

A smiling bartender with dark hair, wearing a blue button-down shirt and a brown leather apron, is shaking a cocktail shaker. The background is a well-stocked bar with various bottles of liquor on shelves. The bartender's apron has the "Don Julio" logo on the right chest.

2025

Informe de SOSTENIBILIDAD

DLK

Índice

- 01 CARTA DE NUESTRO MÁXIMO REPRESENTANTE DE LA EMPRESA**
- 02 SOBRE NUESTRO REPORTE**
- 03 ¿QUIÉNES SOMOS?**
- 04 NUESTRO ENFOQUE EN SOSTENIBILIDAD**
- 05 NUESTRA GESTIÓN ECONÓMICA**
- 06 NUESTRA GESTIÓN AMBIENTAL**
- 07 NUESTRA GESTIÓN SOCIAL**

CARTA

DE NUESTRO MÁXIMO REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

(GRI 2-22)

Señores: **Stakeholders**

En nuestra calidad de máximo órgano de gobierno de DLK S.A.S., manifestamos nuestro compromiso con una **gestión sostenible** que garantice la calidad de nuestros alimentos, el bienestar de nuestros colaboradores y una operación responsable con el entorno. La sostenibilidad es un eje estratégico para la organización y orienta las decisiones relacionadas con la operación diaria de nuestros restaurantes, la selección de proveedores, la gestión de insumos, el uso eficiente de los recursos y la relación con nuestros clientes y comunidades.

En el ámbito ambiental, **implementamos prácticas orientadas al ahorro de agua y energía, la adecuada separación y disposición de residuos, y la reducción del desperdicio de alimentos en nuestras cocinas y sedes.** Desde la dimensión social, promovemos condiciones de trabajo seguras y justas, el desarrollo y la capacitación continua de nuestros colaboradores, así como un ambiente laboral respetuoso, inclusivo y alineado con nuestros valores. En materia de gobierno corporativo, fortalecemos una gestión basada en la ética, la transparencia, el cumplimiento de la normatividad vigente y la toma de decisiones responsables, asegurando la sostenibilidad del negocio en el largo plazo.

El máximo órgano de gobierno realiza seguimiento a la implementación de esta estrategia, fomentando una cultura de **mejora continua y responsabilidad** en todos los niveles de la organización.

Reafirmamos nuestro compromiso de seguir operando de manera responsable y sostenible, convencidos de que una gestión consciente es clave para la permanencia y crecimiento de nuestros restaurantes.

Atentamente,
Camilo Lleras
Representante Legal
DLK SAS



DLK

02

**SOBRE NUESTRO
REPORTE**

GITANE

Nuestra

Mesa principal

(GRI 2-2)

Para DLK, la transparencia es tan importante como la frescura de los ingredientes que llegan a nuestras cocinas. Este capítulo detalla el alcance, los tiempos y la forma en que hemos consolidado la información de **nuestra gestión**, asegurando que cada dato refleje honestamente nuestra realidad corporativa.

Entidades consolidadas

Este informe detalla las prácticas, retos y "cosechas de gestión" de **DLK S.A.S.**, abarcando todas nuestras marcas y sedes operativas, las cuales conforman el gran equipo de DLK.

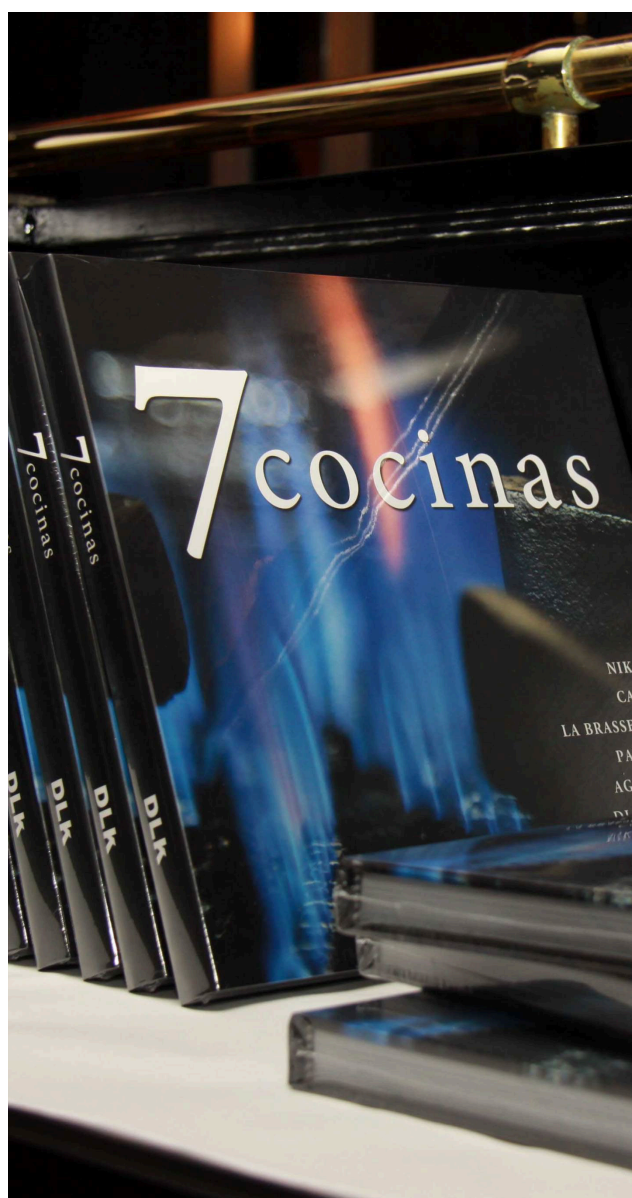
Entre ellas se encuentran nuestras cocinas y restaurantes:

La Brasserie, Gitane, Patria, Agadon, Cosette, Di Lucca, Di Lucca To go, Primi, Casa, Gamberro y Semolina

Alineación con nuestra gestión económica

Mantenemos una coherencia total en nuestra forma de **rendir cuentas**.

