

# OASIS LOVESU

ENERO 2016, EDICIÓN No. 14



## INNOVACIÓN

Oasis Palm estrena concepto  
Family Friendly

## POSADA OASIS 2015

## FUNDACIÓN OASIS

Reyes Magos Oasis ¡Lo logramos!





Jean Agarrista  
Director General Adjunto

Gracias a tu participación y compromiso con Oasis Hotels & Resorts, en el 2015, tuvimos distintos momentos para conocer tu opinión y tener un panorama de oportunidades para seguir trabajando en la mejora continua.

Tu voz fue vital y fue escuchada. Derivado de la encuesta de "Clima Laboral" aplicada en todos los hoteles, se desarrollaron en el año diversas innovaciones en los servicios internos tales como la remodelación de comedores, implementación de equipo para uso del personal, ambientación en baños y desarrollo de más actividades deportivas y de esparcimiento; todo esto, enfocado a mejorar la calidad de tu entorno de trabajo. Lo más importante del año, fue la creación de un grupo de personas que, como tú, están comprometidas para lograr un mejor ambiente laboral. Ellos son nuestros "Líderes de Servicio". Un selecto grupo de personas de cada departamento, que fungen como eco multiplicador en Oasis y que, con su ejemplo, contagian a todo el personal.

Además Oasis Hotels & Resorts tuvo una significativa ola de innovación en cada uno de sus conceptos, para vivir así nuestra visión de "ser líder en operación hotelera bajo el concepto de todo incluido...". Y, gracias a tu esfuerzo y trabajo, lo estamos logrando. El 2016 representa un nuevo momento para crecer con más retos y hacer, con ello, que nuestros huéspedes sientan que... "Oasis Loves U".

Jean Agarrista  
Director General Adjunto



Revista elaborada con papel reciclado, el cual es producido con 100% de fibras recicladas y (PCF) Processed Chlorine Free (proceso libre de cloro). Se utiliza un proceso de impresión amigable con el medio ambiente, 100% libre de alcohol, tintas con base vegetal y desechos no contaminantes.

## CONTENIDO

- 3** **FILOSOFÍA OASIS**  
Compromiso Social Oasis
- 4** **LÍDERES DE SERVICIO**  
TriviaOasis 2015
- 6** **CAPACITACIÓN**  
Reporte Anual de Capacitación
- 8** **COMPROMISO CON LA CALIDAD**  
Gerardo Bordoli - Director Grand Oasis Tulum  
Sandra Blum - Directora The Pyramid  
Christian Marín - Director Grand Oasis Cancún, Playa II  
Adelaida Arzola - Directora Oasis Palm  
Maury Sánchez - Subdirectora de Grand Oasis Sens  
Admin González - Subdirector Corporativo de A&B
- 14** **VALOR OASIS**  
Promociones de personal 2015  
Reconocimientos a personal certificado de CTM
- 19** **CALIDAD**  
Ranking de auditorías
- 20** **FUNDACIÓN OASIS**  
¡Sé un Rey Mago Oasis!
- 22** **MOMENTOS OASIS**  
Cumpleaños, festejos de posada, premiaciones "Cero Defectos", limpieza de playas y más...
- 26** **OASIS LOVES U**  
Posada Oasis 2015
- 30** **THE PYRAMID - GRAND OASIS CANCÚN**  
Conoce sus renovaciones
- 31** **GRAND OASIS CANCÚN**  
NYE Cancún 2015
- 33** **GRAND OASIS SENS**  
Estrena piso y habitaciones
- 34** **OASIS PALM**  
Kidd'O Zone  
Concepto: Family Friendly
- 38** **GRAND OASIS TULUM**  
Conoce sus recientes remodelaciones
- 40** **HUELLA ECOLÓGICA**  
Programa de Conservación de las Tortugas Marinas  
Programa de Ósmosis Oasis  
Programa de Vivero Oasis  
Programa de Gestión Técnica Centralizada y de Ahorro Energético Oasis

**DE** Dirección Editorial: Paola Munayer / Director Normalización  
**RF** Redacción y Fotografía: Margarita Velasco / Jefe de Comunicación  
**DG** Diseño Gráfico: Erika Gutiérrez / Diseño Normalización  
**CO** Colaboraciones: Depto. Capacitación (Grand Oasis Sens, Grand Oasis Cancún, Grand Oasis Palm y Grand Oasis Tulum)  
Depto. de Mercadotecnia, Depto. de Social Media, Mayte Azcorra y Brayan Martínez  
**PO** Portada: Posada Oasis 2015



# COMPROMISO SOCIAL OASIS

## MANDAMIENTO 9

“Ser socialmente responsables con la comunidad y medio ambiente”

El desarrollo sostenible puede ser definido como “un desarrollo que satisfaga las necesidades del presente sin poner en peligro la capacidad de las generaciones futuras para atender sus propias necesidades”.

En la actualidad, la conciencia de que es necesario preservar el medio ambiente se refleja prácticamente en todos los ámbitos de trabajo de los organismos mundiales, gobiernos y ONGs que consideran que proteger el medio ambiente debe de ser parte de todas las actividades económicas y sociales. Si no se protege el medio ambiente, no se podrá alcanzar el desarrollo.

El objetivo del desarrollo sostenible es definir proyectos viables y reconciliar los aspectos económico, social y ambiental de las actividades humanas; se trata de progresar en estos ámbitos, sin tener que destruir el medio ambiente.

Dentro de nuestro sector, y con el compromiso social y ambiental ya adquirido por Oasis Hotels & Resorts, estamos contribuyendo a esta tarea. Todo ello, redundará en una mejora de la calidad medioambiental y el reconocimiento de nuestro esfuerzo por parte de los clientes y la sociedad, pero, por sobre todo, en un reconocimiento y satisfacción personal por estarle devolviendo al planeta un poco de lo mucho que nos está brindando. Súmate a este compromiso y sé parte de la diferencia, vivamos la frase “Oasis Loves Earth”. ¿Estas listo?



OASIS LOVES EARTH, ARE U READY?



## VISIÓN

Ser líder en operación hotelera bajo el concepto de todo incluido, diferenciándonos con un factor de entretenimiento y diversión, manteniendo la competitividad y constante innovación para maximizar la rentabilidad de nuestros socios.

## MISIÓN

Superar las expectativas de nuestros clientes, cumpliendo los más altos estándares de calidad, servicio y hospitalidad, potenciando:

S ENSACIONES  
M ÉXICO  
I NNOVACIÓN  
L OVES U  
E NTRETENIMIENTO



LÍDERES DE SERVICIO  
OASIS HOTELS & RESORTS



**TRIVIAOASIS**  
Juegos Olímpicos del Conocimiento



Fase interna de TriviaOasis en Grand Oasis Tulum



Fase interna de TriviaOasis en Smart by Oasis y Oh!



Fase interna de TriviaOasis en Oasis Palm y Grand Oasis Palm

Gracias a los resultados que se obtuvieron en las encuestas del “Clima Laboral”, donde el personal de los hoteles indicó su preferencia por concursos de competencia e interés por conocer más a detalle los conceptos de las marcas de Oasis Hotels & Resorts, se diseñó la TriviaOasis 2015 “Juegos Olímpicos del Conocimiento” del 17 al 23 de noviembre.

Un concurso en el que participaron equipos de cuatro personas de distintos departamentos, para poner a prueba su conocimiento total sobre Oasis. La primera fase se realizó al interior de cada hotel, en la que se decidió al equipo que participaría en la fase InterOasis, es decir, hotel contra hotel.

De esta forma, se obtuvo un registro inicial de 77 equipos, 307 colaboradores y 69 Líderes de Servicio concursantes. En un ambiente dinámico y de compañerismo, en las olimpiadas internas se definieron a los equipos ganadores quienes para la siguiente etapa, serían acompañados de un quinto elemento como participante: su director de hotel.

El trabajo en equipo y el entusiasmo fueron elementos clave en la etapa InterOasis, efectuada el 26 de noviembre en Oasis Arena. A la gran final acudieron los equipos y sus directores con sus respectivas porras, compañeros de trabajo, Comités Ejecutivos y Directores Corporativos. Tras el sorteo efectuado por el Sr. Jean Agarrista (Director General Adjunto) y Paola Munayer (Directora de Normalización), se definieron los equipos a enfrentarse para concursar y obtener su puntaje. Cada equipo respondió preguntas de respuesta abierta y opción múltiple clasificadas en seis categorías: Compromiso Social Oasis, Filosofía Oasis, Higiene y Seguridad, Conociendo a mi empresa, Conociendo los hoteles Oasis y Cultura de Servicio. El concurso consistió en un total de 420 preguntas que debían ser respondidas en menos de 20 segundos por los miembros de cada equipo, teniendo oportunidad de juntarse para resolverlas en equipo. De esta forma, se definieron los ganadores absolutos pero sobre todo, se definió una nueva forma de generar aprendizaje sobre la empresa y vivir los valores de trabajo colaborativo, la laboriosidad y perseverancia. ¡Enhorabuena!

## GANADORES

### 1ER. LUGAR:

Equipo:  
Los Inoh!mbrables  
Oh! The Urban Oasis

### 2DO. LUGAR:

Equipo:  
Los Whites  
Grand Oasis Palm

### 3ER. LUGAR:

Equipo:  
Los Hermanos  
Grand Oasis Sens





Fase interna de TriviaOasis en The Pyramid



Fase interna de TriviaOasis en Grand Oasis Sens



Concurso final de TriviaOasis en Oasis Arena



Más de 400 preguntas para responder sobre su conocimiento sobre Oasis



Los directores de cada hotel formaron parte de los equipos finalistas



Fase interna de TriviaOasis de Smart by Oasis y Oh! The Urban Oasis



Los compañeros de los concursantes y comités ejecutivos acudieron a apoyar a sus equipos en la gran final



Las porras de cada equipo animaron a los concursantes

Se obtuvo un registro de 77 equipos, 307 colaboradores y 69 Líderes de Servicio.



Equipos ganadores de la TriviaOasis "Juegos Olímpicos del Conocimiento"



# REPORTE ANUAL DE



Principios de Seguridad y Salud en el Trabajo, Smart by Oasis y Oh! The Urban Oasis



Lideres en Acción, Grand Oasis Sens

En mayo del 2015 se implementó la Política: Prácticas de Operación para todos los hoteles de la cadena, con la finalidad de reforzar conocimientos relativos a estándares y procedimientos del Manual de Operación normalizado; así como también, todo aquello que por operación se debe de conocer y llevar a la práctica de acuerdo al departamento /centro de consumo al que va dirigido. De mayo a diciembre, se realizaron: 17,758 Prácticas de Operación en todos los hoteles.

Como parte del compromiso que tiene Oasis Hotels & Resorts con sus colaboradores, en el 2015 orientamos parte de la capacitación, a la Salud y Seguridad Laboral. En materia de salud alimentaria, se impartieron 85 cursos; entre ellos, Higiene Básica e Intermedia, Manejo Higiénico en Alimentos, Alimentos Peligrosos y Celiaquía. 109 cursos de Principios de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como, para 2,800 colaboradores. Derivados de las NOM de la STPS, se dieron 49 cursos; y por último, a las brigadas de emergencia de todos los hoteles, se impartieron 38 cursos, en los que participaron 720 colaboradores. Para poder cumplir con este compromiso, recibimos el apoyo de Instructores Internos de Oasis Hotels & Resorts, Protección Civil, H. Cuerpo de Bomberos y de las empresas Cristal y Be Safe.

Durante este año también, con el fin de mejorar las técnicas de ventas que utilizan los colaboradores de los departamentos de Spa, Recepción y Alimentos y Bebidas, se impartieron cursos y talleres específicos, a cargo de las consultoras CLN y Altitud. Para el departamento de Spa, se llevaron a cabo 2 cursos de 10 horas cada uno: El Arte de Vender, con la participación de todo el personal del Spa. Los 13 talleres: Vendes o Vendes, tuvieron duración de 6 horas y fueron dirigidos a Recepción y A&B.

Como parte del compromiso que tiene Oasis Hotels & Resorts con sus colaboradores, en el 2015 orientamos parte de la capacitación, a la Salud y Seguridad Laboral derivado de los resultados de las encuestas sobre Clima Laboral.



