

LOS RETOS DE LA HOSTELERÍA ESPAÑOLA PARA LA TEMPORADA 2015-2016

La consultora Linkers, especializada en Hostelería y Turismo, formula los principales desafíos que debe abordar el sector para alcanzar la excelencia

Con el inicio del mes de septiembre comienza la temporada natural del sector de la hostelería. Empieza una nueva época para planificar y que tendrá su apogeo en agosto de 2016. El Director de Operaciones de la consultora hostelera Linkers, David Basilio, recuerda que el sector servicios sigue siendo el motor económico de nuestro país y es beneficioso que año a año se planteen desafíos que lo hagan mejorar y progresar. Bajo esta premisa, y con el ánimo de que las empresas del sector sigan caminando hacia la máxima calidad, el experto traza los retos para el curso 2015-2016.

31 agosto 2015

Promoción del emprendimiento. El sector tradicionalmente basado en el trabajo por cuenta ajena ha dado un vuelco en las últimas temporadas. La proliferación de modelos de negocio basados en el autoempleo, libertad de ubicaciones y horarios -como puede ser el food truck- ha provocado proyectos de restauración que requieren una inversión menor a la de un restaurante convencional. *“Si hay un nicho comercial donde el emprendedor con imaginación y ganas puede triunfar es el de la hostelería, por ser un sector versátil y dinámico donde el cliente es proclive a probar nuevas experiencias”*, señala Basilio.



Vuelta al concepto ortodoxo. Aunque parezca una contradicción, durante los años de crisis se observó la creación de nuevos modelos de restauración basados en la alta cocina o el lujo, en algunos casos insostenibles financieramente desde su creación. *“Éstos proliferaron, resultando auténticas máquinas de perder dinero a la vez que daban una imagen de modernidad. Quizás fuese una vía de diferenciación, pero lograr un modelo que subsista sin ortodoxia financiera y en la gestión es complicado”*, sentencia el Director General de Linkers. En este inicio de temporada se vuelve a ver criterio a la hora de montar nuevos negocios, basándolos en una cuidada cuenta de explotación, que es lo que debe regir un negocio sostenible.

Accesibilidad en la alta cocina. Los restaurantes de alta cocina que han sobrevivido durante estos duros años – todos *“con gran mérito y alguno casi “ milagroso” por sus propuestas radicales en producto y gastronomía”*, según estima David Basilio-, van dando cambios tanto de emplazamientos, a lugares más accesibles y céntricos, como en precio de su oferta gastronómica. Así, España es uno de los países de Europa donde disfrutar un menú estrella Michelin a precio más moderado. Esta accesibilidad no solo se observa en los restaurantes bandera de los chefs/empresarios, sino también en sus nuevas propuestas gastronómicas –establecimientos más enfocados a gran público-, donde disfrutar de los platos que quizás en anteriores temporadas figuraban en las cartas de los primeros.



Perfiles seniors en nuevos modelos de negocio. El sector no sólo ha vivido una revolución en la gastronomía, sino también en el servicio y la forma de trabajar. Cambios que chocaron con el concepto de trabajo que tenían aquellos profesionales seniors, acostumbrados a más exigencia en el trato con el cliente y más flexibilidad en porciones y gestión de los platos. El choque entre ambas generaciones por diferentes maneras de entender la profesión dejó a personas muy capaces fuera del mercado laboral por no acceder al reciclaje, pensando que se trataba tan sólo de modas. Hoy, éstos observan que se encuentran ante un cambio de modelo y han entrado en modelos de formación de calidad, por lo que están volviendo al sector ocupando puestos de responsabilidad.

Formación específica como valor añadido. Se habla constantemente de que España tiene que buscar trabajadores competitivos y economías basadas en el valor añadido, y el sector hostelero puede ser un ejemplo en este aspecto. La hostelería actual requiere especialistas que aporten rasgos diferenciadores al proceso, creación y servicio de platos y clientes. *“Es una cadena de producción de alta calidad donde expertos profesionales realizan su labor, la que se aprende con una formación específica que dote de valor añadido al desempeño de las funciones del puesto”*, recalca el experto.

La hotelería y la sociedad de la información. El ámbito hotelero ha cambiado radicalmente en esta época que ha cambiado los grandes lobbies de entrada de los hoteles por las webs de venta y registro de camas, y las grandes habitaciones por una nutrida oferta gastronómica y de ocio que provoca que el cliente pase cada vez menos tiempo en la habitación. El sector invierte tiempo y recursos en generar márgenes casi matemáticos con fórmulas de ocupación y de rendimiento, lo que explica la fuerza que ha adquirido la figura del Revenue Manager. Para esta temporada el reto es seguir con la búsqueda de la ocupación máxima y la satisfacción completa del cliente, cada vez más exigente y cosmopolita.

Búsqueda de la competitividad en las grandes cadenas. La exigencia del cliente a la hora de hospedarse es cada vez más alta. Por este motivo, hoteles medianos independientes deciden unirse a grandes cadenas buscando la proyección internacional, sus sistemas y software de gestión e, incluso, sus economías de escala. Este modelo de crecimiento y proyección probablemente se extenderá, buscando acceder al gran número de turistas extranjeros –por ejemplo, los estadounidenses- que tienden a confiar sus viajes a cadenas hoteleras internacionales.

Sobre Linkers

Linkers, consultora de Recursos Humanos aplicados a la Hostelería, nace en 2010 de la mano de un equipo con amplia trayectoria en el sector, ofreciendo soluciones para que los empresarios hosteleros construyan una fuerte marca a través de la excelencia de su personal: un portal web de búsqueda de empleo especializado en su ámbito, selección de personal a medida, formación customizada a profesionales e impartida por expertos en gestión de empresas turísticas, coaching, consultoría de negocio, cliente misterioso... Todo ello, con el objetivo de optimizar la calidad de servicio y bajo una filosofía: ‘Linkers te ayuda a potenciar tus cualidades’.

