



Funciones - Responsabilidades
Departamento de Gerencia y administración

Función general gerencia

La gerencia es la encargada de planificar, coordinar y gestionar los recursos físicos, económicos y humanos que requiere el hotel para el funcionamiento de todos sus servicios teniendo en cuenta las normas y leyes concernientes al sector turístico y otras que se hagan pertinentes.

Funciones específicas

- Contratar y/o dirigir la contratación de los nuevos miembros del personal
- Planificar anual o semestralmente las acciones necesarias para el eficiente rendimiento del personal reiterando las políticas y los procedimientos de cada departamento
- Supervisar los servicios prestados por el hotel dando respuesta oportuna a sugerencias, quejas y/o reclamos por parte de los colaboradores y/o clientes.
- Garantizar el cumplimiento de licencias y normas legales de cumplimiento referentes al sector turístico y otros.

Responsabilidades

Es responsabilidad de la gerencia establecer la Misión y visión del hotel, velar por la capacitación de los colaboradores para el desarrollo de sus funciones, socializar normas, requerimientos de ley y responsabilidades con respecto al proceso de sostenibilidad que inicia el hotel.

Función general administración

La administración del Eco-hotel Colores de la Sierra es la encargada de liderar y coordinar los procesos internos de cada departamento, gestionando la organización y puesta en marcha de los programas para el óptimo funcionamiento de los servicios prestados por el establecimiento y la satisfacción de los colaboradores y clientes del mismo.

Funciones específicas

- Velar por el rendimiento de cada colaborador en el desarrollo de sus funciones
- Mantener una comunicación transparente con la gerencia para informar los avances, cambios, modificaciones y/o novedades que se presenten al interior del establecimiento
- Planificar y coordinar con el equipo de trabajo los programas y las acciones de cada departamento para el funcionamiento de los servicios y la adecuación de las instalaciones ofrecidas por el hotel
- Velar por el cronograma de cumplimiento de normas y trámites de ley concernientes al EAH

Responsabilidades

Es responsabilidad de la administración conocer, incorporar y socializar en sus quehaceres la Misión y visión del hotel, velar por la capacitación de los colaboradores para el desarrollo de sus funciones, socializar normas, requerimientos de ley y responsabilidades con respecto al proceso de sostenibilidad que inicia el hotel.

También es responsabilidad de la administración llevar a cabo las acciones necesarias para prestar servicios hoteleros de

calidad y consolidar un equipo de trabajo comprometido con su crecimiento personal, laboral y el del establecimiento.



Funciones - Responsabilidades
Departamento de Ama de Llaves

Función general

Es la líder del departamento, por ende es la responsable ante la administración de todas las actividades inherentes a la limpieza y arreglo de áreas habitacionales, además de mantener en orden y limpio el hotel, planear y supervisar la pulcritud de las diferentes áreas del establecimiento, llevar un seguimiento de mantenimiento en todas las áreas y habitaciones, además que la calidad del servicio sea excelente y que las expectativas del huésped queden satisfechas y sea un huésped fiel a nuestra empresa.

Funciones específicas

- Realizar la limpieza y arreglo de las habitaciones, áreas comunes, baños y pasillos.
- Velar por el mobiliario, lencería, útiles de limpieza y equipo de trabajo.
- Revisar si el huésped ha olvidado algo.

- Comprobar si el cliente se ha llevado algo y comunicarlo a la gerencia
- Cambiar las toallas, sábanas, jabones, papel higiénico, etc.
- Revisar el funcionamiento de luces y aparatos eléctricos.
- Informar a la gerencia sobre cualquier objeto roto o descompuesto.
- Reportar a la gerencia fallas o desperfectos que noten en las habitaciones.
- Controlar los suministros, materiales y equipo de trabajo utilizados en su departamento.
- Velar por el servicio de lavandería.
- Realizar periódicamente inventario de lavandería.
- Verificar diariamente checklist
- Llenar informes de ama de llaves

Responsabilidades

El ama de llaves es responsable de conocer e incorporar en sus quehaceres la misión y la visión del Eco-Hotel Colores de la Sierra, así como tener la disposición para capacitarse en temas concernientes a sus funciones, gustos personales y otros temas ligados a las responsabilidades en cuanto a los procesos de sostenibilidad que inicia el establecimiento.