Principios de Seguridad y Salud en el Trabajo, Oasis Palm y Grand Oasis Palm



Vendes o Vendes, para colaboradores de A&B de Grand Oasis Tulum

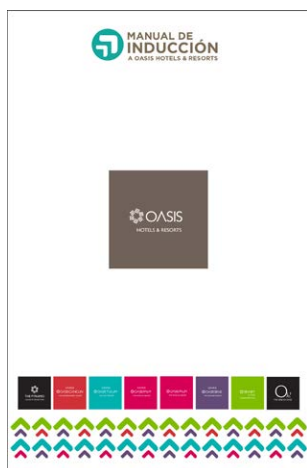


# CAPACITACIÓN

A partir del tercer trimestre del año, nos enfocamos a los mandos medios: los supervisores, a quienes se les impartió cursos de Liderazgo Situacional y Líderes en Acción con el objetivo de que tengan un nuevo enfoque para la toma de decisiones y que puedan adaptar su comportamiento y nivel de apoyo, de acuerdo a los colaboradores con los que trabajan. Se realizaron un total de 12 cursos, participaron 274 supervisores de todos los hoteles de la cadena. Dichos cursos estuvieron a cargo de las consultoras Cúbiko y Altitud.

A finales de noviembre, se inició un Programa de Capacitación Continua para Restaurantes en los hoteles Grand Oasis Sens, Grand Oasis Tulum, Oasis Palm, Grand Oasis Palm y complejo Oasis Cancún. Este programa estuvo a cargo de los Gerentes de A&B de cada uno de los hoteles. Dicho Programa tuvo una duración de 9 horas y constó de 4 módulos: Servicio con calidad (presentación personal, tipos de servicio, Reglas de servicio, Tips para venta sugerida), Restaurante de especialidades (Floor plan, Montaje de mesas y estenes, Menú del restaurante con degustación), Servicio de Vinos y Licores, y Secuencia de Servicio (Fraseología y secuencia de servicio, tiempo de servicio, toma de orden y cheque comanda). Se llevaron a cabo 7 programas, con un total de 1,501 horas hombres capacitadas.

A principios de diciembre, se elaboró el Manual de Inducción de Oasis Hotels & Resorts para informar al nuevo personal sobre estándares y Filosofía de la empresa. Lo puedes consultar en [www.normalizacionoasis.com](http://www.normalizacionoasis.com)



Manual de Inducción disponible en [www.normalizacionoasis.com](http://www.normalizacionoasis.com)



Principios de Seguridad y Salud en el Trabajo, Grand Oasis Tulum



Higiene Básica, Complejo Oasis Cancún



Vendes o Vendes, para A&B del Complejo Oasis Cancún



Condiciones térmicas elevadas o abatidas, Complejo Oasis Cancún



Vendes o vendes, Grand Oasis Sens

COMPROMETIDOS  
CON LA CALIDAD

# GERARDO BORDOLI

## DIRECTOR GRAND OASIS TULUM

Gerardo Bordoli nació en Buenos Aires (Argentina), en 1971 y es de nacionalidad argentina/polaca. Sus estudios los realizó en el Instituto Cencap (Buenos Aires) en Administración Hotelera y Turismo. Comenzó a laborar en la hotelería en 1987 como Doorman, desarrollándose al poco tiempo en varios puestos como Recepción, Reservas, Revenue Manager, Front Office Manager, Rooms Division Manager y Resident Manager, hasta lograr la posición de Director desde hace varios años. Ha trabajado en varios lugares como Brasil, México, Perú, Bolivia, África, colaborando para diferentes cadenas internacionales.

**OLU: ¿Qué proyectos existen para posicionar Grand Oasis Tulum como el mejor hotel de relajación de Akumal?**

**GB:** Varios proyectos, hemos avanzado muchísimo en este último año gracias a las inversiones realizadas en la mejora de nuestras instalaciones, remodelación y equipamiento de nuestras habitaciones e implementación de nuevos centros de consumo. Contamos con unas de las playas más bonitas e idílicas del Caribe Mexicano, rodeados de una naturaleza de ensueño. Ahora, la meta es acompañar todos estos cambios e innovaciones con una mejora continua en la calidad de servicio. El tamaño y diseño de nuestro hotel es ideal para que el servicio sea muy exclusivo. Queremos que la experiencia de cada uno de nuestros huéspedes vaya más allá de lo que se pueden esperar o imaginar de un “Calm Resort”, que cada área del hotel tenga una identidad propia, que permita diferentes experiencias y que, las sensaciones cambien en los diferentes momentos del día.

**OLU: ¿Qué es para usted el compañerismo?**

**GB:** El compañerismo es uno de los valores más importantes que poseemos y que es imperioso aplicar todos los días. Es escuchar y conocer a nuestros compañeros, es interesarnos por ellos, por su entorno, por sus necesidades. Ser empáticos, desinteresados y estar siempre que alguien lo necesita, sin que éste lo pida. Rescato una frase que me gusta mucho: “Juntarse es un buen comienzo. Seguir juntos es un gran progreso y trabajar juntos, es la clave del éxito”.

**OLU: ¿Qué invitación haría al personal para vivir la mejora continua de Grand Oasis Tulum?**

**GB:** Los invito a sumarse a la mejora continua con el objetivo de que tengamos como equipo, una mejor calidad de vida reforzando la convicción de que podemos lograr todo lo que nos proponemos.



Gerardo Bordoli  
Director Grand Oasis Tulum

“Juntarse es un buen comienzo.  
Seguir juntos es un gran  
progreso y trabajar juntos, es la  
clave del éxito”





# SANDRA BLUM

DIRECTORA THE PYRAMID

Sandra Blum, Directora The Pyramid

Originaria de Alemania con más de veinticuatro años de experiencia en el sector de la hospitalidad y estudios realizados en Austria (Viena).

Como parte de su trayectoria, nos relata que inició laborando en cruceros, incursionando en distintos puestos de operación hasta llegar a la posición de dirección. En la hotelería, comenzó en Punta Cana, como Gerente de Atención al Cliente, Asistente de Dirección, Directora de Alojamiento, y Subdirectora, en distintos momentos y destinos. En Quintana Roo, cuenta con siete años de residencia, dentro de los cuales, ha sido parte de renombradas marcas de hospitalidad impulsando la apertura de sus hoteles y cambios de conceptos.

Sandra considera que uno de sus mayores logros a nivel profesional ha sido crear y fortalecer equipos en las empresas donde ha estado: *“Estoy convencida de que la labor que uno realiza, no puede ser, sin un equipo y la suma de sus esfuerzos. El equipo siempre es el motor que mueve la operación, eso para mí en muchos sentidos, es lo más valioso. El lograr que los departamentos independientes se unan, abre nuevos y efectivos caminos para la comunicación, consiguiendo que todos se integren a un solo equipo de trabajo y así ir todos unidos en la misma dirección; eso para mí, es un reto importante y cuando se logra, es muy satisfactorio”.*

*“Me gusta ser parte de la operación, estar en áreas y apoyar al trabajo, es importante que todos entiendan que tenemos un mismo objetivo. Esto me ha generado lealtad de los colaboradores y sé que ellos como yo, están dispuestos a poner siempre ese extra, con tal de llegar a la meta”,* nos refiere Sandra.

Entorno a su incorporación a Oasis Hotels & Resorts, nos comparte el objetivo que encabeza en su dirección: *“En The Pyramid, tenemos claro que la meta es posicionar al hotel como la marca exclusiva y de lujo de Oasis, por*

*lo que buscamos la personalización del servicio, es decir, dar importancia a los deseos de los huéspedes, conocerlos mejor, darles el servicio que ellos se esperan siempre tratando de superar las expectativas, haciéndolos sentir bienvenidos desde su primer momento en el hotel, y ofreciéndoles una experiencia inolvidable que exceda a una simple estancia. Para esto, entre otras mejoras previstas, estamos iniciando con un aprovechamiento más eficiente de los lobbies, más capacitación al personal referente a atención al cliente, mejor organización de las llegadas para generar este espacio de encuentro en un área exclusiva que propicie el bienestar del huésped y un servicio más personalizado”.*

Para el personal en general, Sandra nos deja un mensaje: *“Invito a todos los que somos parte de Oasis a vivir nuestro lema “Oasis Loves U”, brindemos nuestros servicios demostrando un interés genuino por los huéspedes y clientes internos: todos tenemos retos, sentimientos, expectativas y gustos personales, la empatía hacia los demás, es fundamental. Seamos esos agentes que, con nuestras acciones creemos experiencias únicas para hacer que los clientes sientan que los amamos y amamos el servicio que les brindamos.”*

*“Estoy convencida de que la labor que uno realiza, no puede ser, sin un equipo y la suma de sus esfuerzos. El equipo siempre es el motor que mueve la operación, eso para mí en muchos sentidos, es lo más valioso.”*



Christian Marín, Director Grand Oasis Cancún, Playa II

# CHRISTIAN MARÍN

## DIRECTOR GRAND OASIS CANCÚN - PLAYA II

Procedencia: España.

Estudios realizados: Licenciatura en Turismo.

Experiencia hotelera: Inicé en el mundo hotelero a los 16 años como Bell Boy. Una vez finalizados mis estudios, la misma empresa me contrató como Subgerente de Recepción. A los 21 años, tuve la posibilidad de realizar las funciones de Promotor de Ventas en Estados Unidos, Canadá, Sudamérica y Japón. Tras haber ejercido ésta posición, me promueven al cargo de Gerente Residente que abarca las gerencias de Customer Service Manager y Room Division Manager así como el enlace de relaciones comerciales con operación.

### **OLU ¿Qué importancia tiene dentro del hotel la Calidad?**

**CM:** La calidad en sentido general se ha convertido en la estrategia principal para las empresas turísticas, ya que es un elemento diferenciador en el ambiente competitivo. Desde hace años, el sector turístico está inmerso en un proceso continuo de cambio que ha convertido a la calidad, en uno de sus elementos más preciados.

### **OLU ¿Qué es para ti la Calidad?**

**CM:** La gestión de la calidad en el proceso de alojamiento es cumplir y exceder las necesidades y expectativas de los clientes, logrando con ello su entera satisfacción.

### **OLU ¿Qué mensaje le brindarías al personal para vivir un compromiso con la calidad?**

**CM:** La base primordial para conseguir los objetivos, es el sentimiento de pertenencia hacia la empresa por parte de cada uno de los colaboradores que conformamos a Oasis. La empresa realiza las funciones de una “escuela especializada”, lo cual permite fomentar y aumentar el conocimiento, realizar de manera correcta los diferentes procedimientos y con ello asegurar el cumplimiento de estándares. Estos solo se cumplirán, si cada uno de nosotros siente la pasión necesaria hacia el puesto que desempeña y principalmente, hacia el servicio.

### **OLU ¿Qué significa para ti ser Oasis?**

**CM:** Significa ser parte de una empresa muy reconocida en uno de los mayores destinos turísticos del mundo, y sobre todo, significa ser parte de una gran familia. Me siento muy afortunado, y agradecido con la oportunidad que me está brindando la empresa y me encuentro muy motivado por los objetivos marcados.

“La base primordial para conseguir los objetivos, es el sentimiento de pertenencia hacia la empresa por parte de cada uno de los colaboradores”.





# ADELAIDA ARZOLA

DIRECTORA DE OASIS PALM

Adelaida Arzola, Directora de Oasis Palm

Adelaida Arzola cuenta con una de las trayectorias de más años en la familia Oasis. Desde 1990 se incorpora al hotel Grand Oasis Cancún incursionando como Cajera de Divisa, al poco tiempo, es promovida en distintos puestos del mismo hotel, comenzando como Supervisora de Caja, Jefe de Recepción, Gerente de División Cuartos y finalmente como Subdirectora. En el 2007, forma parte también del hotel Oasis Palm y en el 2011, se suma al hotel Oasis América, ahora Smart by Oasis, como Directora. Desde 2011 al 2014, regreso al hotel Oasis Palm como Subdirectora y recibe en el 2015, su nombramiento como Directora. Adelaida ha sido testigo de distintas etapas de Oasis, presenciando el crecimiento y auge de la marca, y en esta última fase, participando en la renovación y actualización de sus conceptos hoteleros.

