

La innovació, clau per al turisme del segle XXI

Les segones jornades de sensibilització que es van iniciar al mes de maig i que s'allargaran de forma itinerant fins al mes de desembre per tot el territori nacional té com a públic l'empresari de la pime d'Hostaleria, que encara no està rendibilitzant els seus negocis amb les noves tecnologies.

Lleida va acollir el passat dia 2 de juliol aquestes interessants jornades impulsades per l'Institut Tecnològic Hotelier i la secretaria d'Estat i Turisme, amb la col·laboració de FEHR i, en aquest cas, **d'Hostaleria de Lleida**.

Els continguts de la jornada, que va tenir lloc a les fantàstiques instal·lacions de la Finca Prats Hotel Golf & Spa, es van dividir en tres grans blocs:

- Les tendències i reptes que ha d'afrontar el sector turístic: Plan Horizonte 2020. En aquest punt, es va tractar l'evolució del turisme en aquests darrers anys, els reptes que cal afrontar (Internet i noves aplicacions, actual con-

Es participants van poder ampliar coneixements

juntura econòmica, competència d'altres destinacions, nous models de turista, entre altres) i quins són els objectius que s'ha de plantejar el sector turístic (seguretat personal, canvi climàtic, turisme sostenible, etc.) i així donar a conèixer les iniciatives plantejades dins el Plan Horizonte 2020, que permetin la millora de la competitivitat de la indústria turística per mitjà de la introducció de la innovació i la tecnologia.

- Eines innovadores per a la gestió del negoci: Ayudatur al sec-

tor turístic; TDT, factura electrònica, sistema d'intermediació laboral; nous TPV i sistema de vals de menjars.

- Com vendre més i millor utilitzant Internet: promoció, comunicació i comercialització. Es tracta d'enfocar la transformació en la manera de vendre/comprar/promocionar a través d'Internet.

Els participants en aquesta jornada van poder ampliar coneixements, van disposar d'informació al respecte de dades sectorials gràcies a la participació de l'Institut Nacional d'Estadística i les aportacions de Segitur i van poder gaudir d'una cloenda amb degustació de productes i vi autòctons. ■

