



POLÍTICAS DEL LODGE

- La empresa no utiliza ningún tipo de químico en los jardines ni para combatir plagas.
- La empresa usa únicamente productos biodegradables para el mantenimiento y limpieza.
- La empresa da una charla al personal, una vez al mes, de concientización de ahorro de agua y energía, además se les incentiva por medio de rótulos.
- Todo el personal es conciente y participa en las buenas prácticas.
- El día 10 de cada mes, la persona indicada monitorea la implementación de los registros y define las acciones correctivas.
- El día 10 de cada mes el encargado de mantenimiento monitorea el área del Lodge, para revisar impactos de erosión que pueda ocasionar las aguas llovidas o cualquier otro impacto.
- Se informa al cliente por medio de rótulos lo que no debe hacer que provoque daños a los animales o plantas silvestres.
- Los grupos de turistas que estén en el Lodge y deseen caminar en los senderos, deberán turnarse en grupos de diez personas máximo.
- Se informa a los clientes el impacto que conlleva el traer o sustraer plantas de diferentes zonas.
- Se siembran, hasta donde sea posible, plantas que sean exclusivas de la zona.
- Las hojas secas que se recogen de los jardines y la maleza retirada a las plantas, se coloca debajo de árboles grandes o áreas retiradas para que sirva de abono.
- La empresa participa activamente en el Programa Bandera Azul.
- La empresa cuenta con un plan de manejo de desechos, reciclando el vidrio, plástico y papel. Los desechos orgánicos se le donan a un campesino de la zona para sus cerdos.
- La empresa no conciente el comercio sexual ni el expendio de drogas.
- La empresa da apoyo a grupos culturales de la zona, permitiendo sus ensayos en nuestras instalaciones, y se les da a conocer haciendo presentaciones y además se ofrece información de la historia de Sarapiquí.
- La empresa apoya el desarrollo local comprando todos los productos posibles a proveedores de la zona.
- La empresa, en conjunto con el INA, capacita al personal en áreas como: servicio al cliente, mucamas, manipulación de alimentos, primeros auxilios, saloneros, etc.
- La empresa cuenta con un plan de salubridad, seguridad laboral, prevención y atención de emergencias.
- La empresa monitorea, por medio de boletas de opinión, la satisfacción del cliente.