### **OLU: Dentro de tu trayectoria por Oasis, ¿cuáles consideras tus principales éxitos?**

**AA:** El más grande de mis éxitos es seguir perteneciendo a esta gran empresa, estar creciendo profesionalmente junto con ella y ser testigo de sus etapas de desarrollo, ya que Oasis ha sido pionero en muchos sentidos para nuestro destino. El haber llegado a esta etapa de mi vida profesional y compartir mis éxitos, lo he logrado con el trabajo día a día y sobre todo, con el apoyo invaluable de un gran equipo humano, que hemos logrado consolidar en el Oasis Palm. Durante mi trayectoria, he tenido la fortuna de trabajar con grandes profesionales del turismo, que me han dejado importantes enseñanzas.

### **OLU: ¿Qué es para ti el trabajo en equipo?**

**AA:** Un hotel funciona como un engranaje, donde cada una de las piezas tienen una función importante y vital para el buen funcionamiento del mismo. Desde quien recibe al huésped a su llegada, quien le asigna su habitación, quien mantiene las áreas limpias; somos todos relevantes y complementarios. Todos trabajamos para un mismo objetivo que es la satisfacción de nuestros huéspedes, el éxito o fracaso de una empresa es su gente, ellos representan el papel más importante. De esta forma, la empresa pone los medios y nuestra gente los utiliza para realizar los sueños de nuestros huéspedes. El trabajo en equipo, para mí, es hacer posible que estas piezas se muevan pero, no solo porque sí, sino porque quieren y aman lo que hacen.

En Oasis el crecimiento profesional depende de uno mismo.  
Las oportunidades se presentan derivadas de tu esfuerzo y  
ambición por lograr tus metas.



# MAURY SÁNCHEZ

## SUBDIRECTORA DE GRAND OASIS SENS

Maury Sánchez, Subdirectora Grand Oasis Sens

Procedencia: Venezuela.

Estudios realizados: Hotelería y Servicios de la hospitalidad en el Hotel Escuela de los Andes Venezolanos.  
Experiencia hotelera: 13 años junto a la cadena hotelera Meliá Hotels International, en destinos como República Dominicana, Venezuela y México.

### **OLU ¿Qué importancia tiene dentro del hotel la Calidad?**

**MS:** El 100% ya que es el camino que tenemos en común a recorrer y con el cual, se obtienen grandes beneficios. Calidad es el trabajo en equipo enfocado en la satisfacción del huésped y la satisfacción del colaborador y haciendo un uso eficiente de los recursos.

### **OLU ¿Qué es para ti la Calidad?**

**MS:** Trabajo en equipo, productividad y competitividad.

### **OLU ¿Qué mensaje le brindarías al personal para vivir un compromiso con la Calidad?**

**MS:** Más que un mensaje, sería una invitación a vivir nuestro día a día con pasión. Valorando y cuidando lo maravilloso que es nuestra profesión, así como las oportunidades que se nos brindan dentro de Oasis. También me gustaría invitarlos a continuar preparándose profesionalmente; de esta manera, no sólo contribuimos a construir una compañía sólida que ofrece una mejor calidad al huésped, sino también nosotros mismos nos abrimos camino a seguir creciendo y realizando nuestros sueños.

### **OLU ¿Qué significa para ti ser Oasis?**

**MS:** Para mí, Oasis significa un comienzo, un reto que inicio de la mano de un maravilloso equipo de trabajo al cual me uno con entusiasmo, pasión, enfoque y energía positiva que me ha caracterizado a lo largo de mi carrera. Ser Oasis, significa ser representante de esta maravillosa etapa que vive la compañía, significa un compromiso para el logro de objetivos, marcando como gran relevancia la satisfacción de nuestros clientes internos y externos. Significa un ¡gracias!

“Me gustaría invitarlos a continuar preparándose profesionalmente; de esta manera, no sólo contribuimos a construir una compañía sólida que ofrece una mejor calidad al huésped, sino también nosotros mismos nos abrimos camino a seguir creciendo”.

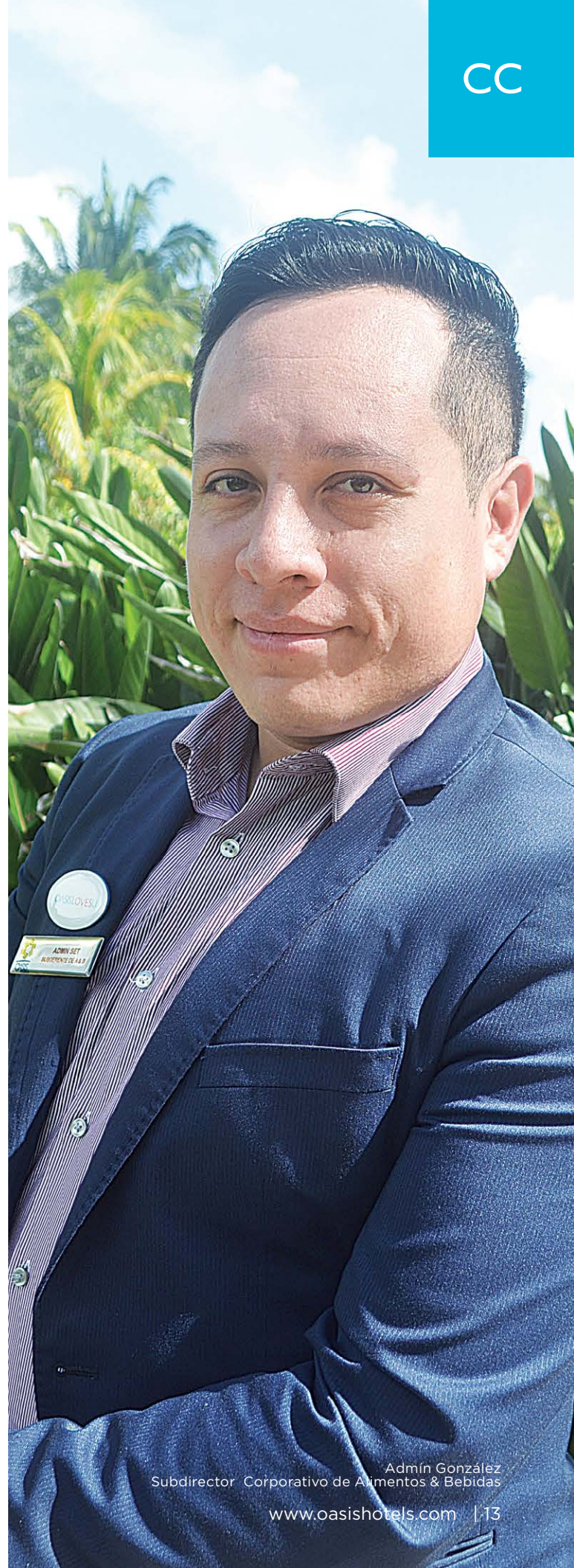


# ADMÍN GONZÁLEZ

## SUBDIRECTOR CORPORATIVO DE ALIMENTOS & BEBIDAS

Admín llega a Oasis Hotels & Resorts en el 2012, procedente de la Ciudad de México, con estudios realizados en la licenciatura de Gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana. Para conocer su crecimiento profesional en la empresa, nos cuenta:

*“Tuve la oportunidad, en distintos momentos de mi formación académica, de ser parte de proyectos de la Sociedad de Alumnos organizando banquetes y eventos. Desde que estaba estudiando, me involucré con actividades de prácticas en distintos hoteles para conocer la operación de áreas de servicio, banquetes, cocina, pastelería y hasta de relaciones públicas. Es así, que tuve la oportunidad de irme a España para realizar prácticas en ElBulli, lugar liderado por el Chef Ferrán Adrià y que es reconocido internacionalmente, como uno de los mejores restaurantes del mundo. Ahí conocí al equipo de trabajo de Juan José Morán, comencé practicando con ellos como Jefe de Sala y me propusieron quedarme hasta la última temporada del restaurante, culminando mi estadía, me invitaron a trabajar con ellos formalmente. Eso para mí, fue un gran honor y ha sido el inicio de esta gran aventura. En el 2011, abre sus puertas el restaurante Benazuza de Grand Oasis Sens al que me incorporé como Gerente del restaurante en abril, 2012. Posteriormente tuve a mi cargo la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, de dicho hotel, y la Gerencia al poco tiempo después. Hoy en día, formo parte del equipo corporativo de A&B que tiene muchos proyectos desarrollándose para Oasis Hotels & Resorts. Disfruto conocer el otro lado de la gastronomía, como el planear y crear un centro de consumo desde su inicio, hablando de diseño del lugar, temática, adquisición de mobiliario para su operación, entre otros. Como Subdirector de A&B pongo en práctica la experiencia que he adquirido en distintos momentos de mi profesión. Sé que todos los que conformamos Oasis, tenemos la oportunidad de seguir innovándonos, creciendo y siendo felices con lo que hacemos. Por lo que, si tú estás leyendo este texto como colaborador, te invito a que definas cómo te quieres ver trabajando, en qué área y sobre todo, qué estás poniendo de tu parte para lograrlo. Estoy convencido del lema de nuestro restaurante Benazuza que enuncia “Sin pasión, no hay innovación”.”*



# PROMOCIONES DEL PERSONAL 2015

Durante el año que concluyó, en Oasis Hotels & Resorts hubieron diversas promociones en la plantilla del personal. Como parte del plan de carrera para crecer en la empresa, el personal enlistado logró obtener un nuevo puesto.

Felicitamos a todos por su esfuerzo y mérito por sobresalir y continuar su desenvolvimiento profesional.



| MES        | NOMBRE COLABORADOR           | PUESTO INICIAL    | PUESTO AL QUE FUE PROMOVIDO |
|------------|------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Enero      | Cristian Caamal Villarejo    | Mozo              | Camaristo                   |
|            | Rebeca Valverde Jiménez      | Steward           | Ayudante Cocina             |
| Febrero    | José Alfredo Poot Puc        | Auxiliar Adtvo.   | Interventor                 |
|            | Sergio González Campos       | Jardinero         | Pintor                      |
| Marzo      | Yurini Román Puga            | Cajera Deptal.    | Oasis Plus                  |
|            | Juan David Hernández         | Interventor       | Cajero General              |
| Abril      | Martín Ernesto Chi Chan      | Mesero            | Capitán de Meseros          |
| Junio      | Alfredo Javier Aban Ucán     | Supervisor Cocina | Sous Chef                   |
|            | María R. Yzquierdo Leyva     | Ayudante Cocina   | Cocinero B                  |
| Julio      | Adriana Romo Prado           | Oasis Plus        | Supervisora Oasis Plus      |
|            | Julián Manuel García Murillo | Mesero            | Capitán de Meseros          |
| Agosto     | Rebeca Valverde Jiménez      | Ayudante Cocina   | Cocinero B                  |
|            | Carlos Ariel Ek Ek           | Ayudante Cocina   | Cocinero B                  |
| Septiembre | Ynocente Méndez              | Op. de Cuartos    | Fogonero                    |
| Octubre    | María R. Yzquierdo Leyva     | Cocinero B        | Cocinero A                  |



| MES    | NOMBRE COLABORADOR           | PUESTO INICIAL     | PUESTO AL QUE FUE PROMOVIDO |
|--------|------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Enero  | Alfonso Morales Sánchez      | Mozo               | Aux. Ropería                |
|        | María Gongora González       | Steward            | Ayte. de Cocina             |
|        | Cristel De La Rosa Baca      | Cocinero B         | Buffetier                   |
| Mayo   | Carlos Osorio Vázquez        | Ayudante de Bar    | Cantinerero                 |
|        | José Rodríguez Jiménez       | Mozo               | Aux. Ropería                |
|        | Zenen De La Rosa Castillo    | Op. de Cuartos     | Fogonero                    |
|        | José Miguel Quintero Ramírez | Cocinero B         | Carnicero                   |
| Junio  | Jaime Ortiz Mejía            | Pintor             | Tablaroquero                |
|        | Maritza Sánchez              | Ayudante de Cocina | Buffetier                   |
|        | Edgar Gallegos Martínez      | Cocinero B         | Almacenista                 |
| Julio  | Daniela Escalante Martínez   | Hostess            | Toma Órdenes                |
|        | Luis Martin Mejía Ek         | Mozo               | Sup. Áreas Públicas         |
| Agosto | Cruz Merced Muñoz            | Cocinero B         | Cocinero A                  |
|        | Jorge Cruz Pucheta           | Cocinero B         | Cocinero A                  |
|        | Itzel Franco Esquivias       | Coord. de Residuos | Jefe de Capacitación        |



