

BOLETÍN DE NOTICIAS



Oro Verde Guayaquil



Junio 2026



Entrenamiento en Procesos de Facturación

Dirigida al personal involucrado en los procesos de facturación, reforzando las resoluciones vigentes del SRI, las políticas internas y los procedimientos para la correcta emisión de comprobantes electrónicos. La jornada permitió unificar criterios y fortalecer el cumplimiento de la normativa tributaria y de los procesos internos.



Ópera Cloud

Con el objetivo de elevar nuestros estándares operativos, el equipo de Ventas y los gerentes de turno participaron en un taller práctico sobre Opera Cloud. La sesión no solo unificó criterios y resolvió dudas en tiempo real, sino que blindó nuestros procesos de registro para asegurar una data precisa y una gestión comercial impecable.



Estándares de Servicio

Con el objetivo de asegurar una experiencia excepcional y consistente, el equipo de Restaurantes y Gourmet Deli asistió a la capacitación de Estándares de Servicio. La jornada se enfocó en actualizar las prácticas clave del servicio diario, consolidando los niveles de excelencia que caracterizan a nuestra operación en la propiedad.



Escuela de Meseros de Banquetes

Desarrollamos el curso "Mesero de Banquetes", una iniciativa dirigida a miembros de la comunidad interesados en profesionalizarse en el servicio de eventos. Durante el programa compartimos buenas prácticas en protocolo, atención y estándares de hospitalidad, reafirmando nuestro compromiso con el desarrollo del talento local.





CURSO DE MESERO DE BANQUETES

*Aprende y capacítate para
trabajar en eventos y banquetes*

 Lunes 29 de junio
Martes 30 de junio
Miércoles 1 de julio

 Hora: 09h - 13h

 **Dirección:** Av. 9 de Octubre y G. Moreno
Ingreso por seguridad por calle Hurtado

Estilo de Pensamiento

Impulsamos el liderazgo de nuestro equipo directivo a través del taller "Estilos de Pensamiento". En este espacio, el Comité Ejecutivo sumó herramientas de autoconocimiento y comunicación para optimizar la toma de decisiones conjuntas, reforzando la alineación y el trabajo colaborativo en la alta gerencia.



TE INVITAMOS A
NUESTRO

TALLER ESTILO DE PENSAMIENTO

FORTALECEMOS NUESTRAS HABILIDADES
PARA TOMAR DECISIONES Y TRABAJAR
MEJOR EN EQUIPO.



FECHA:
02 de junio
de 2025



HORA:
09:00 a 11:00



LUGAR:
Salón Manabí,
Unipark

OBJETIVOS CLAVE:



Autoconocimiento:
Descubrir tu cuadrante
predominante y cómo este influye
en tu forma de trabajar y liderar.



Flexibilidad cognitiva:
Desarrollar la capacidad de "moverse"
entre estilos de pensamiento según
lo requiera la situación.



Sinergia:
Aprender a valorar y conectar con
personas que piensan de forma
opuesta a la tuya para reducir
conflictos.



Facilitador:
Víctor Maldonado

Descubre cómo tu estilo de pensamiento
influye en la manera en que analizas,
decides, lideras y colaboras con los demás.

#QueSeNote
en cómo pensamos, decidimos
y trabajamos juntos.

CON PASIÓN TODO ES POSIBLE.

Reconocimientos



¡Felicitamos a Viviana Coello, nuestra Camarera del Mes!

Viviana destacó por brindar experiencias excepcionales a nuestros huéspedes, siendo distinguida con un certificado de consumo. Agradecemos su compromiso diario y por ser un reflejo vivo de nuestros valores de excelencia y hospitalidad.

¡Un reconocimiento muy merecido!

¡DÍA DEL NIÑO!

En conmemoración del Día del Niño, nuestros colaboradores disfrutaron de una jornada llena de diversión y nostalgia, en un ambiente especialmente ambientado para la ocasión.

Juegos tradicionales como "**ponerle la cola al dinosaurio**", dulces y otras sorpresas permitieron que, por un momento, todos volvieran a vivir la alegría de su infancia, compartiendo sonrisas y momentos especiales entre compañeros.



¡Celebramos a los papás que inspiran con su ejemplo!

En conmemoración del Día del Padre, nuestros colaboradores disfrutaron de un almuerzo temático diseñado especialmente para ellos en un ambiente de integración y camaradería. Como muestra de gratitud por su dedicación, cada papá recibió un obsequio conmemorativo, resaltando el valor de su labor diaria y su gran impacto en nuestra familia Oro Verde.



¡ CELEBRAMOS A NUESTROS CUMPLEAÑEROS!



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

Reunión Mensual Departamental: Ama de Llaves

¡Impulsamos la mejora continua! En esta sesión se evaluaron los resultados operativos del mes, el cumplimiento de actividades y el estado general de las instalaciones. Asimismo, se coordinaron acciones de limpieza, mantenimiento y organización en áreas públicas, estableciendo compromisos clave para asegurar el trabajo en equipo y los altos estándares de calidad de la propiedad.