No existen diferencias entre la lista de entidades o marcas incluidas en nuestros estados financieros auditados y las que conforman este informe de sostenibilidad.



(GRI 2-2)

Enfoque de consolidación

Toda la información contenida en este documento se ha consolidado integrando los datos de cada uno de **nuestros restaurantes y nuestra sede administrativa**. Adoptamos un enfoque centralizado donde los indicadores (como el aprovechamiento consciente de nuestros residuos, el consumo de agua y energía, y la gestión de nuestro talento) se suman para reflejar el impacto global de DLK S.A.S..



Durante el periodo reportado, no se presentaron fusiones, adquisiciones ni escisiones que alteren la consolidación de estos datos. Se realizó la apertura de **Cosette 109 en septiembre**.



El tiempo

de nuestra cosecha

(GRI 2-3)

Periodo y frecuencia

Presentamos con orgullo nuestro primer **Reporte de Sostenibilidad**, el cual recopila nuestra gestión con una frecuencia anual.

El periodo de desempeño evaluado en este documento abarca desde el 1 de enero de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2025.

Alineación financiera

Este ciclo temporal está perfectamente alineado con nuestro periodo de reporte financiero, permitiendo a nuestros aliados e invitados tener una visión integral de nuestra rentabilidad y nuestra responsabilidad en el mismo espacio de tiempo.

Fecha de publicación

Este documento fue publicado en el mes de julio de 2026, coincidiendo con la presentación del Informe 08 - Reporte de Sostenibilidad ante la Superintendencia de Sociedades, cumpliendo así con nuestro **compromiso de transparencia**.

Nuestro anfitrión para sus dudas(Punto de contacto)

Nuestra comunicación es siempre de puertas abiertas. Si nuestros comensales, artesanos de la tierra (proveedores) o aliados tienen alguna inquietud, sugerencia o desean conocer más sobre las recetas de sostenibilidad de DLK, los invitamos a contactarnos a través del correo electrónico: administracion@dlksa.net o en nuestra sede principal ubicada en la **Carrera 11 No. 86 – 60 Oficina 101, Bogotá D.C.**



SOBRE NUESTRO REPORTE



Evolución de nuestra receta (GRI 2-4)

Como en toda buena cocina, las recetas evolucionan, se ajustan y mejoran con el tiempo.

Sin embargo, al ser este nuestro primer Reporte de Sostenibilidad bajo los estándares **GRI**, no existen periodos anteriores sobre los cuales debamos presentar actualizaciones, reexpresiones o correcciones de información.

Esta primera edición establece nuestra línea base, desde la cual mediremos nuestro crecimiento y mejora continua en los **años venideros**.



DLK

03
**¿QUIÉNES
SOMOS?**

Nuestra Identidad

(GRI 2-1)

Somos más que un grupo de restaurantes; **somos creadores de experiencias** gastronómicas que buscan nutrir la cultura y el bienestar de quienes se sientan a nuestra mesa. Operamos con la convicción de que la excelencia culinaria debe ir de la mano con la ética y el respeto por el entorno.

Nuestro nombre legal

Nuestra razón social es DLK S.A.S., pero para nuestros comensales, aliados y equipo, somos simplemente el gran equipo DLK.

Naturaleza y forma jurídica

Operamos bajo la figura jurídica de una Sociedad por Acciones Simplificada (S.A.S.) de capital privado, consolidando un grupo gastronómico sólido e independiente.

Nuestra casa matriz

El corazón de nuestra operación y sede administrativa principal se encuentra ubicada en la Carrera 11 No. 86 -60, Bogotá D.C., Colombia.

¿Dónde encendemos nuestros fogones?

Nuestras operaciones se concentran orgullosamente en Colombia. Servimos a nuestros invitados principalmente en Bogotá D.C. y Cartagena.



CIUDADES OPERATIVAS
(Bogotá D.C y Cartagena)

¿QUIÉNES SOMOS?

Nuestra Receta

Del campo a la mesa
(Actividades y cadena de valor)
(GRI 2-6)

Nuestro sector

Pertenecemos al sector de servicios gastronómicos y restauración. Existimos para ofrecer los más altos estándares de calidad, operando con excelencia ética y responsabilidad ASG (ambiental, social y gobernanza).



8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



Nuestra Cadena de Valor

Nuestra sostenibilidad no se cocina únicamente al interior del restaurante; abarca cada paso de **nuestra cadena de valor**, la cual gestionamos bajo los principios de economía circular y trabajo decente (alineados con los ODS 12 y 8).

