



NOTA INFORMATIVA

INNOVATUR ORGANIZA UN TALLER DE MARKETING GASTRONÓMICO IMPARTIDO POR EL COCINERO Y RESTAURADOR JOSÉ LAMBÍES

-Entre los meses de noviembre y febrero de 2015 se desarrollarán las distintas actividades que componen el ciclo de talleres dirigidos a las pymes del sector turístico, en el ámbito del uso de la tecnología para la mejora competitiva

-Hasta el próximo día 30 de noviembre está abierta la tercera convocatoria para las pymes turísticas que deseen participar en los asesoramientos individuales del programa Innovatur Sevilla.

Sevilla, 19 de noviembre de 2014. El programa Innovatur Sevilla ha organizado un taller de marketing gastronómico para mañana jueves 20 de noviembre, que será impartido por el cocinero y restaurador José Lambiés. Se trata de la primera actividad programada en abierto en el marco del programa Innovatur Sevilla, financiado conjuntamente por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, y el Ayuntamiento de Sevilla, y promovido por la Fundación EOI y por el Consorcio de Turismo de Sevilla, con el objetivo es mejorar la competitividad del sector turístico a través de la potenciación del uso de la tecnología y el incremento de la capacidad de innovación de las pymes.

Esta actividad se enmarca dentro de un ciclo talleres prácticos entre noviembre de 2014 y febrero de 2015, con la colaboración de las asociaciones sectoriales Asociación Hotelera de Sevilla, Asociación Empresarial de Hostelería de Sevilla y Provincia y Asociación Sevillana de Empresas Turísticas. Así, el día 2 de diciembre se llevará a cabo un taller sobre Posicionamiento web (SEO-SEM); el día 3 de diciembre, un taller sobre generación de producto experiencial; el 4 de febrero, un taller sobre nuevos canales de comercialización; el 10 de febrero, un taller sobre tecnología asociada a la restauración; el 17 de febrero, un taller sobre promoción y marketing digital; y finalmente, el 25 de febrero, un taller sobre redes sociales y reputación online.

Según José Lambiés, el sector de la gastronomía y la restauración en España tiene todavía “una deuda pendiente con la comunicación y el marketing”, a pesar de la condición de referente mundial de la cocina española. “Hay un déficit en la comunicación y en estrategias de marketing avanzadas en este sector, que permitirían un mayor desarrollo de este sector y proyectar una imagen más potente hacia el exterior”, explica Lambiés, poniendo el acento sobre la escasa penetración en el sector del marketing digital.

“Nos encontramos con el caso de que hay muchos empresarios del sector que no tienen una cultura digital, no son nativos digitales, por lo que viven de espaldas a una mayor proyección y promoción online”. Combatir esta falta de desarrollo de estrategias de



EOI Escuela de
organización
industrial



ITAS
Instituto
Tecnológico



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

marketing dentro del sector es precisamente lo que persigue el Taller de Marketing Gastronómico.

De forma paralela, ya se ha abierto la tercera convocatoria para que las pymes del sector turístico puedan participar en el programa de asesoramientos individuales. El periodo de solicitud de participación está abierto hasta el próximo día 30 de noviembre. Todas aquellas empresas del sector que lo deseen podrán beneficiarse gratuitamente de este programa, recibiendo servicios de consultoría para mejorar su competitividad, incrementando su capacidad de comercialización y promoción y potenciando el concepto de turismo-experiencia.

Por otro lado, está previsto que el Costurero de la Reina de Sevilla, como nuevo Punto de Excelencia e Innovación Turística de Sevilla, albergue próximamente las diversas iniciativas relacionadas con Innovatur Sevilla.

José Lambiés y el Marketing Gastronómico

José Lambiés es uno de los mayores expertos nacionales en Marketing Gastronómico. Cocinero y restaurador, y está especializado en marketing y Comunicación. Actualmente es formador de formadores por la UPV (Universitat Politècnica de València), y ha desarrollado su actividad profesional en diversos departamentos de cocina, I+D y sala de restaurantes con estrella Michelin, hoteles de 5 estrellas GL y servicios de catering de alto nivel. También he participado en concursos de cocina, pastelería y coctelería. Asimismo, es director de proyectos en TacTac Marketing Gastronómico, donde desarrolla estrategias de marketing y comunicación para la hostelería, el turismo y productos alimentarios relacionados con el mundo de la gastronomía.

El objetivo del curso-taller es descubrir el comportamiento actual del consumidor y en especial a su consumo en los establecimientos de hostelería, mostrando las posibilidades de Intrnet como elemento comercial y como fidelizador de clientes

El taller, que se celebrará en horario de tarde está abierto al público. Para realizar la inscripción, pueden dirigirse a la web www.visitasevilla.es, desde donde se tiene acceso al formulario.