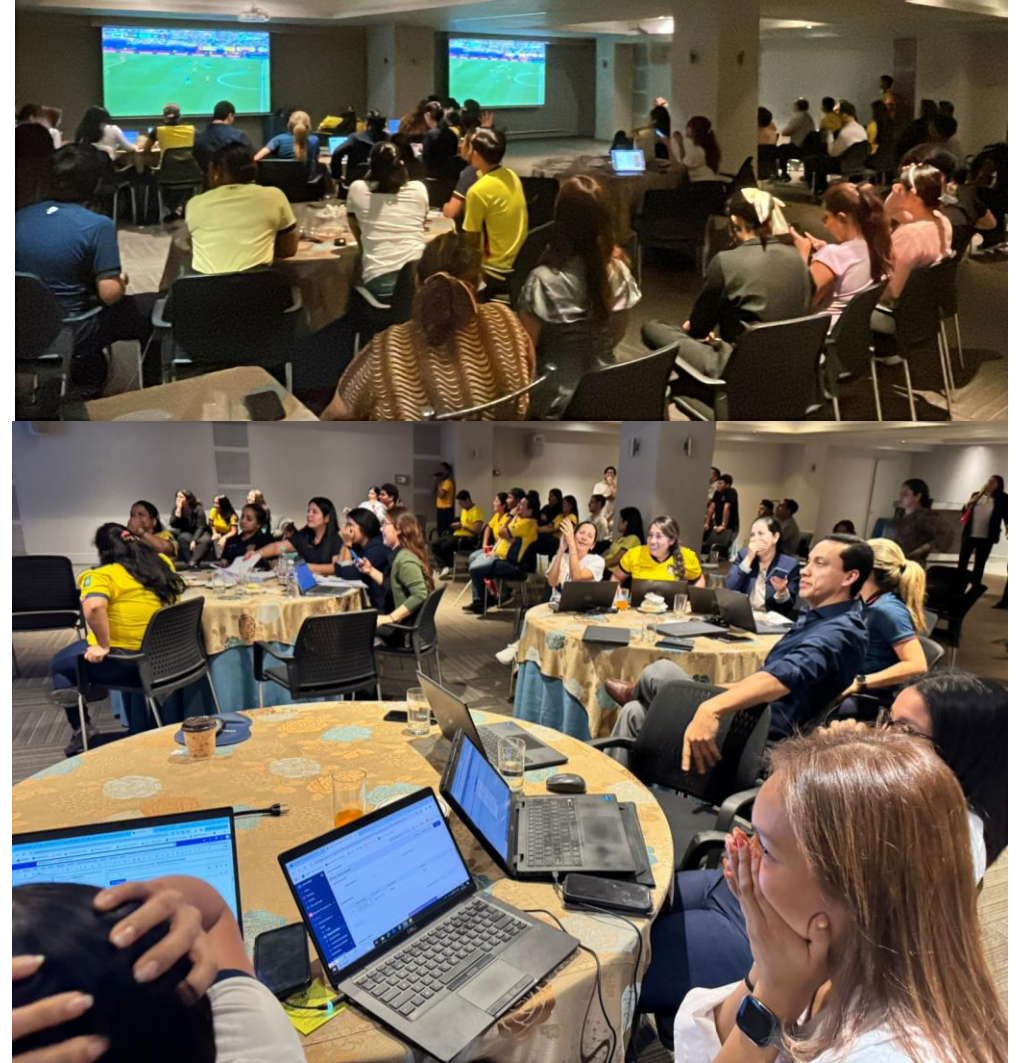
Conversatorio con Gerencia

Cumplimos con nuestro encuentro mensual para revisar los indicadores financieros, comerciales de Alimentos y Bebidas, y de calidad. Un espacio estratégico que nos permite mantener a los equipos alineados con la realidad del negocio, resolver dudas directamente con el liderazgo y seguir fortaleciendo el trabajo conjunto.



¡La emoción del fútbol se vivió en casa!

Compartimos la emoción del partido Ecuador vs. Alemania desde el Salón Galápagos, un espacio diseñado para conectar a nuestros equipos durante la jornada. Una actividad que impulsó el sano esparcimiento y el trabajo conjunto, evidenciando que la excelencia operativa y el bienestar de nuestra gente caminan hacia el mismo objetivo.



Reunión mensual con Capitanes

Como parte de nuestras acciones de mejora operativa, realizamos la reunión mensual con los Capitanes del hotel. En esta sesión se alinearon los estándares de servicio y se definieron estrategias para optimizar la coordinación del equipo. Además, se analizaron los resultados del período, la retroalimentación de los huéspedes y los indicadores clave de la gestión diaria para asegurar la calidad que nos distingue.



Reunión de Sinergia Operativa



Espacio clave enfocado en revisar los indicadores de gestión, mitigar incidencias y diseñar soluciones conjuntas para optimizar la operación interdepartamental. A través de este encuentro, la gerencia dictaminó los nuevos lineamientos operativos, consolidando el compromiso de los líderes con la mejora continua, la excelencia en el servicio y el cumplimiento estricto de las metas de la organización.

FORMANDO FUTUROS

Dimos la bienvenida a los estudiantes de la Escuela Culinaria de Las América, quienes iniciaron sus actividades formativas en nuestras instalaciones.

Esta experiencia les permitirá fortalecer sus conocimientos y desarrollar habilidades en un entorno profesional, complementando su formación académica.



Bienvenidos a Oro Verde Guayaquil



Gabriel Napa
Steward – Cocina



Adriana Cedeño
Agente de Reservas



Rossevelt Vera
Steward – Cocina

Bienvenidos a Oro Verde Guayaquil



Bryan Cabrera
Cocinero – Cocina



José Patiño
Asistente Operativo y
Audiovisuales – Banquetes



