Tres retos de la hostelería para seguir innovando

Noticias 24hs | 20/02/2018

Más allá de las novedades en el propio salón, las empresas que se dedican al equipamiento de hostelería deben tener claro que es necesario dar el paso para introducir también las nuevas tecnologías dentro de las entrañas del sector y, también en la parte visible para el consumidor

Varios han sido los datos que ha dejado tras de sí la última cita que reunía hasta a 180 empresas en Andalucía para hablar del equipamiento de hostelería y de cuáles son las principales innovaciones que hace falta adecuar dentro de uno de los sectores que más dinero mueven en nuestro país.

Málaga fue la cita para celebrar el último Salón de Innovación en Hostelería y de él se pueden sacar varias conclusiones.

La primera es que, tras años de ralentización, por fin vuelve a mejorar la expectativa para un sector que es, en conjunto y como complemento de la parte más turística, vital para seguir moviendo la economía y mejorando las perspectivas de empleo.

La segunda, que cada año son más las empresas dispuestas a reunirse y buscar objetivos comunes que redunden en la innovación y en el crecimiento de un sector vivo.

Y, finalmente, la tercera, que el interés y riqueza que suscita bastan para apostar por el crecimiento aprovechando cualquier mejora del mismo sector que, cada año, ve cómo el consumidor final quiere más novedades.

Tres retos propuestos de aquí al año que viene por el sector

Más allá de las novedades en el propio salón, las empresas que se dedican al equipamiento de hostelería deben tener claro que es necesario dar el paso para introducir también las nuevas tecnologías dentro de las entrañas del sector y, también en la parte visible para el consumidor.

El primer reto viene por la relevancia de contar con personal realmente cualificado dentro de las

salas. Contar con unas condiciones favorables en términos de contratación y por personal profesional que permita que los consumidores finales obtengan el mejor de los servicios hace que el retorno mejore. Muchos de los cierres que se echaron este año tuvo mucho que ver con el constante movimiento de trabajadores y la falta de calidad en el servicio. Hacer hincapié en la formación y también en la estabilidad laboral es uno de los retos más complicados de la hostelería en pleno proceso de estabilización y crecimiento.

Apostar por la tecnología será también otro de los retos más necesarios. Las nuevas tecnologías han facilitado al cliente final la posibilidad de disfrutar de reservas desde móviles, aplicaciones con las opiniones de otros clientes a golpe de clic o incluso la búsqueda de experiencias plenas con productos como espejos que enmascaran televisiones o pedidos a través de dispositivos móviles. Se trata de ir con los tiempos y hoy en día la conectividad es básica para que el cliente tenga una experiencia completa.

Formación en idiomas: siendo uno de los destinos receptores más importantes del continente, es vital que el sector comience a apostar por la formación de sus empleados en distintos idiomas que sean capaces de cubrir las necesidades de los millones de clientes que cada año apuestan por llegar a nuestro territorio a disfrutar de los servicios. Solo así, con formación en idiomas emergentes como árabe o alguno de los asiáticos, se conseguirá que el crecimiento no solo sea superior sino que venga un tipo de turismo con ganas de invertir en la experiencia española.

Autor: Redacción