

Manual de Buenas Prácticas

Medioambientales y de Salud Organizacional

cin
CIVIS
HOTEL

K
FUENTE
LA REINA

HOTEL
LUZ
Superior

Hotel Castellón Center
AFFILIATED
BY MELIA

HOTEL
JAIME
I

NO
DO
SALONES

aQua **ATAULA**

Querido equipo de Civis Hoteles,

Os presentamos nuestro "Manual de Buenas Prácticas Medioambientales y de Salud Organizacional". En Civis Hoteles, nuestra cadena hotelera familiar en Castellón, siempre hemos priorizado el cuidado de nuestro entorno y el bienestar de todas las personas implicadas en la cadena de valor de esta gran familia.

Este manual refleja los valores que nos unen. En él, encontraréis una serie de prácticas y orientaciones dedicadas a mejorar nuestro impacto ambiental y a asegurar la salud y seguridad de todos en la familia Civis Hoteles.

Estamos orgullosos de liderar juntos este camino hacia la implementación de estas prácticas. Van desde una gestión responsable de nuestros recursos hasta la creación de un ambiente laboral saludable y seguro. Confiamos en que, con estas acciones, Civis Hoteles se consolidará como un referente en la hospitalidad, contribuyendo significativamente al bienestar de nuestra comunidad y al cuidado de nuestro entorno.

Os invitamos a participar activamente en esta iniciativa. El compromiso de cada uno de nosotros es esencial para alcanzar nuestras metas de sostenibilidad y bienestar. Recordad que cada pequeña acción cuenta y, juntos, podemos hacer una gran diferencia.

Agradecemos de antemano vuestro apoyo y entusiasmo en este camino hacia un futuro más verde y saludable. Agradecemos las observaciones para ir adaptando este manual vivo y fortalecer así nuestra cadena de valor.

Un cordial saludo,

Eva Roqueta
Directora
Hotel Luz
Masía Fuente la Reina

Ignacio Montoto
Director
Hotel Castellón Center
Hotel Jaime I

BUENAS PRÁCTICAS PARA TODOS LOS DEPARTAMENTOS

MEDIOAMBIENTALES

AGUA

- Concienciar a todo el personal sobre la importancia de conservar el agua, reduciendo el consumo de la misma.

ENERGÍA

- Difundir que realizamos auditorías energéticas para identificar áreas de mejora en la eficiencia energética.
- Utilizar y promover el uso de transporte público, bicicletas o patinetes para reducir nuestra huella de carbono.
- Promover el uso de las plazas eléctricas que disponemos en el parking.
- Regular la temperatura del aire acondicionado de acuerdo con la normativa.
- Reducir el uso de la electricidad, apagando luces que no necesarias aprovechando la luz solar.
- Realizar un mantenimiento preventivo de las instalaciones.
- Hacer un uso controlado eficiente y cuidadoso de los materiales puestos a nuestra disposición: mobiliario, teléfonos, herramientas, utensilios, uniformes
- Ejercer un uso controlado, eficiente y cuidadoso de todos los materiales: ordenadores, electrodomésticos, herramientas, etc.
- Aprovechar las fuentes de energía renovables como paneles solares para cubrir parte de nuestras necesidades energéticas.

RESIDUOS

- Reutilizar y fomentar la reutilización de materiales siempre que sea posible, restauración, reutilización... (ver mas)
- Contribuir y fomentar la separación de residuos en todas nuestras áreas.
- Contribuir con la política de reducción de residuos, colaborando con empresas de reciclaje locales para asegurarnos de que los materiales reciclables se recojan y procesen adecuadamente.

OTROS

- Difundir que realizamos auditorías medioambientales para identificar áreas de mejora en nuestras prácticas sostenibles.
- Colaborar con empresas de servicios compartidos, como plataformas de alquiler de espacios, para promocionar nuestras instalaciones.
- Difundir nuestra política de sostenibilidad, así como del consiguiente manual de buenas prácticas.