| MES        | NOMBRE COLABORADOR         | PUESTO INICIAL     | PUESTO AL QUE FUE PROMOVIDO |
|------------|----------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Septiembre | José Alfredo Rodríguez     | Aux. Ropería       | Toallero                    |
| Octubre    | Judith Cristina García     | Camarista          | Supervisora Ama de Llaves   |
| Noviembre  | Brenda Yamili Uc Chan      | Sec. Ama De Llaves | Sup. Ama de Llaves          |
|            | Sulemi Notario Torres      | Op. de Cuartos     | Supervisor de Mantto.       |
|            | Francisco Javier Magaña    | Aux. Ropería       | Supervisor de Pisos         |
|            | Michelle López Ramírez     | Steward            | Surtidor Servibar           |
|            | Ileana Beatriz Uluac Vera  | Mozo               | Camarista                   |
|            | Neysi Panty Cetina         | Mozo               | Camarista                   |
| Diciembre  | Wendy Patricia Dzul Tun    | Cocinero B         | Cocinero A                  |
|            | Giovanni Coyotzi Rodríguez | Mesero             | Capitán de Meseros          |
|            | Suemy Guadalupe Abrego     | Hostess            | Toma Órdenes                |
|            | Denise De La Cruz Robles   | Camarista          | Anfitriona de Pisos         |
|            | Rocío Peña Perez           | Camarista          | Anfitriona de Pisos         |
|            | Jaime Ek May               | Mozo               | Aux. de Ropería             |

| MES                       | NOMBRE COLABORADOR             | PUESTO INICIAL        | PUESTO AL QUE FUE PROMOVIDO |
|---------------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Febrero                   | Michelle Mariel Zetina Ramos   | Cocinero A            | Supervisor de Cocina        |
| Marzo                     | Karla Michelle Paredes Torres  | Cocinero A            | Supervisor de Cocina        |
|                           | José Esteban Borges Aldana     | Mesero (A)            | Cantinerero                 |
|                           | Clementina Pat Dzibz           | Mozo Áreas Publicas   | Camarista                   |
| Abril                     | José Benito Rueda Domínguez    | Ayudante de Bar       | Cantinerero                 |
|                           | Rosa Isela Ramírez Montiel     | Camarista             | Supervisora de Pisos        |
|                           | Carlos Ricardo Castillo Chi    | Steward               | Auxiliar de Almacén         |
|                           | Reina Rubí Chable Chan         | Auditor               | Cajero General              |
|                           | María Coto Contreras           | Steward               | Ayudante de Cocina          |
|                           | Ambrocio Juventino Gonzáles    | Steward               | Supervisor de Steward       |
| Mayo                      | Gabriel Alonso Mozo Torres     | Ayudante de Cocina    | Cocinero A                  |
|                           | Marco Tulio Reyes Salinas      | Cajero de Recepción   | Sup. de Recepción           |
|                           | Julio César Cárdenas Martínez  | Cocinero A            | Supervisor de Cocina        |
|                           | Benito Sánchez Morales         | Mozo Áreas Públicas   | Mantenimiento/Pintor        |
|                           | Efraín Cedillo Reyes           | Mesero                | Capitán de Meseros          |
| Junio                     | Artemio Velázquez Peregrino    | Cocinero B            | Cocinero A                  |
|                           | Lizbeth Muñiz Cancino          | Cocinero B            | Cocinero A                  |
|                           | Miguel Ángel Cardenas Cime     | Cocinero B            | Cocinero A                  |
|                           | Juan Daniel Pat Cohuo          | Steward               | Steward                     |
|                           | Iliana Victoria Suárez Montero | Cocina                | Supervisor de Cocina        |
|                           | Zaira Cristal Espejel Laguna   | Secretaria de Mantto. | Hostess/Admvo.              |
|                           | Ma. Angela Hernández Velasco   | Steward               | Cocina                      |
| Tania Pamela López Valdéz | Cocina                         | Supervisor de Cocina  |                             |
| Julio                     | Juan Daniel Pat Cohuo          | Steward               | Ayudante de Cocina          |
|                           | Luis Alberto Cruz Valerio      | Pisos                 | Supervisor Ama de Llaves    |
|                           | Cecilia Olan Izquierdo         | Sec. Ama de Llaves    | Sup. Ama de Llaves          |
| Agosto                    | Francisco Javier de la Cruz    | Cocinero B            | Cocinero A                  |
|                           | Guillermo de Jesús Peragallo   | Ayudante de Cocina    | Cocinero B                  |
|                           | Jorge Arturo Torres Vivanco    | 2° Chef               | Chef Ejecutivo              |
| Septiembre                | Carlos Arturo Torres Medina    | Pintor                | Tec. A/A y Refrigeración    |
|                           | Román Damián Baldera           | Operador de Cuartos   | Pintor                      |
|                           | Digby Guillermo Novelo Pasos   | Asistente de Bares    | Jefe de Bares               |
|                           | Juan Carlos Jiménez Trujillo   | Cantinerero           | Asistente de Bares          |
| Octubre                   | José Francisco Trejo Granados  | Camarista             | Sec. Ama de Llaves          |
|                           | Noviembre                      | Dionisio Dzib Mex     | Op. de Cuartos Plomero      |
| Diciembre                 | Alejandro Toriz Espinoza       | Electricista          | Tec. A/A y Refrigeración    |
|                           | Gener Hernández Aguilar        | Jefe de Sistemas      | Gerente de Sistemas         |

| MES        | NOMBRE COLABORADOR           | PUESTO INICIAL       | PUESTO AL QUE FUE PROMOVIDO |
|------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| Enero      | Atelmo Poot Cahuich          | Cocinero B           | Cocinero A                  |
|            | Raúl Pat Cauich              | Cocinero B           | Cocinero A                  |
|            | María Díaz Martínez          | Ayudante de Cocina   | Cocinero B                  |
|            | Oswaldo Macías Valencia      | Recepcionista        | Oasis Plus                  |
| Febrero    | Manuel Guzmán Méndez         | Steward              | Supervisor de Steward       |
|            | Angélica del Carmen López    | Ayudante de Cocina   | Cocinero B                  |
| Abril      | Celia Beatriz Bolaños López  | Hostess              | Capitán de Meseros          |
|            | Marisol Bautista Soto        | Garrotera            | Hostess                     |
|            | Sandra Daniela Martínez      | Hostess              | Oasis Plus                  |
|            | José Antolin Hernández       | Cocinero B           | Cocinero A                  |
| Mayo       | Nidia Magdalena García Díaz  | Supervisor           | Asis. de Animación          |
|            | Ana Lluvia Romero Pérez      | Asistente de RR. HH. | Encargada de Nóminas        |
| Junio      | Felipe Ariel Pool Soberanis  | Auxiliar de RR. HH.  | Asistente de RR. HH.        |
|            | Cruz Jesús Chi Ku            | Steward              | Supervisor de Steward       |
|            | Ma. Antonia Del Valle De Ara | Garrotera            | ConciERGE de Playa          |
| Julio      | Silvia Verónica Cime Pool    | Cocinero B           | Buffetier                   |
|            | Jorge Alberto Moreno         | Camaristo            | Supervisor                  |
|            | Lucio Emiliano Bellomo       | Supervisor Spa       | Gerente de Spa              |
|            | Mauricia Isabel Velázquez    | Sup. de Recepción    | Asistente de Recepción      |
|            | Raúl Araujo Bahena           | Ayudante de Cocina   | Cocinero B                  |
|            | Alex Fernando Chimal Ortiz   | Steward              | Ayudante de Cocina          |
|            | Henery Gutiérrez Pitalua     | Moza                 | Garrotera                   |
| Agosto     | María Muñoz Farelo           | Ayudante de Cocina   | Cocinero B                  |
|            | Santiago Pool Ceme           | Ayudante de Cocina   | Cocinero B                  |
|            | Rosendo Izquierdo            | Ayudante de Cocina   | Cocinero B                  |
|            | Joel Estrella Caamal         | Recepcionista        | Supervisor                  |
| Septiembre | Juan Arturo Méndez Vázquez   | Cocinero B           | Cocinero A                  |
|            | José Pérez Guzmán            | Mozo                 | Servibar                    |
|            | Wilberth Ake Sima            | Electricista         | Encargado de Planta de Tto. |
|            | Marisol Bautista Soto        | Hostess              | Capitán de Meseros          |
|            | Carlos Luis Vázquez Cahun    | Mozo                 | Ayudante de Bares           |
| Octubre    | Isaac Morales Morales        | Operador de Cuarto   | Pintor                      |
| Noviembre  | Juana Deara Alvaro           | Moza                 | Garrotera                   |
| Diciembre  | Sofía Pérez Zetina           | Camarista            | Supervisor                  |

| MES     | NOMBRE COLABORADOR           | PUESTO INICIAL         | PUESTO AL QUE FUE PROMOVIDO |
|---------|------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Enero   | Estefanía Jaramillo Martínez | Oasis Plus             | Oasis Plus Sian ka'an       |
|         | José Armando Caamal Ek       | Auxiliar de Almacén    | Almacenista                 |
|         | Laura Cecilia Anaya Vázquez  | Auxiliar Adtvo.        | Asistente Administrativo    |
|         | Jairo Farid Virgilio Nadal   | Garrotero              | Mesero                      |
|         | Eduardo Uh García            | Aux. de Áreas Públicas | Cristalero                  |
| Febrero | María Domitila Canul Canche  | Aux. de Pastelería     | Pastelero                   |
|         | Luis Miguel Sánchez Morales  | Cocinero A             | Sushero                     |
|         | Alejandro Morales Fuentes    | Cocinero B             | Cocinero A                  |
|         | José del Carmen Osorio       | Garrotero              | Mesero                      |
|         | Adelfo Coto Pérez            | Camaristo              | Sup. de Ama de Llaves       |
|         | Cabalán Macario Ruiz Vargas  | Gerente de Rest.       | Asist A&B                   |
|         | Rosaura Trejo Cupul          | Capitán                | Gerente de Rest.            |



