NOTA DE PREMSA

Des de bombolles comestibles a hotels per a 'trendsetters'. Innovació per millorar la qualitat turística

- **La primera edició de la jornada "Hotel Experience Through Design" ha analitzat les tendències de futur del sector hoteler per millorar l'experiència de l'usuari als establiments**

Barcelona, 15 de març de 2019; Destacar aspectes locals i singulars reforça l'experiència d'usuari, tot allò que farà que recordem la nostra estada en un espai hoteler. Aquesta va ser la premissa sobre la qual va pivotar la primera edició de l' "Hotel Experience Through Design" que **BCD Barcelona Centre de Disseny** i **ESHOB** (Escola Superior d'Hosteleria de Barcelona) han organitzat, amb l'impuls del **Gremi d'Hotels de Barcelona** i el suport de l'**Ajuntament de Barcelona**, al Disseny Hub Barcelona.

Amb la jornada s'ha volgut cobrir els diferents aspectes que poden conformar aquesta experiència d'usuari: les tendències en el sector hoteler fins al 2022, que poden inspirar diferents models d'hotels per a públics especialitzats, com ara els 'trendsetters', els 'early adopter' o els 'mainstream', amb Marta Marin qui va destacar que "la manca de confiança en el futur ens porta a viure un present intens i ric en experiències"; la innovació disruptiva en projectes gastronòmics (com unes bombolles comestibles) i digitals, de la mà de Plat Institute; els projectes d'interiorisme amb Equipo Creativo remarcant els punts claus a tenir en compte per fer que l'estança en un establiment hoteler sigui memorable; la sostenibilitat amb l'experiència de Mas Salagros, un Ecoresort ecològic de referència; i les oportunitats que ens ofereix avui en dia la digitalització adaptada al sector hoteler per tal de ser més efectius i rendibles amb Rafael de Jorge, expert en marketing digital i professor d'ESHOB.

El director general del Gremi d'Hotels, **Manel Casals**, ha destacat que "***des del Gremi d'Hotels impulsem activitats destinades a potenciar la innovació en el sector, que són alhora una via per potenciar la qualitat turística de la nostra destinació, i l'Hotel Experience Through Design n'és un bon exemple***". En aquest sentit, l'aplicació de les noves tendències en el camp hoteler permeten donar continuïtat a la tasca que està fent des de fa anys el Gremi d'Hotels per a la millora continua de la qualitat turística de la destinació. Aquest ha estat l'objectiu de l'anàlisi que diversos experts de diferents àmbits han fet en el decurs de la jornada, per abordar i concretar les claus necessàries per innovar i adaptar-se a les actuals demandes dels clients.

Per la seva banda, la directora general de BCD, **Isabel Roig**, ha assegurat que "***des de BCD hem volgut establir un diàleg de coneixement entre el sector hoteler i el sector del disseny que reforci la qualitat de la destinació Barcelona, posant el talent creatiu de la nostra ciutat a l'abast del sector hoteler***".

Per a **José Ignacio Gorostiaga**, director de l'ESHOB, "***com a escola de referència en l'àmbit de l'hoteleria i la restauració, estem molt satisfets de l'èxit d'aquesta primera jornada. Els professionals del sector han valorat molt positivament aquesta iniciativa, ja que els ha donat eines molt concretes i operacionals sobre com innovar i millorar l'experiència dels clients, i aconseguir d'aquesta manera augmentar l'ocupació i millorar la rendibilitat del negoci***."

Els assistents van poder gaudir d'un espai 'customitzat' per a la sessió amb mobiliari i il·luminació de Cubiñà, Estiluz, l'Estoc, Marset, RS Barcelona i Toru, empreses del sector habitat-contract.

Sobre BCD Barcelona Centre de Disseny
Som el centre de promoció del disseny de Barcelona. Treballem per impulsar la innovació, el talent creatiu i la projecció del disseny de Barcelona al món. Promovem el disseny com a factor de transformació per a la competitivitat, la sostenibilitat i la millora de la qualitat de vida de les persones, i contribuïm a fer de la marca Barcelona un referent internacional en disseny. BCD és la creadora de la Barcelona Design Week i impulsa altres projectes estratègics com el Design the Restaurant Experience (per a emprenedors gastronòmics), el MID Talent (emprenedoria creativa per a joves talents), el Hula Hoop (Disseny i economia circular) o el Barcelona Design Tour. Més informació a www.bcd.cat

Sobre ESHOB
Fundada al 1985 pel Gremi d'Hotels i pel Gremi de Restauració de Barcelona, l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB) és una escola de referència en l'àmbit de la restauració i de la hoteleria. El nostre objectiu és formar tant als actuals com als futurs professionals del sector, mitjançant una oferta formativa que destaqui per la seva qualitat, l'adaptació constant a les exigències del mercat i la capacitat d'innovació. Estem plenament compromesos amb en el reconeixement i el prestigi de la hoteleria, la gastronomia i la restauració, així com en l'àmbit de la sostenibilitat.

Sobre Gremi d'Hotels de Barcelona
El GHB és el principal element de representació del sector en les negociacions amb les administracions, tant pel que fa a la defensa col·lectiva com a la individual, promovent la recerca d'inversions en infraestructures, col·laborant en la captació de grans esdeveniments per a la ciutat, prestant suport a l'organització de nous atractius comercials que dinamitzin les temporades i participant activament en les entitats empresarials i turístiques més representatives de la ciutat, així com, mostrant-se propera i col·laboradora amb les entitats veïnals, socials i ciutadanes de Barcelona i, amb els mitjans de comunicació, esdevenint font principal de comunicació. Tanmateix, participa en el desenvolupament i la implantació de nous projectes innovadors en l'àmbit turístic de Barcelona que tenen a veure amb la millora de les prestacions de la ciutat i la seva qualitat de vida.