BUENAS PRÁCTICAS PARA TODOS LOS DEPARTAMENTOS

GESTIÓN DE LA SALUD Y BIENESTAR ORGANIZACIONAL

- Promover el empleo y buscar siempre la retención del talento propiciando el crecimiento personal de nuestros empleados.
- Buscar el bienestar general tanto de todos los miembros del equipo como de los clientes y colaboradores.
- Identificar, evaluar y comunicar los factores de riesgo para fortalecer la seguridad e higiene laboral.
- Promover la salud psicosocial fomentando un entorno de trabajo agradable y respetuoso, el desarrollo de nuestros compañeros y las prevenciones de riesgos pertinentes.
- Leer cada actualización del manual de autoprotección, el manual de Prevención de Riesgos Laborales y cualquier otra información que proporcione la empresa para su seguridad.
- Aprovechar las colaboraciones con espacios deportivos como el Impala SportClub & Spa para fomentar el deporte.
- Garantizar una elevada profesionalidad en nuestros servicios, mediante un plan de formación externo, que se realiza de forma continua y que permite a todo el equipo ampliar los conocimientos y técnicas del sector favoreciendo su desarrollo personal.
- Utilizar las reseñas y comentarios de los clientes para seguir mejorando.
- Fomentar y desarrollar la comunicación en todas sus vertientes a través de nuestra unión a la Asociación AD Comunica, entidad sin ánimo de lucro.
- Proporcionar áreas de descanso adecuadas para el personal, promoviendo el equilibrio entre el trabajo y la vida personal.

BUENAS PRÁCTICAS PARA ADMINISTRACIÓN Y COMPRAS

MEDIOAMBIENTALES

AGUA

- Participar en los programas de concienciación que se imparten sobre la importancia de ahorro de agua.
- Seleccionar proveedores que siguen prácticas sostenibles en sus operaciones y que demuestren un compromiso con la eficiencia en el uso del agua.
- Digitalizar todos los documentos importantes para reducir el uso de papel, donde no sólo reducimos el uso directo de recursos naturales, sino que también minimizamos el consumo de agua asociado a la producción del papel.

ENERGÍA

- Fomentar del uso responsable de los equipos electrónicos, apagándolos o dejándolos en suspensión cuando no se estén utilizando
- Comprar alimentos a proveedores locales y de temporada para reducir la huella de carbono asociada al transporte de alimentos.

RESIDUOS

- Adquirir carteles de material duradero reutilizables para evitar plásticos y generar más residuos.
- Comprar a granel productos no perecederos para reducir la cantidad de envases individuales.
- Utilizar en primer lugar los productos y materias con una fecha de caducidad más temprana, esto genera menos residuos al no tener pérdidas.
- Comprar productos con menor cantidad de packaging o que estos sean retornables.
- Reducir la compra de los amenities para las habitaciones, se pueden encontrar en recepción solo bajo petición para reducir el plástico de los productos monodosis.
- Controlar de forma precisa el inventario para evitar el desperdicio de alimentos.
- Tener una comunicación constante con el departamento de cocina para que no se produzcan errores en compras y generar así residuos innecesarios.

OTROS

- Comprar carnes y pescados que respeten la biodiversidad.
- Adquirir carteles de concienciación ambiental.

GESTIÓN DE LA SALUD Y BIENESTAR ORGANIZACIONAL

- Proporcionar sillas ergonómicas y ajustables, así como descansos regulares para prevenir la fatiga visual y física.
- Usar técnicas de levantamiento seguro y ergonomía para prevenir lesiones.
- Implementar un sistema de rotación de tareas para reducir la fatiga y el estrés laboral.

BUENAS PRÁCTICAS PARA RECEPCIÓN Y RESERVAS

MEDIOAMBIENTALES

AGUA

- Ofrecer la opción de check-in y check-out digital para minimizar el uso de papel y lo que ello conlleva: agua y recursos forestales.

OTROS

- Promocionar la oferta cultural y las actividades de naturaleza e informar de eventos o actividades en el entorno natural y el turismo sostenible.
- Transmitir la concienciación ambiental y proporcionar información sobre las iniciativas sostenibles que aplicamos en nuestros hoteles y en la finca, tanto en ahorro de recursos, como en la gestión de residuos a nuestros clientes; informar siempre de las opciones que disponemos para facilitar estas acciones.
- Transmitir también la importancia de la contaminación acústica a nuestros huéspedes, respetando especialmente las horas de sueño, para el bienestar común.
- Intentar hablar de forma moderada para que no se concentre un excesivo nivel de ruido en recepción, evitar tener el teléfono más alto de lo debido, hablar en un tono neutral, comprobar que las máquinas no hacen más ruido de lo normal.