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Nuestra

Receta

Nuestras marcas y experiencias

A través de nuestras marcas insignes ofrecemos experiencias culinarias únicas, atendiendo a comensales locales e internacionales que buscan no solo un buen plato, sino una historia de calidad y origen. Servimos anualmente a más de 35.000 invitados.

11

Marcas insignes

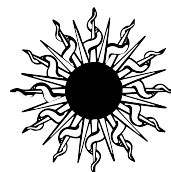


AGADON

SEMOLINA



LA BRASSERIE



DI LUCCA

CASA



COSETTE

DI LUCCA

— *to go* —

NUESTRA

CADENA DE VALOR

Aguas arriba (nuestros artesanos de la tierra)

Nuestra **cadena de suministro** comienza en el campo. Trabajamos de la mano con más de 600 productores, agricultores y distribuidores (nuestros artesanos de la tierra) que nos proveen insumos frescos y de la más alta calidad. Identificamos como una oportunidad clave la capacitación y el apoyo a estos productores locales para fortalecer la infraestructura y reducir el uso de agro-químicos, fomentando una producción primaria responsable.

Aguas abajo (nuestros comensales y el ciclo de cierre)

Esta fase incluye el servicio directo en nuestras mesas y los procesos de distribución (como el delivery). Así mismo, abarca nuestra **gestión del fin de vida de los productos**. Un ejemplo claro de nuestras "Cosechas de Gestión" es nuestra alianza para el aprovechamiento consciente de aceites usados, transformándolos en energía limpia, así como el plan piloto para la gestión de residuos sólidos y orgánicos



Productores



Delivery



Cosechas de
Gestión

NUESTRA

CADENA DE VALOR

Relaciones comerciales estratégicas

Para asegurar que la experiencia DLK llegue más allá de nuestras puertas, mantenemos relaciones estratégicas con **plataformas de entrega a domicilio** y alianzas clave para el aprovechamiento de nuestros residuos con empresas especializadas.

Cambios significativos en el periodo

Al ser este el reporte base, la estructura de la cadena de valor refleja nuestro modelo operativo estándar durante el **año 2025**. Durante este periodo, en septiembre se dió apertura a el establecimiento de **Cosette 109** y a su vez se creó la estructura del departamento de compras el cual se enfoca en la consolidación de proveedores y la logística de los productos para optimizar los procesos administrativos y operativos.

COSETTE

GOBIERNO

Corporativo

GRI 2-9 Estructura de gobernanza y composición

En DLK S.A.S., entendemos que **el buen gobierno corporativo** es el ingrediente principal para asegurar que nuestra visión de sostenibilidad se convierta en una realidad en cada una de nuestras marcas. Al igual que en una **cocina de alta gastronomía**, contamos con una brigada directiva estructurada, diversa y comprometida con el cuidado de nuestro entorno y nuestra gente.

Nuestra Brigada Directiva (Estructura y Comités)

(GRI 2-9-a y GRI 2-9-b)

La dirección estratégica de DLK está liderada por nuestro máximo órgano de gobierno, la Asamblea de Accionistas. Este órgano es el encargado de **trazar el rumbo de la organización**, asegurando la rentabilidad económica sin perder de vista nuestra ética y responsabilidad.

Para asegurar el cumplimiento de nuestros objetivos **ASG (ambientales, sociales y de gobernanza)**, contamos con comités especializados. Resaltamos la creación de nuestro **Comité de Sostenibilidad**.



Este **comité es el corazón** de nuestra gestión de impactos; es el encargado directo de tomar decisiones y supervisar cómo nuestras operaciones afectan la economía, el medio ambiente y a las personas, asegurando el cumplimiento de la normatividad (como la Circular Externa 100 de Supersociedades) y nuestros compromisos de mejora continua.

Los asientos

en nuestra mesa principal

(GRI 2-9-c) (Composición del órgano de gobierno)

Creemos que una **mesa diversa enriquece las ideas y fortalece las decisiones**. La composición de nuestro máximo órgano de gobierno y sus comités refleja una mezcla equilibrada de experiencia, independencia y visión:

Roles ejecutivos y no ejecutivos

Nuestra mesa principal está conformada por un total de **6 miembros**. De ellos, 2 tienen roles ejecutivos (están en el día a día de la operación de DLK) y 4 son miembros no ejecutivos que aportan una visión externa y estratégica.

Independencia

Para garantizar la transparencia y la objetividad en nuestras decisiones, 4 de nuestros miembros son independientes.

Tiempo en nuestra casa

Valoramos tanto la frescura de las nuevas ideas como la sabiduría de la experiencia. La antigüedad promedio de los miembros en nuestro órgano de gobierno **es de más de 10 años**.

Otros compromisos significativos

Nuestros líderes son profesionales activos en sus sectores. Actualmente, **4 de nuestros miembros ocupan cargos en otras juntas o entidades**, principalmente en los sectores de gastronomía.

Diversidad de género y grupos sociales

En nuestro máximo órgano de gobierno contamos con 6 hombres. Además, mantenemos una **política de puertas abiertas** para asegurar la representación de diferentes grupos etarios y sociales, contando actualmente con 3 jóvenes que aportan nuevas ideas al negocio.



