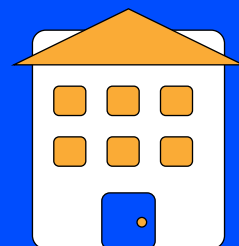


ALOJAMIENTO, ALIMENTOS Y EXPERIENCIAS

Hotelería y hospitalidad

Experiencias consistentes, operación responsable

Ayudamos a hoteles, complejos turísticos y servicios de hospitalidad a mejorar la experiencia del huésped y el control de sus operaciones. Integramos servicio, sostenibilidad, inocuidad y seguridad según cada sede.



Servicio consistente

Alinee reservas, recepción, limpieza y atención de solicitudes.

Operación responsable

Controle recursos, proveedores y seguridad del personal.

Confianza del huésped

Organice registros, quejas y evidencias de mejora continua.

Normas y requisitos según su actividad

01 ISO 22483

SERVICIO HOTELERO

Requisitos y recomendaciones para hoteles sobre personal, servicio, mantenimiento, limpieza, seguridad y satisfacción del huésped. Su alcance incluye servicios propios o subcontratados.

02 ISO 21401

ALOJAMIENTO SOSTENIBLE

Sistema de gestión de sostenibilidad para establecimientos de alojamiento. Organiza objetivos e impactos ambientales, sociales y económicos que la operación controla o puede influir.

03 ISO 22000 + HACCP

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Para cocinas, restaurantes y banquetes, según el alcance de la operación alimentaria. Integra buenas prácticas, programas prerrequisito y control de peligros mediante el enfoque HACCP.

04 ISO 45001 + ISO 20121

PERSONAL Y EVENTOS

ISO 45001 ayuda a gestionar riesgos de seguridad y salud del personal. ISO 20121 aplica a la sostenibilidad de eventos que el establecimiento organiza o gestiona; cada norma conserva su alcance.

Seleccionamos normas por establecimiento y servicio. ISO 22483 se dirige a hoteles; ISO 21401, a alojamientos. Las áreas de alimentos y eventos requieren sus propios controles. Confirmamos permisos y requisitos locales aplicables.

Prioridades según el servicio ofrecido

Alojamiento

Hoteles y complejos turísticos

Servicio al huésped, limpieza, mantenimiento y uso de recursos. ISO 22483 e ISO 21401 según alcance.

Alimentos

Restaurantes y banquetes

Higiene, cadena de frío, alérgenos y proveedores. ISO 22000 y HACCP según la operación.

Eventos

Reuniones y experiencias

Coordinación de proveedores, seguridad y residuos. ISO 20121 cuando gestione eventos.

PRE-DIAGNÓSTICO GRATUITO

Gestión integrada o por etapas

INDUSTRIA HOTELERÍA Y HOSPITALIDAD

Un sistema, una ruta clara

Modelos Dinámicos de Trabajo® · Metodología MAPA®

Por etapas

Si parte de procesos básicos: ordenamos servicio y limpieza, fortalecemos inocuidad y seguridad, y avanzamos hacia los sistemas de gestión prioritarios.

Integrado desde el inicio

Si ya opera varias sedes o servicios: compartimos procesos, riesgos y auditorías entre servicio, sostenibilidad, inocuidad y seguridad laboral.

Ruta MAPA® para su operación

M Medición

Revisamos sedes, servicios, huéspedes, proveedores e indicadores para definir el alcance.

Entrega: Alcance y brechas

A Análisis

Priorizamos quejas, riesgos de alimentos, trabajo y recursos según la operación.

Entrega: Riesgos y prioridades

P Planeación

Diseñamos estándares de servicio, controles, competencias y medición del desempeño.

Entrega: Plan y responsables

A Adecuación

Aplicamos controles, evaluamos experiencias y auditamos antes de la evaluación externa.

Entrega: Resultados y cierre

Qué integra el sistema

Una base compartida

Compartimos proveedores, competencias, quejas, documentos y auditorías. Conservamos controles propios de habitaciones, alimentos, eventos y atención de incidentes por sede y servicio.

Las normas se priorizan por riesgo y mercado; cada certificación o evaluación conserva su alcance.

Ampliaciones por necesidad

ISO 14001 + ISO 50001

Ambiente y desempeño energético.

ISO/IEC 27001 + ISO/IEC 27701

Datos y privacidad de huéspedes.

Lo que entregamos

- ✓ Alcance por sede y servicio ofrecido.
- ✓ Estándares de atención y operación.
- ✓ Controles de limpieza e inocuidad.
- ✓ Indicadores de satisfacción y recursos.
- ✓ Capacitación y auditoría interna del sistema.
- ✓ Ruta de mejora y evaluación externa.

Haga de cada estancia una experiencia confiable

Solicite un pre-diagnóstico gratuito.

Definimos prioridades según servicios, sedes y expectativas del huésped.

PRE-DIAGNÓSTICO GRATUITO

Nuevas alturas juntos



+52 55 4169 2848

info@mateosconsultores.com
mateosconsultores.com