ENERGÍA

- Apagar o poner en modo suspensión los equipos que no están en uso.
- Hacer uso de las cortinas que disponemos en el hall para aprovechar todo lo posible la luz natural y regular la temperatura con el fin de hacer un uso innecesario de aire acondicionado o calefacción.
- Adaptar la temperatura teniendo en cuenta la normativa.

RESIDUOS

- Reutilizar los papeles que hayan sido impresos por una cara para reutilizarlos por la otra.
- Utilizar pantallas digitales para la información del hotel, reduciendo la necesidad de folletos impresos y disminuyendo la generación de residuos.
- En proceso de implantar la firma digital, hemos cambiado las cerraduras del hotel por cerraduras de proximidad, con la que el cliente puede acceder a su habitación sin necesidad de pasar por recepción y evitando el impreso de Welcome y el uso de tarjeta, pudiendo usar su propio teléfono para ello.

GESTIÓN DE LA SALUD Y BIENESTAR ORGANIZACIONAL

- Crear un entorno de trabajo que fomente la colaboración y el respeto mutuo.
- Establecer un entorno de trabajo libre de estrés mediante la gestión eficaz de las cargas de trabajo y la promoción de un ambiente laboral positivo.
- Proporcionar formación sobre cómo manejar situaciones difíciles con clientes para reducir el estrés y mejorar la comunicación.
- Fomentar la resolución de problemas a través del diálogo y la mediación.

BUENAS PRÁCTICAS PARA COCINA

MEDIOAMBIENTALES

AGUA

- Usar de forma responsable los grifos eficientes con limitación de presión que funcionan por pulsación.
- Hacer un uso responsable del lavavajillas, juntando utensilios en lotes al lavarlos para maximizar la capacidad de lavado en cada ciclo.

ENERGÍA

- Usar los electrodomésticos de bajo consumo energético que disponemos de forma eficiente.
- Revisar los equipos y utensilios de cocina para detectar y reparar cualquier problema mejorando la eficiencia energética.
- Limpiar los hornos y placas frecuentemente para que la grasa no impida que se transmita el calor.
- Ajustar la temperatura en la elaboración de la comida y usar las tapas en las ollas para retener el calor y reducir tiempos
- No utilizar los extractores de humo cuando no son necesarios.

RESIDUOS

- Implementar un sistema de gestión de residuos, reciclar cristal, papel, cartón, envases y plástico.
- Reciclar los residuos más agresivos para el medio ambiente, como el aceite a través de la empresa Recicl aceite 2012 SLU.
- Fomentar prácticas de preparación que minimicen los recortes y desechos de alimentos.
- Medir el desperdicio de alimentos y tomar medidas para reducirlo, como ofrecer porciones más pequeñas o donar excedentes que no hayan sido servidos a organizaciones benéficas como Cáritas.
- Planificar los menús y cartas con productos de temporada, cambiando con cada estación.
- Usar envases y recipientes sostenibles para almacenar y transportar alimentos.
- Evitar el uso de envases de un solo uso en el servicio de alimentos.
- Ofrecer en primer lugar los vinos de la zona de nuestra carta de vinos.
- Organizar bien tanto el mise en place como el desbarase para evitar roturas en el proceso.

OTROS

- Priorizar los alimentos de proximidad.

GESTIÓN DE LA SALUD Y BIENESTAR ORGANIZACIONAL

- Mantener altos estándares de higiene personal y del entorno de trabajo para prevenir enfermedades y garantizar la seguridad alimentaria.
- Proporcionar equipo de protección individual como guantes y delantales, y aseguramos una ventilación adecuada.
- Organizar descansos regulares para evitar el agotamiento y el estrés laboral.
- Desarrollar un sistema eficiente de planificación de menús y gestión de inventario.
- Establecer un sistema de retroalimentación para evaluar la calidad de los platos y el desempeño personal.

BUENAS PRÁCTICAS PARA SALA (RESTAURANTE/BAR)

MEDIOAMBIENTALES

AGUA

- Revisar las prácticas de ahorro de agua y búsqueda continua para mejorar la eficiencia hídrica en el restaurante.
- Carta digital. Para ahorrar de recursos forestales y agua que se utiliza en el proceso de obtención del papel.