Los asientos

en nuestra mesa principal

(GRI 2-9-c) (Composición del órgano de gobierno)



Nuestras competencias

Los miembros de nuestra mesa directiva han sido elegidos por su profundo conocimiento y experiencia en áreas críticas para nuestros impactos, tales como:

- Alta gastronomía y hospitalidad
- Gestión financiera
- Sostenibilidad
- Economía circular
- Gestión del talento humano.

La voz de nuestros grupos de interés

A través de nuestra estructura, buscamos que las voces de nuestros artesanos de la tierra (proveedores), colaboradores y comensales sean escuchadas en la toma de decisiones, ya sea mediante representación directa, comunicaciones o a través de mecanismos de consulta y reporte gestionados por el **Comité de Sostenibilidad**.



POLÍTICAS Y CUMPLIMIENTO

(GRI 2-27)

Cumplimiento de la legislación y las normativas

Para DLK, **operar con integridad y respeto por las normativas vigentes no es solo una obligación legal**, es el ingrediente principal para mantener la confianza de nuestros comensales, nuestros artesanos de la tierra y la comunidad en general.

Nos guiamos por nuestra **Política de Sostenibilidad** y un estricto código de ética empresarial que asegura que cada paso, desde el campo hasta la mesa, se dé con total transparencia.

Nuestra "honestidad del chef" frente a la norma

(GRI 2-27-a y GRI 2-27-b)

En el espíritu de mantener una comunicación transparente y abierta con nuestros grupos de interés, reportamos **nuestro desempeño** frente al cumplimiento de las leyes y normativas socioeconómicas y ambientales durante el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2025:

Casos de incumplimiento significativo

Durante este periodo, registramos un total de **0 casos significativos** de incumplimiento de la legislación o normativas aplicables a nuestra operación.



Multas pagadas

Nos enorgullece reportar que el valor de las **multas pagadas fue de \$0 COP**, sin casos registrados en este u otros periodos.



DLK

04

**NUESTRO
ENFOQUE
DE SOSTENIBILIDAD**

ANÁLISIS

MATERIALIDAD

(GRI 3-1, GRI 3-2)

Para que una experiencia gastronómica sea inolvidable, un chef debe saber elegir y medir los ingredientes que verdaderamente importan, escuchando siempre a quienes se sientan a su mesa.

De la misma manera, en DLK hemos llevado a cabo un riguroso ejercicio cuantitativo y participativo para evaluar cuáles son los impactos más relevantes para la sostenibilidad de nuestro negocio y para el entorno. El resultado de este proceso se sintetiza en nuestra **Matriz de Doble Materialidad**.



El diálogo de nuestra mesa y la visión experta (GRI 3-1-b)

La identificación de nuestros impactos reales y potenciales no se hizo a puerta cerrada ni basándonos únicamente en nuestra percepción.

Para garantizar la total objetividad, rigor metodológico y transparencia de este ejercicio, el **análisis de Doble Materialidad** fue realizado por Enlace Global Internacional, actuando como un tercero experto e independiente.

Este proceso se ejecutó con la **participación activa de nuestros grupos de interés** (nuestro talento humano, nuestros comensales y nuestros artesanos de la tierra/proveedores), asegurando una evaluación bidireccional y continua:

ANÁLISIS

MATERIALIDAD

(GRI 3-1, GRI 3-2)

Líderes Internos de DLK

A través de un **Taller de Co-creación y Mapeo de Impactos** guiado por nuestro equipo directivo identificó los riesgos operativos (ej. cumplimiento, ahorro de recursos) y nuestro potencial de impacto en la sociedad (ej. manejo de residuos).

Grupos de Interés Externos

Mediante una encuesta de priorización de impactos y preguntas abiertas, escuchamos a quienes hacen posible nuestra operación. Esto nos permitió calibrar la "**Materialidad de Impacto**" basándonos en la percepción real sobre temas sensibles para ellos, como la privacidad y los Derechos Humanos.

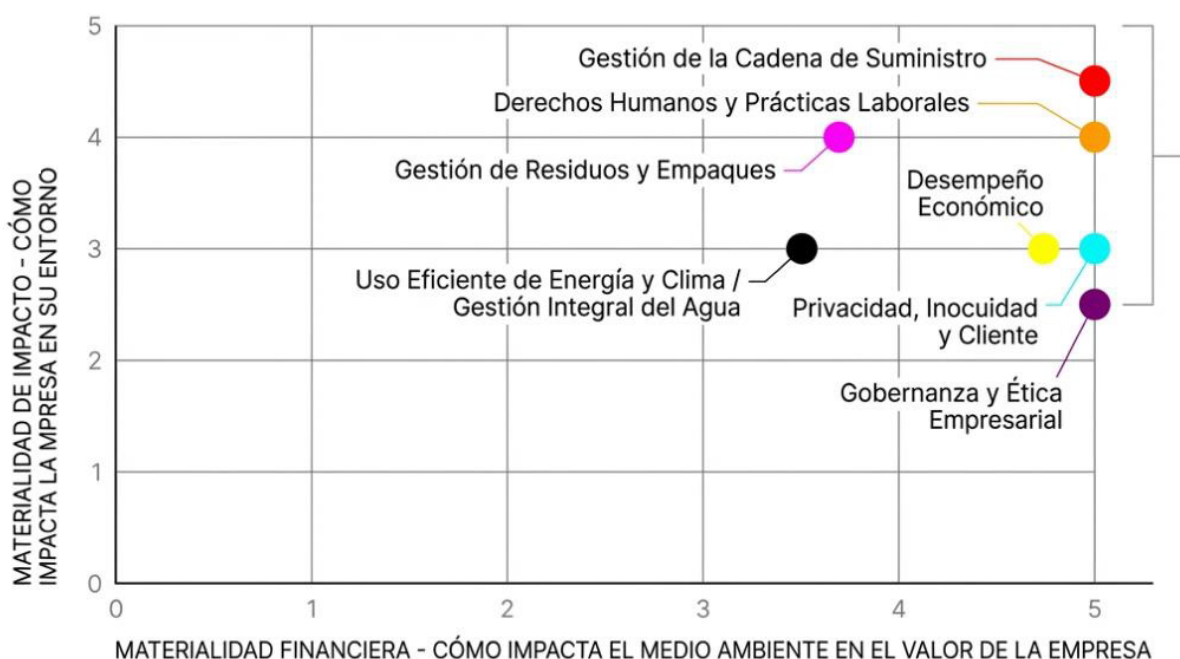
Los resultados finales de esta matriz cuantitativa fueron presentados, validados y formalmente aprobados por **nuestro Comité de Sostenibilidad** el 11 de noviembre de 2025.



