

BOLETÍN DE NOTICIAS



Oro Verde Guayaquil



Enero 2026

Como parte de la socialización de los resultados del **Mystery Shopper**, se realizó un ejercicio de **role play** enfocado en replicar la experiencia del huésped.

Esta dinámica facilitó que los colaboradores comprendan el impacto del servicio ofrecido y refuercen prácticas orientadas a la excelencia y satisfacción del cliente.



Se realizó una capacitación sobre los diferentes paquetes comerciales a los integrantes de la nueva estructura de ventas, con el objetivo de fortalecer el conocimiento del equipo.

La jornada permitió alinear estrategias, optimizar la gestión comercial y reforzar la correcta aplicación de las herramientas disponibles.



Con el fin de reforzar competencias tecnológicas, se llevó a cabo una capacitación para el equipo de Ventas y Eventos enfocada en el manejo del sistema **SHOVE**.

La jornada permitió optimizar procesos, mejorar la eficiencia operativa y fortalecer la gestión de eventos y ventas.



FUNDAMENTOS DE SEGURIDAD, PERFILAMIENTO Y COMUNICACIÓN EFECTIVA



Con el objetivo de fortalecer habilidades operativas, se llevó a cabo la capacitación “Fundamentos de Seguridad, Perfilamiento y Comunicación Efectiva”.



Esta actividad permitió al personal adquirir herramientas para una correcta identificación de situaciones, una comunicación clara y una gestión segura, elevando la calidad del servicio brindado.

INSTALACIÓN Y MANEJO DE EQUIPOS AUDIOVISUALES

El equipo de **STOES** ofreció una capacitación dirigida al personal de **Banquetes**, con el objetivo de dar a conocer el manejo y la correcta instalación de los equipos audiovisuales utilizados en los salones de eventos, contribuyendo a un desarrollo más eficiente y coordinado de las actividades.



ENTRENAMIENTO ENTRE HOTELES – BODEGA Y COMPRAS

Como parte de los procesos de formación y fortalecimiento interno, recibimos a Pedro Montero, colaborador de Hotel Oro Verde Cuenca, quien realizó un proceso de entrenamiento junto a nuestros equipos de Bodega y del área de Compras. Durante esta jornada se reforzaron conocimientos tanto administrativos como operativos, promoviendo el intercambio de buenas prácticas y el trabajo colaborativo entre hoteles de la cadena.



INDUCCIÓN CORPORATIVA – NUEVOS COLABORADORES

Como parte de nuestro proceso de integración, realizamos la inducción corporativa dirigida a los colaboradores que se incorporaron en los últimos meses. Durante esta jornada se compartieron aspectos clave de nuestra historia, propósito, cultura organizacional, estructura, políticas de Recursos Humanos y beneficios, con el objetivo de fortalecer el sentido de pertenencia y alinear a nuestros nuevos integrantes con los valores y estándares de Oro Verde Hotels.



Reconocimientos

¡Bienvenidos al Equipo!

Bienvenida a
Oro Verde Guayaquil



Anthony Guamán
Steward – Banquete



**BIENVENIDA
AL EQUIPO DE
ORO VERDE
HOTELS**



MAITE ROSENEY
Gerente de Alimentos & Bebidas
mroseney@hotelesoroverde.com
+593 96 834 2681

Oro Verde Guayaquil
Hotel Unipark



Reconocimientos

¡Felicidades por sus ascensos!

PROMOCIÓN INTERNA



EDISON CHIPANTIZA

Jefe de Ventas Reactivas

echipantiza@hotelesoroverde.com

+593 96 736 2284

Oro Verde Guayaquil
Hotel Unipark
Hotel del Parque



Oro Verde Guayaquil



Promoción Interna



MAXIMO GARCIA

Sous Chef de Cocina



Oro Verde Guayaquil



! Así celebramos el inicio de un nuevo año juntos !