ENERGÍA

- Buen uso de la iluminación de bajo consumo en todo el restaurante y las áreas del bar, reduciendo el consumo energético.
- Utilizar siempre que sea posible la luz natural aprovechando los ventanales de nuestro restaurante y evitar así un mal uso de la energía.
- Regular la temperatura en sala para realizar un uso eficiente de su consumo.

RESIDUOS

- Utilizar las mesas que no precisan de manteles siempre que sea posible, sustituyendo este por tapetes individuales reutilizables.
- Emplear prácticas de reciclaje para todos los residuos generados en el restaurante y el bar.
- Sustituir el agua embotellada por agua filtrada y osmotizada embotellada en cristal, reduciendo así plásticos.

OTROS

- Hablar en un tono neutral y evitar ruido innecesario, además de contar con la insonorización del restaurante, que ayuda a reducir la contaminación acústica.
- Ofrecer opciones vegetarianas y veganas en el menú ya que tienen un menor impacto ambiental.
- Alquilar espacios y salas para eventos locales, conferencias y reuniones (economía compartida).
- Nuestro restaurante está recomendado por las Guías Repsol y Sustentable de la C. Valenciana.
- Ofrecer prioritariamente los menús de Ruta de Sabor y l'Exquisit Mediterrani.
- Incitar a la anticipación de la reserva para una mejor organización.

GESTIÓN DE LA SALUD Y BIENESTAR ORGANIZACIONAL

- Fomentar un ambiente de trabajo de apoyo y colaboración entre todos.
- Ofrecer formación en manejo de conflictos y atención al cliente para mejorar la comunicación y reducir el estrés.
- Realizar evaluaciones periódicas del lugar de trabajo para asegurar que cumpla con todos los estándares de salud y seguridad.
- Proporcionar capacitación constante al personal para adaptarse a situaciones cambiantes, como picos de clientes o cambios en el menú.
- Mantener un ambiente agradable y limpio en sala para crear una experiencia positiva para los clientes.
- Optimizar la gestión del tiempo para garantizar la eficiencia en el servicio.

BUENAS PRÁCTICAS PARA MANTENIMIENTO

MEDIOAMBIENTALES

AGUA

- Hemos sustituido gran parte de las bañeras por duchas para evitar el desperdicio de agua.
- Las duchas son de bajo flujo para reducir el consumo.
- Instalamos grifos difusores en las habitaciones.
- Cisterna con botón de doble descarga que permiten al usuario elegir la cantidad de agua utilizada en función de sus necesidades.

RESIDUOS

- Reciclar materiales y reutilizar los equipos de herramientas para evitar generar residuos.
- Reciclar residuos, así como pilas y aceite.
- Reutilizar o donar los aparatos electrónicos y mobiliario que se renueven y que puedan tener una segunda vida útil.
- Elegir muebles y decoraciones hechos de materiales reciclados o de origen sostenible, como madera certificada por el FSC.
- Restaurar muebles viejos o desgastados en lugar de desecharlos y comprar nuevos.
- Fomentar la reutilización de muebles y decoraciones, permitiendo que nuestros huéspedes compren o se lleven artículos usados.
- Además de la eliminación de amenities en habitaciones, ofrecer dispensadores de productos de baño a granel en lugar de pequeñas botellas de plástico.

ENERGÍA

- Realizar un mantenimiento preventivo de los sistemas para asegurar su eficiencia energética.
- Limpiar periódicamente los filtros de aire acondicionado para evitar un uso excesivo de consumo.
- Bueno uso de los termostatos programables y sensores de movimiento que se encuentran en las habitaciones para regular la climatización y la iluminación.
- Revisar de forma regular los equipos de aire acondicionado y refrigeración a fin de minimizar las emisiones que estas generan.
- Bombillas de bajo consumo ya que tienen una vida útil más larga y son más eficientes.
- Cristal CLIMALIT (doble acristalamiento) en las habitaciones, el cual es un aislante que evita la contaminación acústica consiguiendo también que la habitación sea más hermética manteniendo así la temperatura.
- Regular la intensidad lumínica de nuestros salones, ya que disponen de diversas fases de encendido.