La documentación de nuestra receta

(Análisis de impactos)

Para priorizar los temas sobre los cuales reportar, evaluamos cada asunto bajo dos lentes (ejes de nuestra matriz), justificando nuestras calificaciones con evidencia interna y las expectativas de nuestros invitados:



1. El valor para el mundo (Materialidad de Impacto - Eje Y):

Evaluamos cómo afectamos al entorno en dimensiones Ambientales, Sociales y de Gobernanza/DDHH. Por ejemplo, reconocemos que en nuestra Gestión de la Cadena de Suministro (4.5/5.0) existe un alto riesgo de vulneración de DDHH (como trabajo infantil o forzoso) en la agricultura, requiriendo una debida diligencia estricta por la escala de nuestro consumo. Asimismo, en Derechos Humanos y Prácticas Laborales (4.0/5.0), reconocemos un impacto directo y crítico en el bienestar, la salud y la seguridad de nuestro activo más importante: nuestros colaboradores.

2. El valor para DLK (Materialidad Financiera - Eje X):

Evaluamos cómo estos temas afectan nuestra capacidad de generar ingresos y operar (Desempeño, Riesgos, Estrategia y Oportunidades). Aquí evidenciamos que temas como Privacidad, Inocuidad y Cliente (5.0/5.0) representan amenazas existenciales; un fallo de inocuidad o violación de datos conlleva a riesgos reputacionales y legales catastróficos. De igual forma, el Desempeño y Retención de nuestro Talento (5.0/5.0) impacta directamente nuestras finanzas debido a los altos costos de rotación y reclutamiento en el sector gastronómico.

Nuestros ingredientes principales

(lista de temas materiales)

Los temas seleccionados para guiar nuestra estrategia y este reporte son aquellos ubicados en el cuadrante superior derecho de nuestra matriz, caracterizados por una alta valoración en la **Materialidad de Impacto y/o Financiera**.

TEMAS DE PRIORIDAD CRÍTICA

Gestión de la cadena de suministro:
(Impacto: 4.5 | Financiero: 5.0).

Impacto Alto por el riesgo de trabajo forzoso/infantil en el sector agrícola, base de nuestro negocio (GRI 409, 408). Financiero Alto debido al riesgo de interrupción, calidad del producto y alta volatilidad de costos de las materias primas (GRI 204).

Derechos humanos y prácticas laborales:
(Impacto: 4.0 | Financiero: 5.0).

Impacto Alto por la repercusión directa en la salud y bienestar de nuestros empleados y DDHH de terceros. Financiero Alto por el elevado costo de rotación, reclutamiento y el riesgo legal/reputacional constante (GRI 403, 401).

Privacidad, inocuidad y cliente:

(Impacto: 3.5 | Financiero: 5.0).

Impacto Alto dado que la Inocuidad Alimentaria es un riesgo directo de salud pública (impacto social irremediable). Financiero Alto al ser un riesgo legal y reputacional catastrófico ante cualquier fallo (GRI 416, 418).

TEMAS DE PRIORIDAD ALTA

Gestión de Residuos y Empaques:
(Impacto: 4.0 | Financiero: 3.6).

Impacto Alto por el gran volumen de residuos generados (orgánicos e inorgánicos) y nuestra exigencia de avanzar hacia la economía circular (GRI 306). Financiero Medio-Alto como oportunidad de eficiencia operativa y respuesta a la demanda de empaques sostenibles de nuestros comensales.

Gobernanza y ética empresarial:
(Impacto: 3.0 | Financiero: 4.8).

Impacto Alto por ser un pilar fundamental para asegurar la conducta empresarial responsable ante la sociedad (GRI 205). Financiero Alto porque el incumplimiento ético se traduce rápidamente en multas y pérdida de acceso a capital (GRI 2-27).