| MES        | NOMBRE COLABORADOR               | PUESTO INICIAL         | PUESTO AL QUE FUE PROMOVIDO |
|------------|----------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Marzo      | Isidro Mendoza Cortés            | Oasis Plus             | Oasis Plus Sian Ka'an       |
|            | Miguel Sulvarán Madrigal         | Garrotero              | Mesero                      |
|            | Laurad Andrea Ríos Maas          | Cocinero B             | Cocinero A                  |
|            | Nelva Cortés Ruiz                | Buffetier              | Cocinero A                  |
|            | Francisco Javier Trinidad        | Sup. de Steward        | Asistente de Chief Steward  |
| Abril      | Humberto Aguirre Pineda          | Auxiliar de Cantina    | Cantinero                   |
|            | Jonathan Triana Lili             | Garrotero              | Mesero                      |
|            | Ana Paola de Zulueta             | Oasis Plus             | Buttler                     |
|            | Jonás Soberano de la Cruz        | Sushero                | Supervisor de Cocina        |
|            | Denis Faridis Sánchez Díaz       | Buffetier              | Cocinero B                  |
|            | Marlene Lutherot Martínez        | Oasis Plus             | Buttler                     |
| Mayo       | Edwin Canul Canche               | Garrotero              | Mesero                      |
|            | Daniel Mian Colli                | Auxiliar de Cocina     | Cocinero B                  |
|            | Gerónimo Alexis Sánchez          | Aux. de Limpieza       | Lavador                     |
|            | Teresa Cen May                   | Aux. de Limpieza       | Camarista                   |
| Junio      | Mario García Godínez             | Sup. de Mantto.        | Asistente de Mantto.        |
|            | José Luis Díaz Arias             | Supervisor de Cocina   | Chef Party                  |
|            | Juan Carlos de la Cruz Vázquez   | Mozo Áreas Públicas    | Cristalero                  |
|            | Rogelio Pérez Sarago             | Carpintero             | Sup. de Carpintería         |
|            | Joaquín Chulin Ruiz              | Mozo Áreas Públicas    | Pulidor de Brigada          |
| Julio      | Carlos Alberto Pech Chunab       | Almacenista            | Capturista                  |
|            | Jorge Sedeño Callejas            | Auxiliar de Bares      | Cantinero                   |
|            | Marcelino Morales Mazun          | Supervisor de Cocina   | Chef de Party               |
|            | Genaro Méndez Blanco             | Mozo Áreas Públicas    | Cristalero                  |
|            | Sergio Ascencio Montes de Oca    | Chef de Fase           | Chef Ejecutivo              |
| Septiembre | Alfredo Godínez Ortiz            | Sous Chef              | Chef de Fase                |
|            | Pedro León Calero                | Jefe de Restaurante    | Subgerente de A&B           |
|            | Rubén Adrián Ambrocio Carrasco   | Steward                | Garrotero                   |
| Octubre    | Juan Francisco González Cruz     | Electromecánico        | Técnico de A/A              |
|            | Samuel Arturo Santiago Sonora    | Oasis Plus             | Buttler                     |
|            | Patricia García Aquino           | Camarista              | Anfitriona de Pisos         |
|            | Erika Parrao Rosales             | Oasis Plus             | Buttler                     |
| Noviembre  | Arian Canul Navarro              | Supervisor de Calidad  | Jefe de Calidad             |
|            | Santos Narciso Cab Cime          | Supervisor de Cocina   | Chef Party                  |
|            | Francisco Villalobos Tinoco      | Supervisor de Servibar | Capitán de Meseros          |
|            | Edilia Zapata Córdova            | Camaristas             | Anfitriona de Pisos         |
|            | Luis Alberto Manzón Arriaga      | Receptor de Mercancía  | Auxiliar de Costos          |
| Diciembre  | Isai Caballero Cen               | Surtidor de Servibar   | Capitán de Meseros          |
|            | Julio César González Castellanos | Supervisor de Steward  | Asistente de Steward        |
|            | Adolfo de Jesús López Jiménez    | Garrotero              | Mesero                      |
|            | Eyder Bates Casanova             | Jefe de Bares          | Gerente de Bares            |
|            | Edwin Ismael Balam Barredo       | Garrotero              | Mesero                      |
|            | Edgar David Pech Balam           | Mozo Áreas Públicas    | Auxiliar de Ropería         |
|            | Guadalupe Mercedes Valdez        | Hostess                | Capitán de Meseros          |
|            | Joel Ramírez Matías              | Garrotero              | Mesero                      |
|            | Máximo Hernández Mateos          | Almacenista            | Supervisor de Almacén       |

Adicionalmente a estas promociones enlistadas de Grand Oasis Cancún & The Pyramid se generaron 50 cambios de puesto de crecimiento en la empresa ¡Enhorabuena!

# GRAND OASIS PALM Y OASIS PALM BRINDAN RECONOCIMIENTOS A PERSONAL CERTIFICADO DE CTM



19 meseros y 8 garroteros certificados  
¡Felicitaciones!



Además de su certificación y reconocimiento,  
el personal obtuvo una compensación  
económica entregada en el momento



Comité Ejecutivo de Grand Oasis Palm y Oasis  
Palm con los colaboradores certificados

El 16 de diciembre se efectuó la entrega de reconocimientos especiales a los colaboradores de los hoteles Grand Oasis Palm y Oasis Palm que han sido certificados por la Confederación de Trabajadores de México (CTM), y que han obtenido primeros lugares en los concursos organizados por dicho organismo.

En presencia del Comité Ejecutivo de los hoteles y en compañía de la Dirección de Normalización, el Sr. Jean Agarrista (Director General Adjunto) brindó un reconocimiento a los más de 30 colaboradores, felicitándolos por su esfuerzo para continuar preparándose profesionalmente.

Además del reconocimiento, el personal recibió una gratificación como premio a su esfuerzo. El delegado de la CTM Pedro Nicolás Castillo brindó una felicitación a los colaboradores y los exhortó a seguir preparándose y destacándose en sus áreas. Al finalizar la entrega, los comités ejecutivos convivieron con el personal, en el cocktail que preparó el área de Alimentos y Bebidas. ¡Felicitaciones!

## MESEROS CERTIFICADOS:

Ignacio Alcudia Rodríguez  
Julián Aparicio Ortiz  
Daniel Yaser Caamal  
Pedro Nicolás Castillo  
Carlos Gabriel Chan Noh  
Giovanni Coyotzi Rodríguez  
Gabriel Arcángel Cupul  
Hilario J. González Álvarez  
Ma. Yolanda González Correa  
Nicolás González González  
Luis Manuel Muy Naal  
José Luis Narvárez Chel  
Modesto Noh Chuc  
Ma. Del Socorro Pacab Díaz  
Lucio Poot Caamal  
Hugo A. Quijano Sánchez  
Raúl Salgado Torres  
José Alberto Tuz Cauich  
Justino Velasco Álvarez

## CANTINEROS CERTIFICADOS:

Elberth Adrián Rodríguez  
Herman De León Tomás  
José Alber Juárez Zamudio  
Alfonso Nahuat Citul  
Víctor Manuel Rivera Olazo  
Armando Santiago López  
Cupertino Vasconcelos Hernández  
Rubén Villareal Cruz

## GANADORES EN TORNEO GASTRONÓMICO HOTELERO DE CTM:

Concurso de Carrera de Botones,  
obtuvo 1º lugar: Abraham Ramos  
Concurso de Camarista, obtuvo 3º  
lugar: Concepción Moo  
Concurso de Flameo, obtuvo 3º  
lugar: Giovanni Coyotzi





# RANKING DE AUDITORÍAS

## CALIDAD

Tu compromiso en el año con la Calidad y con los estándares establecidos para acreditar los módulos de la Certificación CRISTAL tuvieron los siguientes resultados:

### ECO CHECK

|        | S  | 2015 |
|--------|----|------|
| GOS    | 92 | 92.0 |
| OP     | 92 | 92.0 |
| GOT    | 88 | 88.0 |
| GOC    | 88 | 88.0 |
| OC     | 88 | 88.0 |
| SM/OH! | 88 | 88.0 |

### CRISIS CHECK

|        | A  | 2015 |
|--------|----|------|
| OC     | 95 | 95.0 |
| GOS    | 95 | 95.0 |
| GOC    | 91 | 91.0 |
| GOT    | 86 | 86.0 |
| OP     | 82 | 82.0 |
| SM/OH! | 82 | 82.0 |

### FIRE CHECK

|        | O  | 2015 |
|--------|----|------|
| OP     | 73 | 73.0 |
| OC     | 69 | 69.0 |
| GOT    | 64 | 64.0 |
| GOC    | 64 | 64.0 |
| SM/OH! | 62 | 62.0 |
| GOS    | 60 | 60.0 |

### SAFETY CHECK

|        | O  | 2015 |
|--------|----|------|
| GOT    | 82 | 82.0 |
| OP     | 80 | 80.0 |
| GOC    | 74 | 74.0 |
| OC     | 74 | 74.0 |
| GOS    | 73 | 73.0 |
| SM/OH! | 71 | 71.0 |

### AQUA CHECK

|        | F  | J  | N  | 2015 |
|--------|----|----|----|------|
| GOS    | 78 | 85 | 83 | 82.0 |
| OC     | 79 | 80 | 78 | 79.0 |
| GOT    | 70 | 70 | 70 | 70.0 |
| SM/OH! | 72 | 66 | 67 | 68.3 |
| OP     | 70 | 65 | 65 | 66.7 |
| GOC    | 70 | 63 | 67 | 66.7 |

### ROOM CHECK

|        | F  | A  | J  | A  | O  | D  | 2015 |
|--------|----|----|----|----|----|----|------|
| GOT    | 85 | 81 | 81 | 86 | 86 | 82 | 83.5 |
| GOC    | 72 | 72 | 81 | 82 | 78 | 73 | 76.3 |
| SM/OH! | 85 | 81 | 81 | 55 | 82 | 63 | 74.5 |
| OC     | -  | 76 | 76 | 73 | 73 | 68 | 73.2 |
| OP     | 66 | 73 | 63 | 65 | 78 | 78 | 70.5 |
| GOS    | 44 | 72 | 81 | 57 | 78 | 82 | 69.0 |

### POOL CHECK

|        | F  | J  | N  | 2015 |
|--------|----|----|----|------|
| OC     | 83 | 84 | 82 | 83.0 |
| GOS    | 83 | 73 | 85 | 80.3 |
| SM/OH! | 80 | 85 | 85 | 80.3 |
| GOC    | 74 | 79 | 84 | 79.0 |
| OP     | 78 | 76 | 80 | 78.0 |
| GOT    | 77 | 77 | 77 | 77.0 |

### FOOD CHECK

|             | E  | F  | M  | A  | M  | J  | J  | A  | S  | O  | N  | D  | 2015 |
|-------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------|
| SM/OH!      | 95 | 95 | 92 | 71 | 76 | 91 | 90 | 95 | 91 | 75 | 94 | 77 | 86.8 |
| GOT         | 71 | 93 | 70 | 74 | 76 | 81 | 69 | 97 | 97 | 93 | 94 | 90 | 83.8 |
| OC          | 75 | 95 | 91 | 90 | 91 | 68 | 69 | 92 | 90 | 72 | 76 | 95 | 83.7 |
| COMISARIATO | 95 | 94 | 94 | 90 | 94 | 72 | 95 | 75 | 74 | 76 | 72 | 72 | 83.6 |
| GOS         | 72 | 82 | 70 | 64 | 93 | 91 | 90 | 81 | 74 | 87 | 94 | 90 | 82.3 |
| OP          | 84 | 83 | 92 | 80 | 72 | 73 | 90 | 94 | 74 | 80 | 93 | 69 | 82.0 |
| GOC         | 84 | 96 | 94 | 71 | 94 | 68 | 84 | 73 | 71 | 70 | 90 | 74 | 80.8 |

|              | OC | GOC/TP | OP | osm/oh! | GOT | GOS |
|--------------|----|--------|----|---------|-----|-----|
| Eco Check    | ✓  | ✓      | ✓  | ✓       | ✓   | ✓   |
| Cris Check   | ✓  | ✓      | ✓  | ✓       | ✓   | ✓   |
| Fire Check   | X  | X      | ✓  | X       | X   | X   |
| Safety Check | ✓  | ✓      | ✓  | ✓       | ✓   | ✓   |
| Aqua Check   | ✓  | X      | X  | X       | ✓   | ✓   |
| Room Check   | ✓  | ✓      | ✓  | ✓       | ✓   | ✓   |
| Pool Check   | ✓  | ✓      | ✓  | ✓       | ✓   | ✓   |
| Food Check   | ✓  | ✓      | ✓  | ✓       | ✓   | ✓   |

**MANDAMIENTO 4:**  
Mantener nuestros estándares de calidad sobre todas las cosas.

¡Felicitaciones a los hoteles que obtuvieron calificaciones por arriba de 90!



FUNDACIÓN  
OASIS

# ¡SÉ UN REY



Más de 150 niños recibieron los juguetes de los Reyes Magos Oasis

Gracias a los colaboradores Oasis que participaron en el acopio de juguetes nuevos, más de 150 niños vivieron una tarde llena de sonrisas y alegría.

Fundación Oasis invitó las agrupaciones de Padrinos de Leche, EquinoSonrisas, Escuelita de Sonia de Bonfil, Casa Hogar REMAR así como las comunidades de Tres Reyes y El Porvenir, a una gran celebración realizada en el hotel Smart by Oasis para festejar con tamales, piñatas, dulces y rosca de reyes, la entrega de los juguetes donados por el personal.

La diversión corrió a cargo del departamento de Entretenimiento, quienes trajeron desde tierras de Oriente, a los Tres Reyes Magos. Los anfitriones de esta velada, sorprendieron a los niños, y adultos, con sus



El festejo se realizó en el hotel Smart by Oasis



Montserrat Godínez, niña becada de Fundación Oasis en la escuela de Danza Talulah



Niños y jóvenes de EquinoSonrisas que estuvieron presentes en el evento



Tu generosidad hizo que los pequeños tuvieran una gran experiencia



Los asistentes degustaron rosca, tamales y chocolate preparados por el equipo de Cocina del hotel



Los invitados especiales partieron la tradicional rosca

Logramos el Objetivo: ¡Gracias por vivir Fundación Oasis y haber sido un Rey Mago Oasis!





