
**RECONOCIMIENTO DE CALIDAD
EN EL TURISMO DE BODAS**

IADWP 
International Association of
Destination Wedding Professionals

eb
turismo

LINEAMIENTOS DE INCORPORACIÓN

**LINEAMIENTOS DE INCORPORACIÓN
PARA SERVICIOS DE BANQUETES**

Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas

Lineamientos de Incorporación para Servicio de Banquetes

Se entiende por servicio de banquetes a las personas físicas o morales que proporcionan el servicio de alimentos y bebidas en bodas ya sean cocteles, banquetes, recepciones y/o eventos relacionados con una boda.

Para iniciar será necesario el cumplimiento de los Requisitos Básicos. Su observancia será obligatoria para quienes decidan incorporarse al Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas y obtener el Distintivo correspondiente, por lo que, en caso de que el interesado no cumpla con los requisitos básicos no podrá participar en el proceso de incorporación.

Una vez acreditados a satisfacción, el Comité de Calidad lo comunicará por escrito a los interesados a fin de que puedan iniciar su proceso de incorporación.

Requisitos básicos

Los requisitos básicos a cumplir son:

1. Para persona física, estar inscrita como contribuyente ante la instancia responsable del registro fiscal y, para persona moral, estar legalmente constituida e inscrita como contribuyente ante la instancia responsable del registro fiscal, en ambos casos con los datos de su domicilio oficial.
2. Contar con al menos con 2 años de experiencia prestando servicios relacionados con el Turismo de Bodas.
3. Manifestar su interés en participar en el Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas comprometiéndose a respetar sus lineamientos y disposiciones.

Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas

Lineamientos de Incorporación para Servicio de Banquetes

Servicios

1. El Servicio de Banquetes cuenta con un ejecutivo responsable del área de eventos con experiencia en el servicio de banquetes.
2. El ejecutivo responsable y/o el personal de servicio han recibido capacitación en temas como: organización de eventos, preparación higiénica de alimentos y bebidas, atención al cliente y/o calidad en el servicio.
3. Tienen en operación un sistema de evaluación de la satisfacción del cliente.
4. Cuenta con registro de cartas de felicitación emitidas por clientes de bodas atendidas por el servicio de banquetes.
5. Dentro de su personal de atención en el evento cuenta con ejecutivos, capitanes de meseros o meseros bilingües.
6. Ha obtenido reconocimientos, certificados y/o diplomas expedidos por organizaciones gastronómicas y/o participantes en el Turismo de Bodas, o relacionados con calidad en el servicio.
7. Cuenta con redes sociales activas y/o sitio web actualizado para la promoción de sus servicios y la atención al cliente.
8. Cuenta con un botiquín básico para primeros auxilios y personal capacitado para la atención de accidentes y/o problemas de salud menores.

Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas

Lineamientos de Incorporación para Servicio de Banquetes

Servicios

9. Cuenta con procedimientos de seguridad para el control de acceso y salida de mercancías y proveedores.
 - a. En su almacén general.
 - b. En el recinto de la boda.

10. Su personal está capacitado para aplicar procedimientos de seguridad para el control de acceso y salida de mercancías y proveedores.

Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas

Lineamientos de Incorporación para Servicio de Banquetes

Procesos

1. El servicio de banquetes cuenta y cumple con políticas y procedimientos preventivos en materia de higiene de acuerdo con lo establecido por las autoridades.
2. Cuenta con personal capacitado para aplicar políticas y procedimientos preventivos en materia de higiene de acuerdo con lo establecido por las autoridades.
3. Tiene los permisos de operación necesarios frente a la autoridad que corresponda a su giro y actividades.
4. Cuenta con un programa de mantenimiento que asegura la correcta operación de sus equipos e instalaciones como:
 - a. Cocina principal.
 - b. Cocinas móviles para eventos.
 - c. Almacén para suministros y mercancías.
 - d. Equipo de operación especializado en cocinas.
 - e. Equipo de operación para el servicio de mesas.
 - f. Agua potable.
 - g. Energía eléctrica.
 - h. Planta de emergencia para energía eléctrica (fija o provisional).
 - i. Equipos contra incendio.
 - j. Cámara de refrigeración
 - k. Cámara de congelación.
5. Tiene y actúa con base en políticas de sostenibilidad como reciclaje de residuos o sistemas de energía renovables, entre otros.
6. Cuenta con servicio de limpieza en oficinas / almacén con programa de supervisión periódica en sanitarios y áreas públicas con horarios preestablecidos.

Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas

Lineamientos de Incorporación para Servicio de Banquetes

Procesos

7. Cuenta con un programa periódico de limpieza y mantenimiento de cisternas y equipos de operación en general.
8. Tiene establecidos procedimientos y/o protocolos de reacción en caso de incendio, temblor, terremoto, inundación o riesgos de seguridad pública.
9. Cuenta con personal capacitado para aplicar procedimientos de reacción en caso de incendio, temblor, terremoto, inundación o riesgos de seguridad pública:
 - a. En sus oficinas / almacenes.
 - b. En el recinto de la boda.
10. Define por escrito los servicios y condiciones de contratación, ajustes, cambios de fecha y/o cancelaciones, así como detalle de los servicios a proporcionarse para la boda de común acuerdo con el cliente.
11. Cuenta y aplica procedimientos para la reservación y contratación de sus servicios.
12. Cuenta con procesos para el manejo higiénico de:
 - a. Bodegas y almacenes.
 - b. Equipos de operación.
 - c. Mercancías.
 - d. Higiene y salud del personal de servicio.

Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas

Lineamientos de Incorporación para Servicio de Banquetes

Procesos

13. Cuenta con políticas para el manejo adecuado de alimentos y bebidas en sus procesos de:
 - a. Recepción.
 - b. Almacenamiento – refrigeración.
 - c. Preparación.
 - d. Servicio
 - e. Deshecho

14. Estándares o lineamientos sobre la manera de servir los platillos y las bebidas.

15. Cuenta con alternativas en alimentos y bebidas para cumplir con posibles restricciones alimenticias de los invitados a la boda.

16. El personal conoce y atiende el marco regulatorio relacionado con el servicio de bebidas alcohólicas.

Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas

Lineamientos de Incorporación para Servicio de Banquetes

Instalaciones

1. Cuenta en su oficina / cocina principal con servicios públicos y equipos adecuadas para la operación de sus instalaciones como:
 - a. Agua potable.
 - b. Energía eléctrica.
 - c. Planta de emergencia para energía eléctrica (fija o provisional).
 - d. Equipos contra incendio.
 - e. Cocina industrial para servicio de banquetes.
 - f. Cámara de refrigeración.
 - g. Cámara de congelación.
 - h. Almacén para suministros y mercancías.
 - i. Drenaje y/o tratamiento de aguas residuales.
 - j. Comedor para degustación de alimentos para clientes.

2. Estacionamiento suficiente para recibir y estacionar adecuadamente en sus oficinas y/o cocina o almacén principal:
 - a. Autos de los clientes.
 - b. Autos de su personal y vehículos de servicio propios
 - c. Vehículos de los proveedores de servicios.

3. Servicios sanitarios para damas y caballeros en oficina y almacén principal.

4. Servicios e instalaciones accesibles para personas con capacidades diferentes.

5. Tiene en su cocina principal baños para damas y caballeros con facilidades para que el personal de servicio pueda cambiarse de ropa y dejar sus objetos personales en condiciones de seguridad.

Reconocimiento de Calidad en el Turismo de Bodas

Lineamientos de Incorporación para Servicio de Banquetes

Instalaciones

6. Acceso a servicios médicos en alguna clínica, centro de salud u hospital cercano a sus instalaciones a una distancia menor a 30 minutos por vía terrestre.

7. Equipos de apoyo operativo:
 - a. Cocinas móviles para servicio en bodas (propios o contratados).
 - b. Equipo de operación especializado en cocinas durante la boda.
 - c. Equipo para el servicio de mesas (propios o contratados).
 - d. Carpas, lonas o equipos similares (propios o contratados).
 - e. Servicios sanitarios móviles para damas y caballeros a instalarse en el Recinto de la boda (propios o contratados).
 - f. Uniforme para personal de servicio.

Con el propósito de facilitar la evaluación del expediente que para el efecto prepare el interesado, resulta de la mayor importancia que se presenten al menos todas las evidencias solicitadas, quedando a discreción de los participantes ampliar la información solicitada.