DLK

05

**NUESTRA GESTIÓN
ECONÓMICA**

(GRI 3-3, GRI 201, GRI 204)

Para DLK, la sostenibilidad económica es el fuego que mantiene viva nuestra cocina. Entendemos que nuestra capacidad de generar rentabilidad es exactamente lo que nos permite ser un motor de desarrollo para el país: **creando empleo digno**, comprando **ingredientes locales** de alta calidad y aportando al **crecimiento de las comunidades** donde operamos.

Nuestra receta para la prosperidad

(Enfoque de Gestión)

(GRI 3-3)

Gestionamos nuestra economía con la misma rigurosidad con la que cuidamos una receta clásica. Nuestro enfoque se basa en la **eficiencia operativa**, la **calidad** innegociable de nuestra oferta gastronómica y el relacionamiento ético y a largo plazo con nuestros artesanos de la tierra (proveedores).

Al ser la Gestión de la Cadena de Suministro un tema de **prioridad CRÍTICA** para nosotros, nuestro modelo económico busca activamente reducir la dependencia de intermediarios, invirtiendo en el fortalecimiento de los **productores primarios**. Esto no solo mitiga el riesgo de volatilidad de costos y asegura la frescura "del campo a la mesa", sino que distribuye la riqueza de manera más directa a quienes cultivan nuestros insumos.



Lo que cosechamos y lo que compartimos

(Valor Económico)

(GRI 201-1)

Creemos en la **transparencia financiera** como acto de respeto hacia nuestros invitados y aliados. Durante el año 2025, el valor económico que logramos generar se redistribuyó para fortalecer cada eslabón de nuestra cadena.

1. Valor Económico Generado (VEG):

Gracias a la confianza de los miles de comensales que nos visitaron en marcas como La Brasserie, Cosette, Agadon, Patria, Casa, Primi, Gamberro, Gitane, Di Lucca, DiLucca ToGo y Semolina, logramos unos ingresos totales consolidados de :



COP
175.350.234.000

2. Valor Económico Distribuido (VED):

Ese valor regresó a la sociedad de la siguiente manera:

- Costos operativos (Nuestra materia prima y servicios)

Invertimos en el pago a nuestros artesanos de la tierra, arrendamientos, servicios públicos y mantenimiento de nuestras cocinas.



COP
65.548.460.000

- Salarios y beneficios (Nuestro equipo DLK)

Para garantizar el bienestar, la compensación justa y el desarrollo de nuestro talento humano.



COP
40.775.031.000

- Inversión en la comunidad:
Entregamos a través de patrocinios, donaciones o programas de apoyo directo a las comunidades donde operamos.



COP
750.000

- Pagos a proveedores de capital:

Distribuimos pagos a proveedores de Materia Prima y de servicios COP. a inversionistas y entidades nuestras financieras que confían en nuestra visión.



COP
3.405.235.933

- Pagos al gobierno (impuestos):
Contribuimos con el desarrollo de Colombia mediante el pago en impuestos y tributos de ley.



COP
23.607.932.932



Comprando

con conciencia

Prácticas de Adquisición (GRI 204-1)

Desde la honestidad del chef, sabemos que la mejor comida se hace con ingredientes que no han tenido que viajar miles de kilómetros para llegar al plato. **Apoyar lo local** es nuestra principal cosecha de gestión en el ámbito económico.



Para DLK, un artesano de la tierra (proveedor) local es aquel que cultiva, produce o distribuye sus productos dentro del territorio nacional colombiano. Durante el año 2025, de nuestro presupuesto total de compras y abastecimiento, el 48% (**equivalente a \$47.137 MM COP**) fue invertido directamente en proveedores locales.

Nuestro gran reto a mediano plazo es seguir fortaleciendo las capacidades logísticas de los **pequeños y medianos productores agropecuarios** para que puedan abastecernos directamente, asegurando precios justos para ellos y la más alta calidad para nuestros comensales.



A photograph of two male chefs in a professional kitchen. They are wearing white chef coats and dark blue baseball caps with "COSE" written on them. They are both smiling and looking down at their work on a stainless steel counter. The kitchen has a large stainless steel range hood above them and various kitchen equipment and ingredients visible in the background.

DLK

06

**NUESTRA GESTIÓN
AMBIENTAL**

(GRI 3-3, GRI 302, GRI 303, GRI 306)

En nuestro equipo **DLK**, entendemos que la cocina es un acto de transformación profunda. Cada plato que servimos es un regalo de la naturaleza, y por ello, nuestra mayor responsabilidad es asegurar que nuestros procesos devuelvan ese respeto al entorno. **Nuestra gestión ambiental** no es un manual de restricciones, sino una cultura de "aprovechamiento consciente" y uso inteligente de los recursos.

Nuestra receta para la eficiencia (enfoque de gestión ambiental)

Nuestro enfoque busca minimizar la huella que dejamos en el planeta, operando bajo los **principios de la economía circular** (ODS 12). Sabemos que en un sector de alta exigencia gastronómica como el nuestro, el volumen de materia prima, agua y energía que utilizamos es considerable. Por ello, hemos priorizado la medición y el control en nuestras marcas (La Brasserie, Cosette, Agadon, Patria, Casa, Primi, Gamberro, Gitane, Di Lucca, DiLucca ToGo y Semolina,) para asegurar que nuestro crecimiento no comprometa los recursos del mañana.