# MAGO OASIS!

intervenciones y sobre todo, la tan esperada entrega de juguetes. Al evento acudieron también, diversas presidentes y responsables de las agrupaciones que apoya Fundación Oasis, como Apafhdem, Asociación Pro Niños Excepcionales, Fundación Jorge Alann, entre otras.

Como intervención especial, Montserrat Godínez (hija de colaborador Oasis) brindó una actuación de baile ya que es becada por la escuela de Danza Talulah, vía Fundación Oasis, desde hace año y medio. Posterior a su presentación, se llevó a cabo el corte de rosca por parte de los niños representantes de cada agrupación invitada.

Finalmente, los niños disfrutaron de las piñatas y dulces, teniendo un grato recuerdo de los Reyes Magos Oasis.

Gracias al apoyo de los hoteles Oh! The Urban Oasis y Smart by Oasis para lograr el éxito del evento, la ayuda de cada uno de los departamentos involucrados dio como resultado sonrisas y felicidad para nuestros invitados.



Representantes de las agrupaciones invitadas: EquinoSonrisas, Comunidad de Tres Reyes, Comunidad El Porvenir y Padrinos de Leche



Además de los juguetes, los niños rompieron piñatas



Los juguetes entregados fueron donados por los colaboradores Oasis



Niños asistentes a la fiesta de Reyes



¡Lo logramos, gracias por vivir Fundación Oasis!



# MOMENTOS OASIS



Personal de Cocina de Careyes que participó como Reyes Magos Oasis



Cumpleañeros de Oasis Palm & Grand Oasis Palm



Comité Ejecutivo de Grand Oasis Cancún Palmar 2 partiendo su rosca de reyes



Entrega de reconocimientos al personal del mes en Oh! The Urban Oasis y Smart by Oasis



Comité Ejecutivo de Grand Oasis Tulum despidiéndose del director Manuel Soria y recibiendo al director Gerardo Bordoli



Peregrinación del complejo Oasis Cancún para festejar a la Virgen de Guadalupe



Árbol elaborado por los miembros de Recursos Humanos del complejo Oasis Cancún



Equipo de Ama de Llaves de Oasis Palm participante en la Navidad Enlatada



Equipo de Oh! The Urban Oasis participante en la Navidad Enlatada





Camaristas y camaristas de Grand Oasis Sens



Equipo de Marketing de Oasis que realizó su árbol para el concurso de Navidad Enlatada



Equipo de Capacitación del complejo Oasis Cancún participante en la Navidad Enlatada



Entrega de distintivos Cero Defectos a los colaboradores de Ama de Llaves de Oh! The Urban Oasis



Colaboradores de Grand Oasis Tulum que elaboró la casa de galleta más grande de Oasis



Ganadores del distintivo Cero Defectos de Grand Oasis Tulum de diciembre



Equipo de Spa de Grand Oasis Palm participante en la Navidad Enlatada



Líderes de Servicio de The Pyramid con su árbol creado para el concurso de Navidad



Entrega de distintivos Cero Defectos a personal de Ama de Llaves de Grand Oasis Sens



Entrega de distintivos Cero Defectos a colaboradores The Pyramid



Entrega del último premio del concurso "Uniando Esfuerzos" de Fundación Oasis a CRIT Quintana Roo





Festejo a los colaboradores de Grand Oasis Tulum que cumplió años en noviembre



Colaboradores de Administración de Grand Oasis Sens festejando su cumpleaños



Entrega de TV ganada en la rifa de Posada Oasis



Marcos Alejandro Fuentes recibiendo el Automóvil Spark 2016 ganado en la rifa de Posada Oasis



Julio Chistian Hernández Bautista recibiendo la Motocicleta ganada en la rifa de Posada Oasis



Posada de Spa brindando premio al mejor vendedor



Entrega de la TV ganada en la rifa de la Posada Oasis



Comité Ejecutivo de Grand Oasis Cancún, Palmar 1 donando a los Reyes





Limpieza de playas en Oasis Palm & Grand Oasis Palm



Entrega de juguetes por parte de colaboradores de Grand Oasis Palm



Equipo de A&B de Grand Oasis Sens que donó a los Reyes Magos Oasis



Equipo Grand Oasis Palm con su árbol creado para el concurso de Navidad Enlatada



Comité Ejecutivo de The Pyramid entregando su donación de juguetes para los Reyes Magos Oasis



Limpieza mensual de playas en Grand Oasis Tulum



Equipo de Comercios de Oasis partiendo la tradicional rosca



Premiación a camaristas y camaristas Cero Defectos del complejo Oasis Cancún

# POSADA OASIS 2015



Sr. Tony Mir, Sr. Pedro Pueyo, Sr. Guillermo Portella y Sr. Luis Acosta

Más de \$220,000 pesos en premios para los colaboradores Oasis

El sábado 12 de diciembre se llevó a cabo la Posada Navideña de Oasis Hotels & Resorts en Oasis Arena.

En un ambiente festivo, los Directores y Comités Ejecutivos recibieron a los invitados en compañía del equipo de Entretenimiento de Oasis.

El Sr. Pedro Pueyo brindó un mensaje de agradecimiento al esfuerzo y el trabajo de todos los que conformamos Oasis para continuar destacándonos con nuestro servicio y atención al huésped. Posteriormente, el Sr. Jean Agarrista dio inicio a la velada compartiendo su talento musical. Con diversas presentaciones, tanto los cantantes y bailarines del equipo de Entretenimiento sorprendieron a la audiencia y generaron un gran ambiente de festejo.

Para premiar al esfuerzo brindado por el personal, se otorgaron también reconocimientos especiales a los colaboradores del año, de cada hotel, recibiendo un premio en la rifa que se efectuó en la posada.

Antes de la medianoche, se realizó la Rifa de la Posada Navideña donde el gran premio fue un automóvil. Como intervención sorpresa, el Comité Ejecutivo de Grand Oasis Sens ejecutó un baile especial donde lucieron sus mejores pasos.

Conoce a los afortunados ganadores de los premios rifados, ¡felicitaciones!

| NOMBRE                    | ANTIGÜEDAD | HOTEL          | PREMIO                     | PUESTO                 |
|---------------------------|------------|----------------|----------------------------|------------------------|
| Marcos Alejandro Fuentes  | 2 meses    | GOC            | Automóvil Spark            | Operador de Teléfonos  |
| Julio Chistrian Hernández | 3 años     | TP             | Motocicleta Yamaha         | Cantinero              |
| Ildefonso Bravo López     | 10 meses   | GOC            | TV Pantalla Plasma         | Camaristo              |
| Hermilo Romeo Herrera     | 29 años    | GOC            | TV Pantalla Plasma         | Costurero              |
| David Juárez Rojas        | 1 año      | GOT            | TV Pantalla Plasma         | Mantto. Técnico en A/A |
| Rafael Jarbio Chantres    | 4 años     | GOC            | \$10,000 pesos en efectivo | Profesor de Tenis      |
| José Alicia López Gómez   | 7 meses    | GOC            | \$5,000 pesos en efectivo  | Steward                |
| Yanely Tzab Castro        | 7 años     | VCM            | \$5,000 pesos en efectivo  | Ventas                 |
| Adriana Concepción Cetzal | 2 meses    | GOC            | \$3,000 pesos en efectivo  | Camarista              |
| Karina Beatriz Flores     | 1 año      | GOP            | \$3,000 pesos en efectivo  | Jefe de Calidad        |
| Jesús N. Maldonado        | 26 años    | GOC            | \$3,000 pesos en efectivo  | Mesero                 |
| José Omar Castañeda       | 7 meses    | GOT            | \$3,000 pesos en efectivo  | Capitán de meseros     |
| Isidro López              | 17 años    | GOC            | \$3,000 pesos en efectivo  | Técnico de audio       |
| Blanca V. Noh             | 26 años    | GOP            | Minicomponente             | Cocinera               |
| Felix Tomás Ek Perera     | 21 años    | GOC            | Cafetera y Tostador        | Mesero                 |
| Manuel Ku Salas           | 3 años     | GOC            | Cafetera y Tostador        | Cantinero              |
| Julio Chi Canul           | 6 años     | GOC            | Horno Microondas           | Auxiliar de Nóminas    |
| Marcos Otoniel Balam      | 3 meses    | GOC            | Horno Microondas           | Mesero                 |
| Ángel Ignacio Osio López  | 2 años     | Smart by Oasis | 2 cortesías para Xplor     | Mozo de Áreas Públicas |





Toni Colomer, José Bros, Pedro Pueyo E., María Santos y Jean Agarrista



Equipo de Bares que fue anfitrión de la Posada Oasis



Sr. Pedro Pueyo brindando unas palabras al personal



Romain Arnaud, Sandra Blum y Manuel Ríos



Equipo de Entretenimiento que participó en la Posada Oasis



Colaboradores disfrutando la posada



Los invitados se divertieron en la cabina de fotos



Personal de Grand Oasis Cancún presente en el festejo



Miembros de los Comités Ejecutivos de Grand Oasis Sens y Grand Oasis Cancún



Colaboradores de Grand Oasis Sens





Ángel Osio de Smart by Oasis, colaborador del año recibiendo su premio



Julio Chi Canul, ganador del horno de microondas



Marcos Otoniel Balam, ganador del horno de microondas



Jesús N. Maldonado López, ganador de \$3,000 pesos



Hermilo Romeo Herrera, ganador de pantalla plasma



David Juárez, ganador de pantalla plasma



Marcos Alejandro Fuentes Velázquez, ganador del automóvil Spark 2016



Colaboradores de Grand Oasis Palm y Comercios



Líderes de Servicio del complejo Oasis Cancún



Amas de Llaves del complejo Oasis Cancún



Juan José Morán, Paola Ulloa y Admín González



Equipo de Animadores del complejo Oasis Cancún





Busca tus fotografías en [www.normalizacionoasis.com/fotos/](http://www.normalizacionoasis.com/fotos/)

El Sr. Jean Agarrista abrió pista de baile con su intervención musical



Colaboradores de Oasis Plus del complejo Oasis Cancún



Colaboradores de Corporativo y Grand Oasis Tulum



Los cantantes y bailarines de Oasis presentaron diversos shows



Comité Ejecutivo de Grand Oasis Sens ejecutando su baile sorpresa



Personal de Oh! The Urban Oasis y Smart by Oasis





**THE PYRAMID**  
LUXURY AT GRAND OASIS

GRAND  
**OASIS CANCUN**  
THE ENTERTAINMENT RESORT

# CONOCE SUS RENOVACIONES



Habitación The Pyramid

Recientemente se han llevado a cabo diversas modificaciones en los pasillos, centros de consumo y lobby de los edificios Palmar 1 y Playa 1, con la finalidad de mantener un concepto de innovación y mejora continua.

Las remodelaciones más significativas lucen en los exteriores y acceso a habitaciones; se implementó señalética para ubicación de los centros de consumo y habitaciones de Grand Oasis Cancún y The Pyramid; también se renovaron las áreas de Oasis Plus y Business Center. Actualmente, las remodelaciones continúan, al lado de Oasis Arena, se ha inaugurado un nuevo centro de consumo, Havana Night Club.

Nuevos estándares de  
Grand Oasis Cancun



Lobby de edificio Playa 1



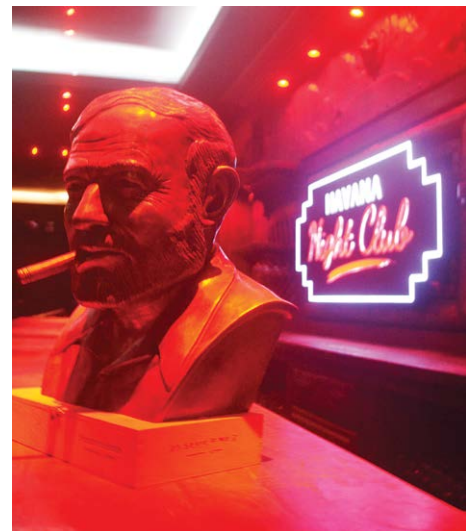
Sensatorium, Sensoria Health & Spa



Lobby de edificio Palmar 1



La Placita



Havana Night Club



# NYE CANCÚN 2015: EMPIRE OF THE SUN & STEVE ANGELLO



Empire of the Sun

Como cierre de año, Oasis Hotels & Resorts fue anfitrión de la fiesta titulada: NYE CANCÚN 2015, en la que se reunieron 9,000 personas en la playa del hotel.