BUENAS PRÁCTICAS PARA MANTENIMIENTO

GESTIÓN DE LA SALUD Y BIENESTAR ORGANIZACIONAL

- Realizar capacitaciones en seguridad laboral, especialmente en el manejo de herramientas y maquinaria.
- Asegurar que haya suficientes recursos, incluyendo personal capacitado, herramientas y repuestos.
- Fomentar la comunicación abierta sobre cualquier preocupación relacionada con la salud y la seguridad en el trabajo.
- Implementar políticas y procedimientos de seguridad robustos.
- Disponer de canales de comunicación eficientes entre el personal de mantenimiento y otros departamentos, se colabora conjuntamente para entender las necesidades y prioridades.

BUENAS PRÁCTICAS PARA PISOS (HOUSEKEEPING)

MEDIOAMBIENTALES

AGUA

- Implementar un sistema donde los huéspedes pueden elegir no limpiar la habitación diariamente para ahorrar agua y productos de limpieza, además se les obsequiara con un vale de 5€ en cafetería por su colaboración.
- Asegurar que la cantidad de agua empleada en la limpieza es la adecuada.
- No utilizar los inodoros como papeleras. Ahorramos agua y evitamos tirar productos contaminantes.

ENERGÍA

- Colocar carteles recordatorios en áreas clave para alentar a los huéspedes a ser conscientes del uso energético.
- Mantener los televisores desenchufados de la red eléctrica para que no consuman energía mientras no se estén usando.
- Disponer de lavadoras y secadoras de alta eficiencia energética.
- Planificar las tareas de limpieza de manera eficiente para minimizar el tiempo de operación de equipos y luces.

RESIDUOS

- Utilizar productos de limpieza ecológicos y biodegradables en todas las habitaciones y áreas comunes minimizando el impacto ambiental, reduciendo la cantidad de residuos químicos perjudiciales.
- Colocar carteles informando que disponemos de amenities bajo demanda para así reducir el uso de plásticos.
- Donar los artículos que ya no se utilizan, como ropa de cama o toallas y que aún estén en buen estado a organizaciones benéficas en lugar de desecharlas.
- Reutilizar las toallas viejas que no se pueden donar como trapos.
- Hacer una correcta dosificación de los productos de limpieza.
- Eliminar las botellas de plástico en las habitaciones.

GESTIÓN DE LA SALUD Y BIENESTAR ORGANIZACIONAL

- Proporcionar formación en técnicas adecuadas de limpieza para minimizar la exposición a productos químicos y reducir el riesgo de lesiones.
- Asegurar que el personal rote entre diferentes tareas para prevenir la fatiga y el desgaste físico.
- Implementar protocolos de comunicación eficaces para reportar y abordar cualquier inquietud de salud o seguridad.
- Mantener al personal actualizado sobre los procedimientos y políticas del hotel.
- Optimizar la gestión del tiempo para garantizar que las habitaciones estén listas para los nuevos huéspedes en el momento adecuado.
- Implementar sistemas de seguimiento para evaluar y mejorar la eficiencia en la limpieza de las habitaciones.
- Mantener un control eficiente de los suministros y productos de limpieza.
- Recopilar y analizar la retroalimentación de los huéspedes sobre la limpieza.

BUENAS PRÁCTICAS PARA JARDINERÍA

MEDIOAMBIENTALES

AGUA

- Nuestras zonas verdes se riegan con técnica de goteo para reducir el consumo de agua.
- Conservar el buen estado de los elementos de riego.
- Contamos con plantas autóctonas resistentes a las condiciones climáticas locales para reducir la necesidad de riego.

ENERGÍA

- Orientar la iluminación de los jardines para evitar el daño lumínico que se pueda generar y a intensidad lumínica de estas es regulable con diversas fases de encendido.
- Actualizar la maquinaria de jardinería a modelos más eficientes en cuanto al consumo de combustible o eléctrico en cuanto lo creemos necesario.

RESIDUOS

- Gestionar los residuos generados para su reciclaje.
- Priorizar los abonos y tratamientos naturales, además escogemos los pesticidas menos perjudiciales para el medio ambiente.
- Reutilizar materiales siempre que sea posible en lugar de comprar nuevos.

OTROS

Disponemos de huertos.

GESTIÓN DE LA SALUD Y BIENESTAR ORGANIZACIONAL

- Proporcionar capacitación sobre técnicas de jardinería y manejo de herramientas.
- Fomentar el desarrollo profesional y la adquisición de nuevas habilidades de jardinería responsable.
- Proporcionar equipos de protección, como guantes, gafas de protección y ropa especializada.
- Asignar las tareas según las habilidades individuales y capacidades físicas del personal.
- Fomentar la colaboración entre el personal de jardinería y otros departamentos para lograr una integración armoniosa.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA NUESTROS CLIENTES

¿Te comprometes con la Sostenibilidad? ¡Ayúdanos!