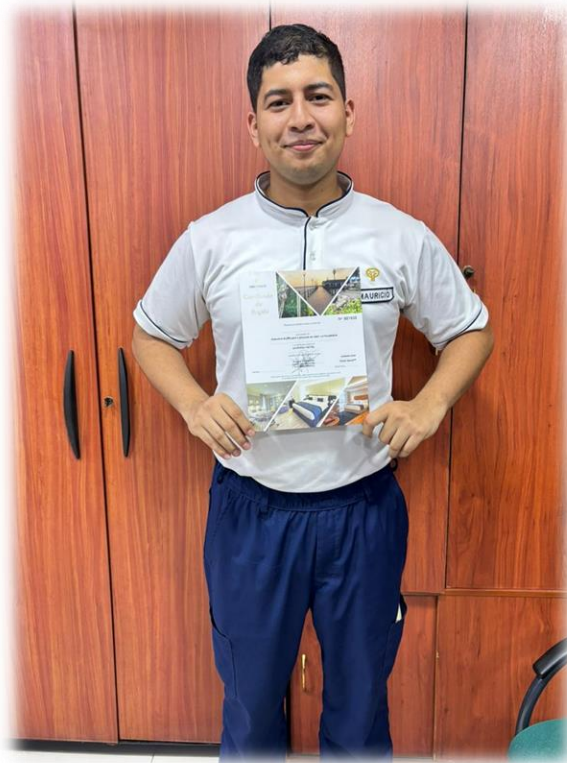
Compartimos una noche especial llena de buena comida, música, baile y sorteos, pensada para agradecer el compromiso y la energía de cada uno de nuestros colaboradores. Estos espacios nos recuerdan que, más allá del trabajo, somos un equipo que celebra, se integra y comienza el año con entusiasmo y optimismo.





OLMEDO MORENO
AMA DE LLAVES

MAURICIO ALEGA
FRONT DESK



MARIUXI VILLAMAR
FAST FOOD

**JEAN CARLOS
SEGOVIA**
MANTENIMIENTO



¡NUESTROS GANADORES!



ANA PAULA PEÑA
FRONT DESK

JOEL MORENO
BANQUETES



NELSON VÁSQUEZ
SEGURIDAD

**MADELEINE
SÁNCHEZ**
FRONT DESK





ANDREA BRAVO
EVENTOS

**OLMEDO
VELASQUEZ**
SEGURIDAD



ALFREDO SEGOVIA
PANADERIA

JENNIFER NARVAEZ
PASTELERÍA



Celebramos a nuestros cumpleaños del mes de enero con un momento especial lleno de alegría, canto y torta, compartiendo sonrisas y buenos deseos como parte de la familia Oro Verde.



JUNTOS POR EL OBJETIVO

Los días 5 y 6 de enero, todo el hotel se une con un mismo propósito: alcanzar la meta de venta de Roscas de Reyes. Durante estas jornadas, personal administrativo, jefaturas y equipos operativos trabajan de manera conjunta para cumplir con el presupuesto establecido, demostrando compromiso, colaboración y espíritu de equipo



Se realizó la entrega de Roscas de Reyes al personal, tanto colaboradores fijos como pasantes, en un espacio de convivencia y agradecimiento. La actividad contribuyó a reforzar el compañerismo, el reconocimiento y el compromiso institucional.



Nuestro Gerente General expuso los resultados de diciembre y del año 2025, abordando el desempeño en ventas y los niveles de satisfacción de los huéspedes.

Este espacio permitió alinear al equipo con los resultados y objetivos estratégicos de la organización.



DESAYUNO CON GERENCIA

Se realizaron desayunos con Gerencia junto a los equipos de Mantenimiento y Banquetes, generando espacios de cercanía y diálogo directo. Estos encuentros permitieron reconocer el compromiso y esfuerzo diario de los colaboradores, así como fortalecer la comunicación y las relaciones internas dentro de nuestro equipo.



SORTEO INTERNO – CONCIERTO MARÍA CONCHITA ALONSO

Se realizó el sorteo de entradas para el concierto de María Conchita Alonso, resultando ganador nuestro colaborador Adriano Calderón. Esta iniciativa forma parte de las acciones orientadas a reconocer y motivar a nuestros colaboradores, promoviendo la integración y generando espacios que fortalecen el sentido de pertenencia dentro de nuestro equipo.



CERTIFICACIÓN

Nos complace informar que hemos obtenido la certificación como Lactario Permanente, y renovado la certificación de Espacio 100% Libre de Humo, reafirmando nuestro compromiso con el bienestar, la salud y el cuidado de nuestros colaboradores. Este importante logro ha sido posible gracias al apoyo y compromiso de todo nuestro equipo, fortaleciendo nuestro propósito de promover un entorno laboral saludable y responsable.



Se realizó la inducción a estudiantes universitarios de la carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil.

Con el objetivo de brindarles información sobre los lineamientos, estándares y procesos para el desarrollo de sus prácticas pre profesionales dentro de la organización.