El concierto dio inicio con las intervenciones de los Dj's invitados como Rossell, Mariana Bo y Jorge Nava para recibir a los asistentes. Los artistas más esperados fueron el Dj Steve Angello y la agrupación Empire of The Sun, por lo que los fanáticos se dieron cita para festejar y darle la bienvenida en grande al 2016.

De esta manera, Oasis se posiciona una vez más como sede de los mejores eventos de entretenimiento en Cancún.



Festival NYE Cancún en Oasis

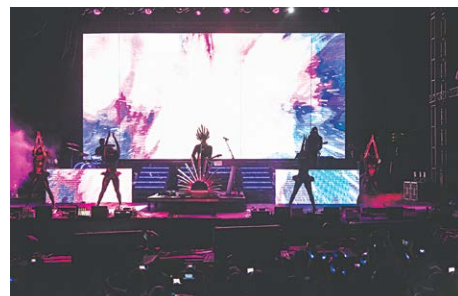
Desde inicios de noviembre, se publicitó el evento a través de espectaculares, anuncios de revistas, campañas en redes sociales y activaciones, teniendo como asistentes a 9,000 personas.



9,000 personas reunidas



Los Dj's invitados abrieron el concierto



Empire of the Sun



Celebración de fin de año en Oasis



# OASIS DANCE U SPRINGBREAK 2016

JAN 16  
MAR 26

**JAN 16** ★

**STEFANO NOFERINI**  
Italy

**JAN 23** ★

**DOMINIK EULBERG**  
Germany

**FEB 6**

**WOLFPACK**  
Belgium

**FEB 13**

**FUNK D**  
Netherlands

**FEB 20** ★

**JAY HARDWAY**  
Netherlands

**FEB 27**

**SANDRO SILVA**  
Netherlands

**MAR 5**

**CASH CASH**  
USA

**MAR 12** ★

**DANNIC**  
Netherlands

**MAR 26** ★

**BOSTICH + FUSSIBLE**  
FULL BAND SET / NORTEC



# ESTRENA PISO Y HABITACIONES

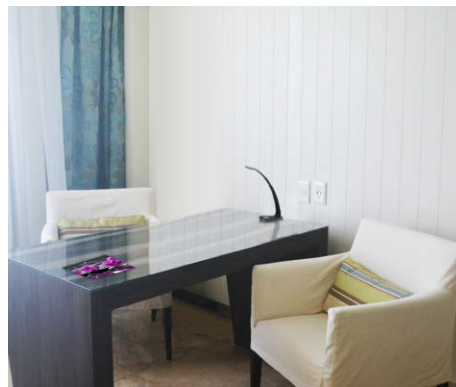
Desde octubre comenzaron las labores de construcción del piso 9 del hotel Grand Oasis Sens. En esta nueva sección del hotel, se han establecido 19 habitaciones entre Sian Ka'an y Grand, y una adicional, en el piso 8.

De esta manera, el hotel brinda mayores espacios característicos de su concepto. Gracias a la labor en conjunto de los departamentos de Mantenimiento, Ama de Llaves y la Dirección ha comenzado la operación de dichos espacios.

¡Conócelos!



Habitaciones con jacuzzi que cuentan con extraordinaria vista



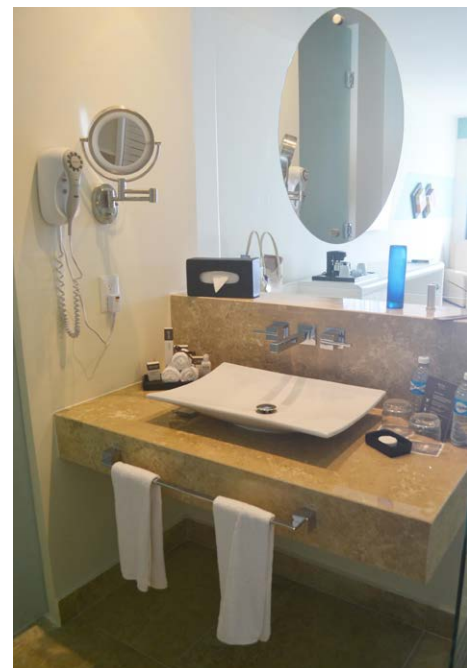
Amenidades de acuerdo a la categoría



Pasillo de piso 9 con A/A



20 nuevas habitaciones en Grand Oasis Sens con televisiones de 55"



Las habitaciones cuentan con espacios confortables



Más de 3,880 m2 de pura diversión para niños y jóvenes.

Con un concepto enfocado totalmente a la familia y su diversión, el hotel Oasis Palm apuesta por una renovación de su infraestructura y servicios, para brindar nuevas y mejores experiencias a sus huéspedes. La Presidencia y Dirección General de Oasis Hotels & Resorts consolidan el concepto "Family Friendly" con la creación de espacios dedicados al entretenimiento integral de niños y jóvenes, denominada **Kidd'O Zone** que abarca también centros de consumo temáticos así como la incorporación de actividades y actuaciones de la compañía de actores de Oasis.

Conoce las áreas del **Kidd'O Zone**:



Puede salir solo del Kidd'O Zone



Estatura para uso del tobogán

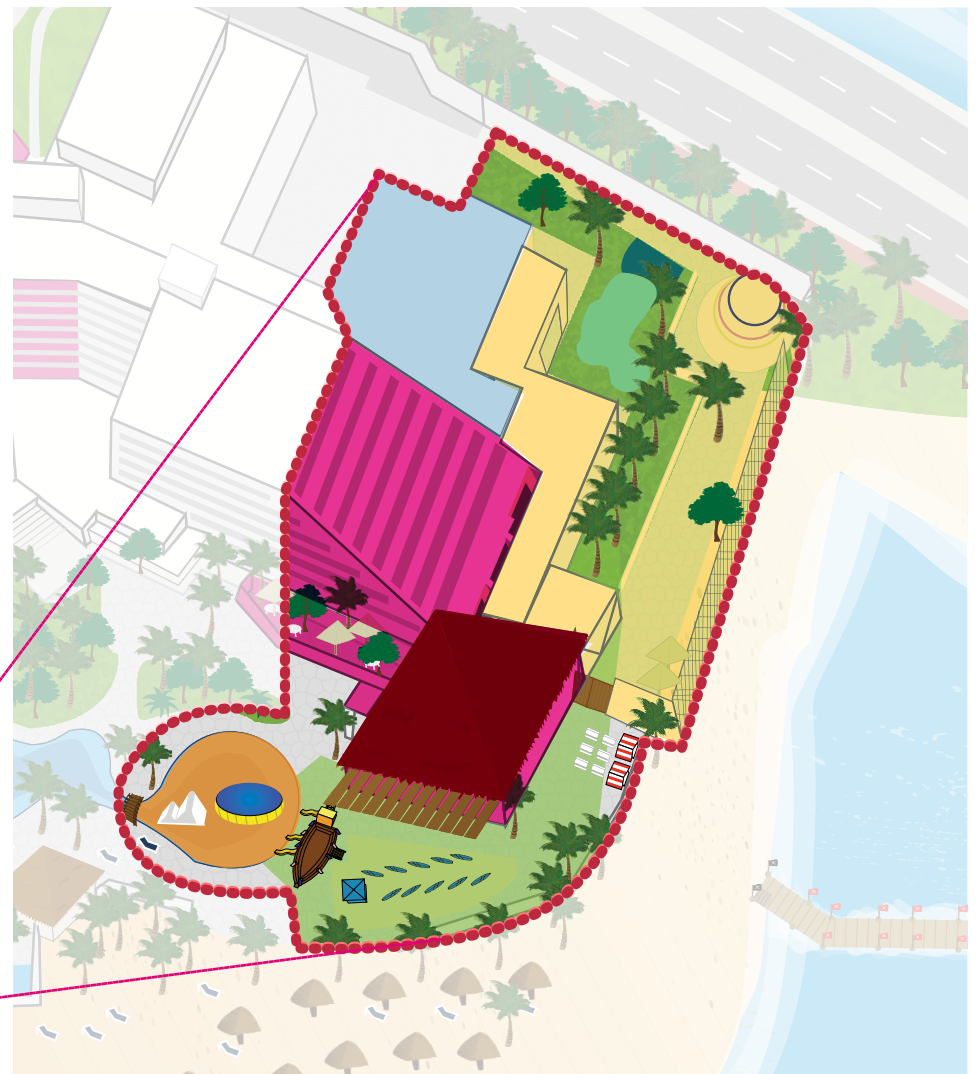


Alergias



Enfermedad

- Zone: Baby Clue Crab Kid's Club
- Zone: Pirata's del Caribe Kid's Plaza Food Court
- Zone: Sisal Pirata's Kid's Beach Club
- Zone: Family Friendly Restaurants
- Zone: Albercas Splash





# CONCEPTO FAMILY FRIENDLY

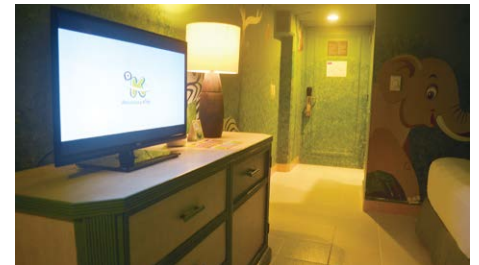
Además, divertidas habitaciones temáticas de selva y mar para recibir a los huéspedes más pequeños. Cuentan con amenidades exclusivas para los niños, como una lapicera con la mascota oficial del hotel “Baby Blue Crab” y un regalo especial para los niños que cumplan años durante su estancia. Además, se incorporó una gama de más de 10 canales de televisión infantiles y juveniles.



Canales de TV para niños y jóvenes



Habitaciones temáticas de mar conectadas a las habitaciones de adultos



10 nuevos canales de TV solo para niños



Amenidad de bienvenida para los huéspedes más pequeños



Habitaciones temáticas de selva para niños



Amenidad para los niños que cumplan años durante su estancia en Oasis Palm





Manteletas con actividades para los más pequeños



**SISAL BUFFET**

Kid's Club

Se incorpora una sección de dulces y golosinas, al buffet tradicional del restaurante. Este espacio está dedicado a los huéspedes más pequeños con una barra que ofrece helados, palomitas, waffles, algodones de azúcar y manzanas caramelizadas.



**DOS LUNAS**

Kid's Corner & Terraza

Se incluye un espacio de dulces y postres para niños, con una diversa oferta de sabores tradicionales de dulces mexicanos. Además, al exterior se establece una carta de helados, pizza y pasta.



Sisal Buffet Kid's Club



**PIRATAS DEL CARIBE**

Kid's Plaza Food Court

Tres espacios dedicados a los snacks franquicia de Oasis, adaptados a niños. Petite Wimpy, Petite Tacos y Petite Happy Chicken, que brindarán una divertida carta de comida rápida.



**SWEET PALM**

Una dulcería con un gran barra de distintos sabores que se encuentra al interior del Piratas del Caribe Kid's Plaza Food Court



Dos Lunas Terraza



El Rincón del Café



Piratas del Caribe Kid's Plaza Food Court



La diversión nunca para en **Kidd'O Zone**, por ello en instalaciones, servicios e interacciones nuestros huéspedes encontrarán grandes sorpresas.

### PIRATAS BEACH

Kid's Club

Club temático con una excelente vista al mar, con pequeños camastros, palapas y cabinas donde se realizan actividades como esculturas de arena y divertidos concursos.

### ALBERCAS SPLASH

Un barco pirata encallado en la orilla de la alberca, listo para divertir a chicos y grandes. Además, un iceberg y brincolin que reta a los intrépidos y aventureros.

### FISH SPA KID'S

Los niños también se relajan en Oasis con los peces Garrufa.

