estándar y responder de forma organizada a nuevas necesidades.

Indicadores y transparencia

Roma Food Service entiende la importancia de medir y revisar sus prácticas para garantizar coherencia entre el discurso y la operación.

De manera progresiva, incorporamos indicadores que permiten:

- Evaluar condiciones de trabajo y clima organizacional
- Identificar oportunidades de mejora en procesos operativos
- Medir la efectividad de ajustes e innovaciones implementadas
- Fortalecer la toma de decisiones basada en evidencia

La transparencia y la revisión constante son parte del compromiso con un servicio confiable y sostenible.

Llamado a clientes y colaboradores

En Roma Food Service creemos que una cultura responsable se construye de manera conjunta.

Por ello, invitamos a nuestros colaboradores, clientes y aliados a sumarse a prácticas que fortalezcan el respeto, la mejora continua y la calidad del servicio.

Trabajamos con organizaciones que valoran el cumplimiento, la coherencia y el impacto positivo de una operación bien gestionada.