Aprovechamiento consciente:

de residuo a Recurso

La Gestión (GRI 306: Residuos)

La Gestión de Residuos y Empaques fue calificada como una **prioridad ALTA** por nuestros grupos de interés. En nuestras cocinas, el concepto de "basura" está siendo reemplazado por el de "recurso en transición".

Nuestra gran cosecha (el aceite de cocina usado)

Uno de **nuestros logros más contundentes** es nuestro programa de recuperación de aceite vegetal usado. En lugar de convertirse en un contaminante para los cuerpos de agua, nuestros excedentes son entregados a aliados certificados para transformarse en energía limpia (biodiésel) y otros subproductos.

- **En 2023:**
entregamos responsablemente 52.731 litros/kilos de aceite.
- **En 2024:**
gracias a una mayor eficiencia en la recolección, alcanzamos los 63.446 litros/kilos.
- **En 2025:**
Logramos estabilizar nuestro aprovechamiento entregando **52.006 litros/kilos**, integrando de manera exitosa a todas nuestras sedes (incluyendo los nuevos puntos de Semolina).

La Honestidad del Chef (Nuestro Reto con los Empaques)

- Encontrar el empaque compostable o reciclable perfecto ha sido un desafío de "cocción lenta".
- El volumen de residuos generados por nuestra operación de delivery nos exige innovar constantemente.

Seguimos probando materiales para que la experiencia de nuestros comensales en casa sea tan sostenible y elegante como en nuestras mesas.

El fuego

de nuestras cocinas

(GRI 302)

El calor es el alma de **nuestra operación**, pero también nuestra mayor fuente de emisiones indirectas.

Monitoreamos de cerca la energía consumida en la iluminación de **nuestros espacios**, la climatización (incluyendo el uso de calefactores en terrazas) y el funcionamiento de nuestros equipos de frío y cocción.

Consumo Energético

(GRI 302-1)

De acuerdo con nuestros reportes de servicios consolidados:



En **2024** registramos un consumo de:



346.745
kWh

Para el **2025**, debido a la ampliación de nuestra capacidad operativa y la inclusión de nuevas métricas de sede, el consolidado de consumo eléctrico registrado fue de:



752.890
kWh

Nuestro reto estratégico es implementar tecnologías más limpias y equipos de alta eficiencia para desacoplar el crecimiento del negocio del consumo energético.



El Agua

El Ingrediente Primordial

(GRI 303)

Ninguna cocina profesional puede operar sin un flujo constante de agua limpia para asegurar la estricta inocuidad de los alimentos, la limpieza de las estaciones y la higiene de nuestras instalaciones.

(GRI 303-5)

A través de la implementación de mejores prácticas de lavado y optimización en los puntos de agua de nuestros restaurantes, logramos una "cosecha de gestión" significativa.

Pasamos de un consumo consolidado de acueducto de **12.627 m³** en **2024**, a una notable optimización en **2025** con **10.329 m³**.

Toda nuestra captación proviene de la red de acueducto local, garantizando que no afectamos zonas con estrés hídrico.

¡Nuestra huella ambiental está en el reporte!

Hemos logrado incluir cifras reales y concretas que respaldan **nuestra política de Sostenibilidad**.



DLK

CASA



CASA

07

**NUESTRA GESTIÓN
SOCIAL**

Gestión de

TALENTO

(GRI 2-7, GRI 2-8)

En DLK sabemos que la verdadera hospitalidad nace desde adentro. No podemos ofrecer un servicio excepcional a nuestros comensales si no cultivamos primero un ambiente de **respeto, desarrollo y trabajo decente (alineados con el ODS 8)** para quienes conforman nuestra fuerza laboral. Este capítulo detalla cómo está conformado el equipo que hace posible la magia todos los días.

Nuestro equipo DLK (Empleados)

Nos enorgullece presentar la radiografía de **nuestro equipo directo**. En la siguiente tabla, consolidamos la información de nuestra plantilla de colaboradores al cierre de nuestra gestión anual.

Composición de nuestra brigada laboral:

CATEGORÍA	FEMENINO	MASCULINO	TOTAL
LECTIVOS	6	8	14
MT	13	7	20
TC	375	581	956
TOTAL CONSOLIDADO	394	596	990

Nuestra

presencia regional

Nuestro equipo DLK concentra su operación principalmente en la sabana de Bogotá. De nuestro total de **990 colaboradores directos**, todos se encuentran laborando en **Bogotá D.C. Chía, Cota y Cartagena.**

Nuestra receta para medir los datos (Metodología)

Para garantizar la precisión de este reporte, las cifras presentadas han sido extraídas de nuestro sistema central de nómina y **Talento Humano.**

La información se presenta calculada como plantilla de personal (Headcount), es decir, el número real de personas contratadas, sin utilizar equivalencias de tiempo completo.

Estas cifras representan la fotografía exacta de nuestro equipo al 31 de diciembre de 2025 (final del periodo objeto del informe).



990
Colaboradores



El contexto de nuestros fogones

(Fluctuaciones y dinámicas):

La operación de la **alta gastronomía** tiene dinámicas naturales. Durante el año 2025, el número de nuestra plantilla de empleados fijos se mantuvo estable. Sin embargo, registramos fluctuaciones significativas esperadas durante temporadas de alta afluencia de comensales (como el mes de diciembre y fechas especiales).