### BABY BLUE CRAB

Kid's Club

Nuevos juegos en cada una de sus áreas, como el Club de Cine que será el espacio para proyectar las películas más recientes de día y por la noche, se convierte en discoteca. La zona tecnología se diversifica con más juegos enfocados a los adolescentes y The Kitchen, un lugar para la creación de platillos.

### COMPAÑÍA DE ACTORES OASIS

Para brindar actuaciones especiales y sketches se ha conformado un selecto grupo de actores y mago, por parte de la Dirección de Entretenimiento de Oasis para potenciar la diversión en familia y sorprender a los huéspedes de todas las edades. Además, un creativo payaso visita los Family Friendly Restaurants para regalar con globoflexia muchas sonrisas.

### PIRATAS DEL CARIBE

Kid's Plaza

Cuenta con un bungee, el anfiteatro resguardado por piratas y nuevos juegos en el área del jardín.

### SPORTS BAR

Con grandes pantallas, mesas de billar y hockey, los niños y sus papás pueden jugar y convivir en familia.



Barco pirata encallado en alberca



Juegos acuáticos para los más grandes



Forajidos piratas protegen al nuevo Pirata's Beach Kid's Club



Sports Bar



Bungee para jóvenes



Piratas Beach Kid's Club



# CONOCE SUS RECIENTES



Habitación Condominios

Continuando con el Mandamiento 3: “Innovar para ser más competitivos” de nuestra filosofía, el hotel Grand Oasis Tulum también ha tenido una serie de diversas remodelaciones.

Las renovaciones lucen en su exterior, pasillos y áreas de acceso a habitaciones que han sido mejoradas conservando la esencia “natural” del concepto. Se han incorporado plantas del vivero, para dar vida a espacios del hotel. Además, se han establecido más centros de consumo franquicia de Oasis, tales como Hippy Chic (instaurado en Grand Oasis Sens y Grand Oasis Cancún), Makitaco (existente en Grand Oasis Palm, The Pyramid y Grand Oasis Sens), Havana Cigar Bar (establecido en Grand Oasis Palm y The Pyramid), así como una nueva ubicación para la cafetería Coffee & Me y el lugar denominado la Tequilería. Además, en el área de alberca se ha mejorado la imagen de camas balinesas y accesos.

Bajo la Dirección de Gerardo Bordoli (ver página 8), los departamentos de Mantenimiento, Jardinería y Ama de Llaves han puesto esfuerzo y lo mejor de su desempeño para lograr estas remodelaciones en los tiempos establecidos.



Acceso renovado para área de albercas



# REMODELACIONES



Coffee & Me



Havana Cigar Bar

Nuevos centros de consumo: Makitaco, Havana Cigar Bar, Tequilería by Sarape y The White Terrace



Hippie Chic Grill



Makitaco by Sarape

## PROGRAMA DE CONSERVACIÓN DE LAS TORTUGAS MARINAS

Oasis Hotels & Resorts forma parte del Récord Histórico de Liberación de Tortugas en Quintana Roo



Raúl Núñez, Director de Grand Oasis Sens con el reconocimiento brindado por la Presidencia Municipal



Andrea Bosio, Director de Grand Oasis Cancún con el reconocimiento brindado por la Presidencia Municipal



Oasis protegió a 40,855 tortugas marinas entre Grand Oasis Sens y Grand Oasis Cancún

La Presidencia Municipal de Benito Juárez entregó, en diciembre, reconocimientos a las empresas, hoteles, instituciones educativas y voluntarios que se sumaron al programa de Protección y Conservación de las Tortugas Marinas, que dio como resultado más de 888 mil 300 crías encauzadas al mar en el 2015.

Fueron distinguidos 70 organismos, entre ellos Oasis Hotels & Resorts con los hoteles Grand Oasis Sens y Grand Oasis Cancún, los que recibieron este reconocimiento por su compromiso a favor de la preservación de los ecosistemas y recursos naturales de este destino. Es así, que en este año, se alcanzó el récord histórico de más de 888 mil 300 tortugas, casi un millón de crías liberadas en este período.

El Secretario de Ecología y Desarrollo Urbano, Rolando Melo Novelo; el Presidente de la Asociación de Hoteles de Cancún y Puerto Morelos, Carlos Gosselin Maurel; el Director de Zona Federal Marítimo Terrestre (Zofemat), Eduardo Mariscal de la Selva; la Directora de la Policía Turística, Bibian Castillo Dzul, y el Presidente Municipal Paul Carrillo brindaron dichos reconocimientos. Por parte de Oasis, acudieron los directores Andrea Bosio y Raúl Núñez en compañía de Santiago González (Coordinador de Desarrollo Sustentable de Oasis).

Gracias a los colaboradores Oasis que tomaron el curso de “Manejo y Liberación de Tortugas”, somos de los hoteles en Cancún que han recibido más de 45,000 huevos de tortugas desde 2012. El personal involucrado este año en el programa, recibió un reconocimiento por su compromiso ambiental. ¡Felicitaciones!

|                               | GRAND OASIS CANCÚN | GRAND OASIS SENS | TOTAL  |
|-------------------------------|--------------------|------------------|--------|
| <b>NIDOS</b>                  | 178                | 174              | 352    |
| <b>HUEVOS</b>                 | 20,652             | 20,203           | 40,855 |
| <b>VIVAS</b>                  | 16,916             | 16,792           | 33,708 |
| <b>MUERTAS</b>                | 908                | 653              | 1,561  |
| <b>DEFORMES</b>               | 2                  | 0                | 2      |
| <b>ALBINAS</b>                | 1                  | 5                | 6      |
| <b>HUEVOS NO ECLOSIONADOS</b> | 2,689              | 2,618            | 5,307  |



Entrega de reconocimientos al personal involucrado en la operación del programa, en Grand Oasis Sens



Entrega de reconocimientos al personal involucrado en la operación del programa, en Grand Oasis Cancún y The Pyramid



# PROGRAMA DE ÓSMOSIS OASIS

Desde agosto 2015, el hotel Oasis Cancún cuenta con un equipo de colaboradores que se encarga de la operación y mantenimiento de las Plantas de Ósmosis del complejo.

Ósmosis Inversa es el proceso mediante el cual se fuerza el agua a pasar a través de una membrana semi permeable, desde una solución más concentrada en sales y minerales disueltas, a una solución menos concentrada, mediante la aplicación de presión. El objetivo de este proceso es obtener agua purificada, partiendo de un caudal de agua con gran cantidad de sales, como puede ser el agua de mar.

Hoy en día, se cuenta con tres plantas con una producción de 2,000 m<sup>3</sup> diarios de agua potable, distribuidas de la siguiente manera:

- Planta 1: Ubicada en Fase 1 con una producción de 900 m<sup>3</sup> día
- Planta 2: Ubicada en Fase 2 con una producción de 700 m<sup>3</sup> día
- Planta 3: Ubicada en Fase 1 con una producción de 400 m<sup>3</sup> día

Físicamente las plantas están distribuidas de esta manera, pero toda la producción se canaliza a una cisterna común y, desde ese punto, se distribuye a todo el complejo según sean las necesidades de cada fase.

Para garantizar la operación y calidad del agua que se produce en dichas plantas, se ha realizado una inversión en infraestructura y equipamiento con el objetivo de mantenerlo al nivel más óptimo.

**MANDAMIENTO 9:**  
Ser responsables socialmente cuidando a nuestra comunidad y medio ambiente



Se producen 2,000 m<sup>3</sup> diarios de agua potable



Planta ubicada en Fase 1



El personal vigila que el proceso de ósmosis se efectúe con éxito



# PROGRAMA DE VIVERO OASIS



Equipo de Jardinería de Grand Oasis Tulum con el Coordinador de Desarrollo sustentable, Santiago González



Se espera producir 3,000 plantas este año



Las especies que se mantienen en el vivero son de ornato y endémicas



El proyecto del vivero inició en 1998



Con los resultados del vivero se aminora el impacto generado por la actividad turística del hotel

La producción de material vegetativo en un vivero constituye el mejor medio para seleccionar, producir y propagar masivamente especies útiles al hombre. La producción, de plantas en viveros permite prevenir y controlar los efectos de los depredadores y de enfermedades que dañan a las plántulas en su etapa de mayor vulnerabilidad. Gracias a que se les proporcionan los cuidados necesarios, en este espacio, con las condiciones propicias para lograr un buen desarrollo, las plantas tienen mayores probabilidades de sobrevivencia y adaptación, cuando se les trasplanta a su lugar definitivo.

Oasis Hotels & Resorts posee este programa en Grand Oasis Tulum con el equipo de Jardinería de Oasis. Consecuencia del rescate de vegetación que se realizó durante la construcción del hotel, posteriormente, estas instalaciones se usaron para la propagación de plantas de mangle que fueron usadas para la recuperación de los sitios afectados durante la construcción.

Este año, tiene los siguientes objetivos: alcanzar una producción de 3,000 plantas, organizar visitas al vivero por los turistas interesados en la jardinería, para que puedan conocer las especies de la región, así como algunas técnicas de propagación y sobre todo, mantener un programa de producción de plantas, como una contribución al mejoramiento y restauración del ambiente aminorando el impacto generado por la actividad turística.

Algunas especies de ornato que se reproducen en el vivero son: Palma Chit, Despeinada, Guano, Crotos, Xcan-lolo, Coco, Washingtonia y Palma del Viajero. Así como Mangle, Mangle Blanco, Mangle Rojo, Mangle Negro y Botoncillo.



# PROGRAMA DE GESTIÓN TÉCNICA CENTRALIZADA Y DE AHORRO ENERGÉTICO OASIS

Dentro de los compromisos medioambientales de Oasis, se ha puesto en marcha el Programa de Gestión Técnica Centralizada y de Ahorro Energético Oasis que permite, supervisar, gestionar y parametrizar los sistemas técnicos y energéticos de todos los hoteles. El sistema de supervisión y su equipo técnico, llamado Patrulla Click, está ubicado en el hotel Grand Oasis Cancún y desde ahí, controla las diferentes áreas técnicas de los hoteles de Oasis, disponiendo de dos programas:

**GESTIÓN TÉCNICA CENTRALIZADA:** Es el que permite gestionar, controlar y visualizar las áreas técnicas, mejorando de esta manera el servicio, confort y mantenimiento de los sistemas.

**GESTIÓN ENERGÉTICA:** Fruto de la información recogida del sistema de Gestión Técnica Centralizada, se ejecutan acciones para medir, analizar y gestionar las medidas de ahorro energético, con el objeto de reducir los consumos y mejorar la cuenta de explotación e impacto medioambiental.

Actualmente el sistema se ha implantado en el Grand Oasis Cancún como prototipo para los demás hoteles y se han conexionado, vía informática, algunos equipamientos del Grand Oasis Sens, Grand Oasis Palm y Grand Oasis Tulum, siendo los elementos básicos a controlar y gestionar:

- Sistemas de producción centralizada de agua helada para sistemas de climatización.
- Sistemas de iluminación general exterior.
- Producción agua fría de consumo.
- Sistema de producción y ahorro agua caliente sanitaria.
- Control de energía eléctrica de los suministros de CFE.
- Sistemas de filtraje albercas.
- Control y gestión habitaciones (se han montado 6 habitaciones muestra en The Pyramid).
- Control y gestión de áreas comunes, iniciando con Oasis Arena y 5 restaurantes en los que se ha realizado una reforma en los Sistemas de Climatización.
- Control de las plantas de Ósmosis (ver página 37)

Los objetivos a alcanzar con este programa, son los siguientes:

- Ahorrar un 20% de la energía que actualmente se consume de electricidad y gas.
- Mejorar el suministro de clima, agua caliente sanitaria, y el resto de equipamientos repercutiendo en la mejora del confort y optimización de recursos.



El sistema de supervisión está ubicado en Fase 3 del complejo Oasis Cancún



Desde aquí se gestiona y supervisa el mantenimiento de los sistemas



Equipo Patrulla Click

Esta modernización supone un gran avance en la gestión de servicios y energía de Oasis Hotels & Resorts y nos pone a la vanguardia tecnológica de las cadenas hoteleras del destino.



Son parte del ranking nacional de las 100 mejores empresas para trabajar.



**Credibilidad**



**Respeto**



**Imparcialidad**



**Compañerismo**



**Orgullo**

¡Felicitaciones!