



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

acceso alumnos



La Escuela

Restaurante

Teléfono Reservas

94 474 52 00



NOTICIAS

Presentación conocenos

Cursos formate

Servicios para empresas

Noticias y Eventos informate

Recetas innova

Glosario términos

Links colaboradores

home/Noticias

preguntanos

CHARLA DE FERNANDO GALLARDO SOBRE INNOVACIÓN EN EL SECTOR TURISMO



CHARLA DE FERNANDO GALLARDO SOBRE INNOVACIÓN EN EL SECTOR TURISMO

14 Nov, 2014

El pasado miércoles, 12 de noviembre tuvimos el placer de contar, en la ESHA, con la presencia de Fernando Gallardo, periodista, escritor, conferenciante y analista de tendencias y nuevos conceptos en turismo. Crítico de hoteles en el diario El País desde 1987 y creador del concepto de Hoteles con Encanto, cuya guía se publica anualmente desde 1990 por la Editorial El País-Aguilar. Es fundador de la guía digital Notodohoteles.com y actualmente vive en Nueva York.

Después de haber impartido el día anterior un seminario sobre innovación hotelera en el hotel Holiday Inn Bilbao para profesionales del sector, Fernando Gallardo acudió a la Escuela para ofrecer una charla distendida a los alumnos de último año de los cursos de Estudios Superiores en Gestión y Dirección de Empresas Hosteleras y Técnico Especialista en Actividades Hosteleras. La charla versó sobre la importancia y el peso que tiene, y tiende a tener, la creatividad y la innovación en el sector turismo.

Fernando Gallardo comenzó la charla afirmando que se sentía privilegiado por estar delante de una generación de jóvenes afortunados que están presenciando y viviendo una revolución digital y una revolución global al mismo tiempo. Continuó diciendo que nos encontramos en una sociedad donde todo trabajo mecánico que pueda ser sustituido por máquinas tenderá a valor 0, y que lo que dará valor a nuestro trabajo será la capacidad que tengamos de provocar emociones en el cliente, que es por lo que estará dispuesto a pagar, no por un trabajo mecánico que puede realizar una máquina. "Debéis ser fabricantes de felicidad" les dijo.

Sus afirmaciones tan contundentes nos hicieron reflexionar a todos los asistentes, profesores y alumnos, y a hacernos preguntas sobre cómo innovar o cómo añadir valor a una actividad y que la tecnología no sea capaz de realizar, de copiar. Está claro que debemos desarrollar nuestra imaginación, nuestro talento, y ser capaces de provocar emociones en nuestros clientes, eso es lo que tendrá un precio.

Volver a noticias

AGENDA

21 DE MAYO

Hora: 17:00

NUEVA EXTRAESCOLAR:
CATA VINOS RIOJA ALAVESA

[Leer más +](#)

17 DE JUNIO

Hora: Todo el día

TERCERA SEMIFINAL DEL VI CONCURSO COCINERO DEL AÑO EN ESHA

[Leer más +](#)

25 DE JUNIO

Hora: Todo el día

ESHA SEDE DE LA FINAL DEL CONCURSO DE PINTXOS BILBAO-BIZKAIA PINTXO TXAPELKETA 2015

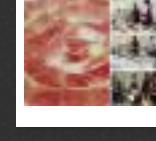
[Leer más +](#)

NOTICIAS



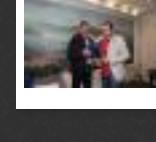
X CAMPEONATO DE EUSKADI DE BARISTAS EN ESHA

14/05/2015



CLASE MAGISTRAL DE CORTE DE JAMÓN EN ESHA

11/05/2015



EXALUMNO DE ESHA,
ANTONIO J. CASARES,
PREMIO ONLY WINE AL
MEJOR SUMILLER 2014

04/05/2015

AGENDA

25 Jun ESHA SEDE DE LA FINAL DEL CONCURSO DE PINTXOS BILBAO-BIZKAIA PINTXO TXAPELKETA 2015

25/06/2015

17 Jun TERCERA SEMIFINAL DEL VI CONCURSO COCINERO DEL AÑO EN ESHA

17/06/2015

21 May NUEVA EXTRAESCOLAR:
CATA VINOS RIOJA ALAVESA

21/05/2015



¿Quiere incluir una oferta de trabajo en nuestra bolsa de empleo

[HAGA CLICK AQUI](#)



Asociación
de Hostelería
Bizkaia
Ostalaritzako
Elkartea