Aliados

en nuestra casa

(GRI 2-8)

(Trabajadores que no son empleados)

Para que nuestros **restaurantes** funcionen a la perfección, contamos con el apoyo de trabajadores que, aunque no tienen un contrato laboral directo con DLK S.A.S., su labor diaria en nuestras instalaciones es controlada por nuestra organización y son fundamentales para la experiencia de nuestros invitados.

¿Quiénes nos apoyan?

(Tipos de trabajadores y labores)

Al cierre del periodo, contamos con un promedio de **990** trabajadores que no son empleados directos. Estos aliados nos apoyan principalmente en tres frentes esenciales:

Personal de mantenimiento especializado y aseo profundo:

Vinculados a través de contratos de prestación de **servicios comerciales** o agencias externas, garantizando la impecabilidad de nuestras infraestructuras.

Seguridad y Valet Parking

Personal suministrado por empresas aliadas **especializadas** para asegurar el bienestar y la comodidad de nuestros comensales desde que llegan a nuestra puerta.

Aprendices (Etapa Productiva)

Contamos con jóvenes talentos vinculados mediante contratos de aprendizaje (ej. SENA) que realizan sus prácticas de cocina y servicio, nutriéndose de la experiencia de nuestros chefs y líderes del comedor.

Metodología y fluctuaciones para nuestros aliados:

Al igual que con nuestros empleados directos, esta cifra se midió bajo la metodología de plantilla de personal (Headcount) al cierre del **31 de diciembre de 2025**, utilizando los registros de control de acceso y facturación de nuestras empresas aliadas.



¡Nuestro equipo ya está en el reporte!

Con esto hemos cubierto toda la estructura técnica de la **fuerza laboral**, dejándola:

- Clara, humana y completamente alineada a los requerimientos del GRI 2-7 y 2-8.

Compartiendo nuestra mesa

(Iniciativas sociales y comunidad)

Cosechas de gestión social:

Llevando alegría donde más se necesita

(GRI 413-1)

En DLK sabemos el valor de un momento feliz. Por esta razón, durante este periodo canalizamos nuestro espíritu de servicio apoyando económicamente a **Make-A-Wish Colombia**, una entidad sin ánimo de lucro dedicada exclusivamente a actividades de carácter benéfico en nuestro país.

Nuestro aporte

Para respaldar este noble propósito, el 11 de septiembre de 2025, DLK S.A.S. entregó a Make-A-Wish Colombia una donación en dinero por la suma de **\$747.185 COP**. Nos aseguramos de que este aporte, realizado bajo todos los lineamientos de transparencia tributaria (entidad calificada por la DIAN en el Régimen Tributario Especial), sea aplicado en su totalidad en territorio colombiano para hacer realidad los sueños de la niñez.



La Honestidad del Chef

(Nuestros retos en la comunidad)

Desde nuestra "Honestidad del Chef", reconocemos que esta alianza representa nuestro primer gran paso formal hacia una vinculación más profunda con nuestro entorno. Sabemos que esta **donación** es apenas el ingrediente inicial de una receta comunitaria mucho más grande que queremos construir.

Nuestro **reto estratégico** para los próximos años es ir más allá del aporte económico. Buscamos estructurar un programa donde nuestra DLK pueda involucrarse de manera activa, aportando su tiempo, su talento culinario y su vocación de servicio para seguir regalando momentos inolvidables a quienes más lo necesitan.

ÍNDICE

CONTENIDOS GRI

Elemento Requerido	Información a Reportar	
Declaración de uso	DLK S.A.S. ha presentado la información citada en este índice de contenidos GRI para	
GRI 1 usado	GRI 1: Fundamentos 2021.	
Estándares Sectoriales GRI aplicables	No aplica	
GRI 1: Fundamentos 2021	Declaración de uso: Con referencia	p. 37
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-1 Detalles organizacionales	p. 10
	2-2 Entidades incluidas en el reporte	p. 05-06
	2-3 Periodo, frecuencia y contacto	p. 07
	2-4 Actualización de la información	p. 08
	2-6 Actividades y cadena de valor	p. 11-12-13-14
	2-7 Empleados	p. 33-34-35
	2-8 Trabajadores que no son empleados	p. 35
	2-9 Estructura y composición de gobernanza	p. 15-16-17
	2-22 Declaración sobre estrategia sostenible	p. 03
	2-27 Cumplimiento de leyes y normativas	p. 18
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-1 Proceso para determinar temas materiales	p. 20-21-22-23
	3-2 Lista de temas materiales	p. 20-21-22-23
	3-3 Gestión de temas materiales	p. 25
GRI 201: Desempeño Económico 2016	201-1 Valor económico generado y distribuido	p. 26
GRI 204: Prácticas Adquisición 2016	204-1 Proporción de gasto en proveedores locales	p. 27
GRI 302: Energía 2016	302-1 Consumo energético dentro de la organización	p. 30
GRI 303: Agua y Efluentes 2018	303-5 Consumo de agua	p. 31
GRI 306: Residuos 2020	306-2 Gestión de impactos por residuos	p. 29
GRI 413: Comunidades Locales 2016	413-1 Operaciones con programas de desarrollo	p. 36



2025

DLK

Informe de
SOSTENIBILIDAD