Prácticas MedioAmbientales

- Usa el transporte público y no contaminante, nos encontramos perfectamente comunicados con la estación de tren, autobuses y el Tram, facilitando así la movilidad, preguntanos para más información.
- Solicita únicamente los amenities que vayas a necesitar, para ayudarnos a reducir el uso de plásticos desechables.
- Puedes solicitar el agua de cortesía en recepción, una botella de cristal reutilizable que puede rellenar de forma gratuita en recepción.
- Reutiliza las toallas y deja en el suelo sólo las que quieras que sean respuestas.
- Utiliza la tarjeta de la puerta si no crees que no es necesario limpiar tu habitación.
- Utiliza la tarjeta de tu mesita para hacer cambio de sábanas cuando sea necesario.
- Mantén un volumen de voz moderado, cierra y abre las puertas con cuidado y no tengas la televisión a un volumen excesivo para evitar molestar a otros clientes. Ayúdanos a reducir la contaminación acústica.
- Haz un uso eficiente del aire acondicionado y calefacción programándolo a una temperatura moderada acorde con la normativa.
- Apoya y promueve prácticas sostenibles durante tu estancia en el hotel, como el uso eficiente de recursos y la minimización de residuos.

Prácticas de gestión y reducción de desperdicio alimentario y optimización de recursos materiales y humanos

- Planea tus viajes con antelación y reserven directamente a nuestra central de reservas: <https://civiseventos.com/>.
- Realiza el pre check-in en nuestra aplicación: para evitar esperas en la recepción, acto seguido descárgate nuestra aplicación y ayudanos a ahorrar en plástico.
- Ayúdanos a personalizar su estancia Indíquenos con antelación cualquier preferencia al realizar su reserva: piso alto, habitación interior, cama de matrimonio, bidet, servicio, etc.
- No te pierdas nuestra gastronomía local con productos de temporada y reserva tu mesa con antelación, ya que esto favorece una mejor gestión de recursos materiales y humanos permitiéndonos ser más eficientes, infórmenos al reservar sobre cualquier necesidad o menús especiales.
- En nuestro buffet de desayunos prioriza nuestros alimentos de temporada y escoge sólo lo que vayas a consumir para reducir el desperdicio alimentario Recuerda que no se puede sacar comida fuera del buffet.
- Déjese asesorar por nuestro personal de sala en los restaurantes y departamento comercial en eventos para que le ofrezcamos un menú ad hoc según temporada.
- Puedes solicitar envases para llevar para la bebida o comida sobrantes.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA NUESTROS CLIENTES

¿Te comprometes con la Sostenibilidad? ¡Ayúdanos!

- Consúltanos ante cualquier duda, confía en nuestra selección de proveedores y colaboradores para ayudarte en cualquier gestión o servicio que necesites.
- Informarnos con la mayor anticipación posible en caso de tener que cancelar o modificar una reserva tanto de habitación como de restaurante. Esto nos permite gestionar mejor nuestra disponibilidad y optimizar la planificación y recursos.
- Si lo deseas, visualiza desde tu aplicación la factura final, para agilizar esperas en el check out, te enviaremos la factura por correo electrónico o WhatsApp, contribuyendo a la reducción del uso de papel.

Salud y bienestar organizacional

- Ayúdanos a mejorar, comunícanos al momento y durante tu estancia cualquier incidente u observación que pueda mejorar tu experiencia y la de los próximos huéspedes en nuestros establecimientos, te ofreceremos soluciones inmediatas, tu opinión cuenta.
- Ayúdanos con tu amabilidad, comprensión y empatía, siendo consciente de la presión adicional que tiene nuestro personal en momentos de alta ocupación y horas punta de servicio.
- Ayúdanos con tu reconocimiento y comentarios a los empleados por un servicio excepcional.
- Ayúdanos con la conciliación, acudiendo a los servicios contratados con puntualidad.
- Ayúdanos y comparte tu experiencia en las redes y cuestionarios de satisfacción que consideres.
- Ayúdanos a mantener un buen ambiente laboral y a cuidar de tí.

Cuidamos del Planeta | Cuidamos de ti