



## la **INNOVACIÓN** como **ESTRATEGIA** de **COMPETITIVIDAD**



España es el segundo país más visitado del mundo detrás de EEUU con 75,3 millones de turistas en 2016, según la previsión adelantada hace escasas semanas por el ministro de Energía, Turismo y Agenda Digital, Álvaro Nadal. Después de un periodo de crisis y letargo en las inversiones hoteleras y hosteleras, el repunte del número de visitantes y la inestabilidad de otros destinos auguran un periodo de crecimiento que la Organización Mundial del Turismo cifra en 100 millones de turistas para el año 2025.

Estos datos, junto con la recuperación económica que está viviendo España y consecuentemente el aumento del consumo interno, 2017 se presenta como el año de la reinversión, renovación y apertura de nuevos proyectos, muchos de ellos en el sector de la hostelería y la restauración.

Con estos datos como punto de partida, Madrid ha estrenado este mes de febrero un nuevo evento ferial totalmente focalizado a la innovación en estos dos sectores y también en el resto de la industria hotelera y hostelera, **Hospitality Innovation Planet**. La cita nace con vocación anual, y pretende ser el mejor y más amplio es-

caparate de la innovación, tendencias, productos y soluciones específicas para cada uno de los segmentos de la hostelería. Y con el fin de garantizar el máximo aprovechamiento del Salón por parte de los visitantes, la coorganización del evento, a cargo de NEBEXT e IFEMA han establecido como seña de identidad, la convivencia de múltiples sesiones, talleres, congresos, ... durante el Salón, lo que asegura un programa diferente para cada perfil de asistente.

“Estamos en los inicios de una profunda revolución del sector hotelero y de la gastronomía. El consumidor de alojamientos y de servicios gastronómicos ha evolucionado a pasos agigantados en los últimos años. Lo que le seduce es el contenido, la experiencia y lo que obtendrá con ella, ... el café incluido” afirma Manuel Bueno, director de HIP. Y es precisamente en este punto en el que la innovación debe ser aplicada, para dar respuesta a los requerimientos del cliente que, hoy por hoy, busca por encima de todo, mejorar su experiencia de consumo.

Las redes sociales que permiten conocer lo que cada consumidor de forma

individual expresa y, valorar o extender una opinión favorable o no sobre nuestro local; el concepto de geolocalización, que ofrece la posibilidad de realizar acciones comerciales en función de la ubicación geográfica del cliente; la profesionalización del servicio; la posibilidad de incorporar valores suplementarios al producto o al servicio objeto del negocio, entre otras acciones, son cuestiones que, según los expertos, marcan y marcarán diferencia entre los negocios innovadores y los que no lo son. Es importante conocer las nuevas tendencias y ser original además de perseverante.

En el segmento de la hostelería española, con una competencia voraz, se exige asumir riesgos, y, a fecha de hoy ya, entender que la calidad y la eficacia son dos ingredientes esenciales para el éxito de cualquier negocio del sector. El café hoy tiene personalidad, le habla al consumidor, y se ha convertido en el objeto deseado de nuevas experiencias para los que gustan de este producto. Ofrecer una diferente con cada taza, es misión primordial para los que abren a diario la puerta de su establecimiento para elaborar y servir café.

En esta primera edición de Hip, Fórum Café ha participado como Association Partner, aportando el punto de vista como expertos sobre “el valor diferencial del buen café para un establecimiento de hostelería”, así como la importancia de la formación barista para conseguir sacar el mejor partido a este valor. La ponencia, planteada como un dinámico workshop corrió a cargo del expresidente de Fórum Café y actual vocal de nuestra entidad, señor Javier Batalla quien contó con la colaboración frente a la máquina de café de la barista Taia Zahariya, estos dos últimos años, representante de Aragón en la Final de Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café. Además de esta intervención, nuestra entidad fue invitada a ofrecer una sesión práctica sobre la preparación correcta del café, de la cual se encargó la barista aragonesa.

Además de Fórum Café como institución, dos socios de nuestra entidad, Supracafé y Calidad Pascual, también participaron como ponentes en el congreso Hospitality 4.0 aportando su experiencia particular en el ámbito de la sostenibilidad.

S.C.