Es responsabilidad del ama de llaves cumplir a cabalidad sus funciones velando siempre por el bienestar y complacencia de los huéspedes, a la vez que mantiene una relación cordial y colaboradora con sus compañeros de trabajo.

	<p>Funciones - Responsabilidades</p> <p>Departamento de mantenimiento y seguridad</p>
<p>Función general</p> <p>Realizar mantenimiento a instalaciones físicas del hotel, actividades de jardinería y vigilancia, coordinar el mantenimiento a los equipos de luz, agua, telefonía, lavandería, aparatos eléctricos y electrónicos entre otros con los que cuenta el hotel.</p> <p>Funciones específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> · Programar fechas para hacer mantenimiento preventivo y periódico al sistema de energía renovable (sistema de energía solar), redes de acueducto, equipos de refrigeración, máquinas de lavado, aparatos eléctricos y electrónicos, maquinaria de zona húmeda. · Realizar mantenimiento correctivo a equipos e instalaciones (Contactar técnicos) · Acudir oportunamente a las solicitudes y reportes presentado por los huéspedes y colaboradores del establecimiento. · Actividades de jardinería: regar las plantas y jardines, limpiar los jardines, podar, plantar. 	

- Elaborar programas de fumigación.
 - Preparar tierra y abonos.
 - Hacer semilleros
 - Plantar especies de elemento vegetal para el crecimiento de la granja orgánica.
- Vigilar el establecimiento para evitar incidentes.

Responsabilidades

El jefe de mantenimiento y seguridad es responsable de conocer e incorporar en sus quehaceres la misión y la visión del Eco-Hotel Colores de la Sierra, así como tener la disposición para capacitarse en temas concernientes a sus funciones, gustos personales y otros temas ligados a las responsabilidades en cuanto a los procesos de sostenibilidad que inicia el establecimiento.

Es responsabilidad del jefe de mantenimiento y seguridad cumplir a cabalidad con sus funciones velando por la integridad de las instalaciones físicas del hotel, muebles y enseres, así como comunicar y gestionar a tiempo las acciones necesarias para el correcto funcionamiento de todos los equipos. También es responsable de brindar a través del correcto proceder de sus funciones la seguridad necesaria para que huéspedes y colaboradores gocen en tranquilidad de las instalaciones del establecimiento.

	Funciones - Responsabilidades Departamento de Alimentos y Bebidas
<p>Funciones generales</p> <p>El objetivo principal de este departamento es ofrecer un buen servicio y producto a los comensales a fin de satisfacer sus necesidades y darle una buena imagen al hotel. Empieza desde la planeación del menú, organización del área de trabajo seguido de la producción y venta del producto.</p> <p>Funciones específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> - ·Diseñar el menú que se le ofrecerá a los clientes - ·Mantener en completo orden y limpio el área de trabajo - ·Velar por el buen almacenamiento de los insumos - ·Darle un manejo eficiente a los residuos generados durante la operación (programa de manejo de residuos sólidos de Colores de la Sierra) - · Preparar los alimentos de acuerdo a las normas de BPM - · Reportar cualquier daño o fallas que presenten los equipos de cocina. - · Ayudar a la Gerencia a realizar inventario periódicamente del almacén. - -Llenar informe de A y B 	

Responsabilidades

El jefe de Alimentos y bebidas es responsable de conocer e incorporar en sus quehaceres la misión y la visión del Eco-Hotel Colores de la Sierra, así como tener la disposición para capacitarse en temas concernientes a sus funciones, gustos personales y otros temas ligados a las responsabilidades en cuanto a los procesos de sostenibilidad que inicia el establecimiento.

Es responsabilidad del jefe de alimentos y bebidas velar por la prestación de un servicio gastronómico de alta calidad, mantener vocación de servicio para la satisfacción de los clientes y el óptimo desempeño de sus funciones con el equipo de trabajo a su cargo.