

# BOLETÍN DE NOTICIAS



Oro Verde Cuenca



Marzo 2026

# Capacitaciones

## Escuela de Servicio

Cada lunes seguimos avanzando en la Escuela de Servicio, integrando no solo la enseñanza teórica, sino también la práctica.



# Capacitaciones

## Relaciones Interpersonales

Como parte de nuestro Plan de Clima Laboral y con el apoyo del Ministerio de Salud, llevamos a cabo una capacitación en relaciones interpersonales, orientada a fortalecer la comunicación, el trabajo en equipo y la integración entre departamentos.



## Reuniones Departamentales

Dentro de nuestro plan de clima laboral nuestros jefes departamentales realizan sus reuniones para tener una buena comunicación con el equipo, reforzar la operación y resolver problemas.



A&B



Seguridad



Recepción

## Reconocimientos

Felicidades a nuestros Embajadores de Servicio, que mostraron su gran desempeño y se destacaron en la inspección de Mystery Shopper.



Sabrina Pacheco, Edison Puma y Héctor Aguilar

## Reconocimientos

Continuamos premiando el compromiso y pasión en la labor de nuestros compañeros con las MILLAS EXTRAS.



María Suco

## Día de la Mujer

Celebramos con mucho orgullo el Día Internacional de la Mujer, inspirando a través de una charla sobre su historia y la lucha constante de las mujeres por la igualdad y sus derechos. Cerramos con una alegre tarde de karaoke y pizzas,



# Festejos

## Festejando a los Cumpleañeros

Celebramos la vida de nuestros queridos compañeros, demostrándoles nuestro cariño con un pequeño detalle.



## Menú Temático

Iniciamos nuestros Menús Temáticos del año, con un FESTIVAL ITALIANO. Gracias al equipo Líder de Ama de Llaves, por el apoyo y compromiso de siempre.



# Festejos

## Feliz Aniversario # 43

Celebramos 43 años del Hotel Oro Verde Cuenca, una ocasión para recordar y agradecer toda nuestra trayectoria y reafirmar nuestro compromiso constante con la mejora y la excelencia en el servicio.



## Visita Management

Recibimos al equipo de Management, quienes nos presentaron los principales proyectos de la cadena y compartieron los logros alcanzados durante el año anterior.



## Desayuno Management

Compartimos un desayuno muy ameno con nuestro Directores de Oro Verde Hotels, donde el Comité Ejecutivo pudo expresar sus motivaciones, aspiraciones y planes de vida.



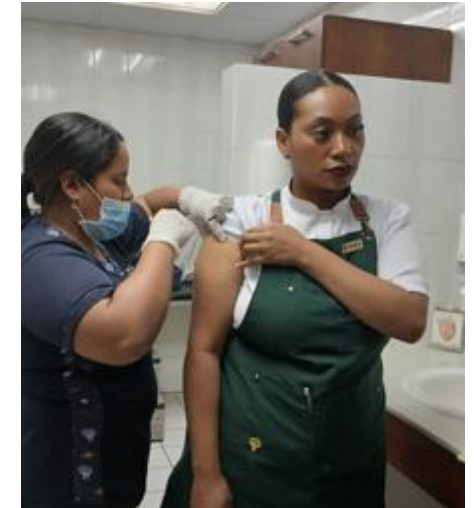
## Formación Dual

Como parte de la Formación Dual, los estudiantes de gastronomía presentan sus proyectos, motivados por contribuir con ideas innovadoras y aportar valor a la empresa.



## Campaña de Vacunación

Dentro de nuestro programa de prevención contra enfermedades, realizamos la vacuna contra el SARAMPION, HEPATITIS e INFLUENZA al personal.



## Convenio Prácticas

Firmamos un convenio de prácticas con el Instituto LC Academia Culinaria, fortaleciendo nuestro compromiso con las prácticas preprofesionales, para que los estudiantes puedan fortalecer sus habilidades y adquieran experiencia en un entorno real de trabajo.



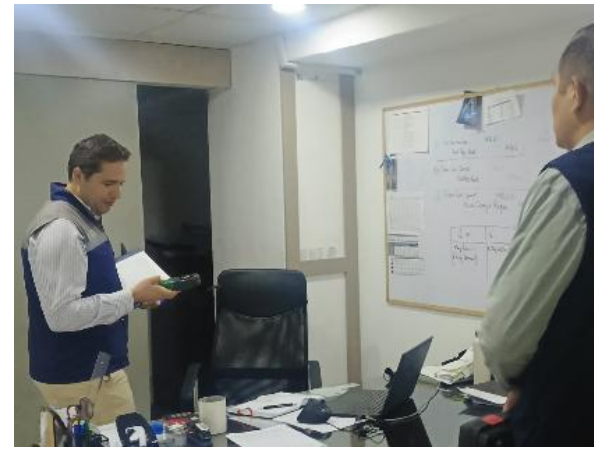
## Salud Ocupacional

Activamos nuestro cuerpo con pequeñas pausas para recuperar energía durante nuestra jornada laboral.



## Seguridad Ocupacional

Dentro de nuestro Plan de Seguridad, llevamos a cabo Mediciones de Seguridad, orientadas a evaluar y mejorar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo.”



## Donaciones

Como parte de nuestras actividades de responsabilidad social, realizamos donaciones a favor de las personas afectadas por las inundaciones y calamidades provocadas por el temporal, a los niños con discapacidad, y familias en situaciones vulnerables.



