

BOLETÍN DE NOTICIAS



Oro Verde Cuenca



Enero 2026

Capacitaciones

- Reforzamos los conocimientos en el correcto manejo del Sistema Shove-Mis con los departamentos de Ventas, Contabilidad y Auditoría Nocturna.



Capacitaciones

Como parte del fortalecimiento de la **Seguridad y Salud en el Trabajo**, nos reunimos con todo el Comité Ejecutivo y el Comité Paritario, comprometidos a mejorar continuamente la seguridad y el bienestar de nuestros colaboradores.



Pausas Activas



Capacitaciones

Junto con el Departamento de **Recepción** se realiza reuniones mensuales para reforzar y mejorar los procesos internos, así como para planificar el nuevo año 2026.



Capacitaciones

Se coordinó con el Departamento de **Contabilidad** una capacitación para todos los cajeros, con el objetivo de reforzar los procesos contables y el correcto manejo de la facturación.



Capacitaciones

Iniciamos el año Reforzando los conocimientos de nuestro personal con la ESCUELA DE SERVICIO.



Reconocimientos

LOYALTY LEGENDS



Festejos

Iniciamos el nuevo año celebrando todo el recorrido del 2025, un año lleno de proyectos cumplidos y momentos de unión. Celebramos y festejamos junto a todo nuestro **EQUIPO ORO VERDE CUENCA**, agradecidos por cada logro alcanzado y por seguir creciendo juntos.



Festejos

Con mucho entusiasmo festejamos a nuestros cumpleaños del mes de Enero.



Reuniones con Gerencia

Iniciamos el año con reuniones junto a la Gerencia General para presentar los nuevos proyectos del año 2026 y los resultados obtenidos durante el 2025.



Nuevos proveedores: Om dental para el beneficio de nuestros colaboradores.



Premiamos la puntualidad

Salud Ocupacional

Reforzamos la protección de nuestros colaboradores mediante la aplicación de la vacuna contra la influenza y la hepatitis.



Varios

Visitamos a nuestros colaboradores en momentos delicados de salud, acompañándolos siempre como empresa y a través del equipo y Recursos Humanos.



Varios

Celebramos junto a nuestros compañeros la bendición de ser padres, y expresamos nuestro cariño con un pequeño detalle.



¡ Felicidades Chef Rubén !

Premiamos con una parrillada al departamento de **AMA DE LLAVES** por obtener el mayor puntaje de Calidad 2025. Gracias por brindar una atención de calidad y compromiso para nuestros huéspedes.



Recibimos con gran compromiso a los **estudiantes del American College**, brindándoles la oportunidad de realizar sus prácticas profesionales en nuestro equipo.



Varios

Estudiantes del Instituto Ártico visitaron nuestro hotel y las instalaciones de la cocina para conocer nuestras buenas prácticas, donde nuestro Chef Rubén Sánchez compartió sus conocimientos.



