

Memoria Anual



instituto tecnológico hotelero

www.ithotelero.com

06

1. Carta del Presidente de la CEHAT	07
2. Saludo del Presidente	09
3. Carta del Vicepresidente	11
4. Carta del Secretario General	13
5. Saludo de la Directora General	15
6. Historia del ITH	17
7. Informe de Actividades	21
7.1. Convenios Firmados	21
7.2. Ayudas Públicas Recibidas	27
7.3. Proyectos Realizados	28
7.4. Acciones de Marketing y Comunicación	70
8. Actos Celebrados	77
9. Junta Directiva	93
10. Socios del ITH	95



1. Carta del presidente de la CEHAT

Bienvenidos a las páginas de esta memoria; un documento que representa mucho más que un directorio de actividades realizadas durante un año. Se trata de la segunda memoria que edita el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), una entidad relativamente joven pero con una consolidación presente y una proyección de futuro de la que como Presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) estoy plenamente convencido.

El ITH nació de un sueño. Un sueño compartido por la familia de hoteleros de este país de contar con un centro propio dedicado a la innovación, al apoyo de nuestra industria y a la resolución de nuestras dudas en el día a día de nuestros negocios. La CEHAT, como agrupación principal de los hoteleros de este país tiene en el ITH un brazo tecnológico que trabaja para proporcionar las herramientas necesarias para que cada uno de los integrantes de nuestro tejido hotelero; (pymes, cadenas, hoteles individuales) cuente con soluciones sencillas a las cuestiones que verdaderamente les importan. Elaboración de proyectos específicos para nuestro sector, una labor enorme de sensibilización y de creación de una cultura tecnológica e innovadora dentro de nuestras empresas, facilidades de adaptación a las leyes que nos afectan frontalmente, trabajo conjunto con las administraciones a fin de que nuestro sector sea beneficiario de las ayudas que le puedan corresponder; en definitiva, la labor del ITH es profundamente transversal ya que así lo es también la idiosincrasia de nuestro sector; tan importante para la economía de nuestro país, para la industria turística a la cual le da un carácter definitorio, para la propia naturaleza del tejido empresarial en conjunto.

Deseo que ustedes vean, como lo hago yo, el mismo potencial en este Instituto tan pujante, y les animo fervientemente a convertirse en un miembro plenamente activo para que cada día nuestra visión, la visión de los hoteleros, sea más visible y relevante en este país.

Joan Mola Marcellés
Presidente de la CEHAT



2. Saludo del Presidente

Estimados Amigos,

Cumplimos ahora dos años en el Instituto Tecnológico Hotelero y las páginas que siguen dan muestra cumplida de muchos de los objetivos que nos habíamos planteado desde su nacimiento. A medida que escribo estas letras, ya se producen cambios en nuestro mundo que condicionarán, sin duda, el futuro de nuestros negocios. Es por ello, que debo reiterar la urgente necesidad de ser plenamente conscientes de que nuestro sector no puede permitirse el lujo de correr el riesgo de no innovar, de no prestar atención a esos cambios, de quedarse parado ante la gran cantidad de factores que están definiendo una nueva manera de hacer turismo. Nuevos conceptos como las tecnologías sociales aplicadas al turismo, las nuevas maneras de comercializar nuestro producto a través del e-commerce primordialmente o el del viajero del siglo XXI; es decir, alguien que demanda disfrutar de su viaje antes, durante y después del mismo, no son sólo entelequias, ideas que se quedan en lo teórico. Es la realidad de nuestro contexto empresarial, y por ello debemos conocer bien esa realidad. El ITH en su incesante labor por apoyar nuestra competitividad desarrolla proyectos que el sector ha detectado como prioritarios para proporcionarnos esas herramientas que necesitamos para hacer frente a esta nueva realidad. Es por ello que me satisface presentar su segunda memoria y desde aquí animo a todos los agentes involucrados en nuestro sector a seguir colaborando con este centro para la innovación creado por nosotros mismos para satisfacer nuestras necesidades.

José G. Díaz Montañés
Presidente del ITH



3. Carta del Vicepresidente

Estimados Amigos,

Un año más, nuevos e interesantes proyectos cumplidos y otros muchos por investigar... Con ello cerramos el círculo de lo que ha sido este segundo año para el Instituto Tecnológico Hotelero donde los éxitos y el trabajo fehaciente han estado presentes en cada momento.

Me siento especialmente ilusionado de ver como este proyecto que nació dos años atrás con gran entusiasmo y esperanza, ha comenzado a caminar solo, emprendiendo su camino para acercarnos a ustedes, los hoteleros, toda la innovación y tecnología que precisen para el día a día de sus negocios.

Todos sabemos que no es un camino fácil y que en ocasiones podemos sentirnos perdidos, pero ésta es precisamente nuestra razón de existir, el ITH le tiende su mano para que esta andadura sea más sencilla.

La innovación constituye la punta de lanza en la evolución de la industria turística, esto es lo que nos permite adaptarnos a los cambios que tanto la demanda como la comercialización del sector están experimentando aceleradamente.

El ITH continuará desarrollando las estructuras adecuadas para que la investigación y el proceso tecnológico se produzca en las mejores condiciones posibles, ya que se trata de una necesidad prioritaria para poder seguir siendo competitivos y eficaces.

Desde aquí les invito a caminar unidos hasta la excelencia. Mientras estemos juntos en esta tarea, el futuro del sector hotelero español seguirá teniendo mucho que decir en el contexto turístico español.

Gracias a cada uno de ustedes por hacer posibles estas páginas y enhorabuena a todo el equipo del ITH que como vicepresidente quiero expresar mi orgullo por el consistente trabajo y enorme dedicación que están realizando en beneficio de los hoteleros.

D. Jesús Gatell Palies
Vicepresidente



4. Carta del Secretario General

Estimados Amigos,

Debo sin duda expresar mi satisfacción porque el ITH es ya una realidad indiscutible, que con la presentación de esta segunda memoria refleja como se han asentado los principios que hicieron nacer este gran proyecto.

El sector turístico poco o nada tiene que ver con lo que era hace años; es un hecho inevitable que el mundo cambia...pero lejos de ser percibido con pesimismo, nos debe hacer conscientes de la importancia de adoptar una visión de presente y futuro para nuestras empresas. Dinamismo y adaptabilidad son dos adjetivos imprescindibles para la supervivencia del sector hotelero que han teñido cada uno de los objetivos que el ITH ha llevado a cabo.

No existen fórmulas mágicas para poder ser competitivos o eficaces... La investigación, desarrollo e innovación son el paso imprescindible que nos permite seguir avanzando en un momento de enormes cambios que está decidiendo el futuro próximo de nuestros negocios.

Las reglas a las que estábamos acostumbrados están cambiando, y a pesar del creciente poder del cliente, que se convierte en generador de opinión, somos los hoteleros, los que tenemos la llave y los que debemos marcar las estrategias. Por esta razón desde el ITH queremos seguir ayudando al sector, adelantándonos a todos estos cambios y presentarle los avances tecnológicos más punteros de la industria turística.

No podemos aferrarnos a la idea del "siempre ha sido así", ni cerrar los ojos a las necesidades que nuestras empresas precisan para poder seguir siendo competitivas, eficaces y queridas. El ITH continuará trabajando en pos de la tecnología y la innovación como arma esencial para avanzar conjuntamente en esta camino hacia la plena satisfacción en la gestión del su negocio.

D. Ramón Estalella Halfter
Secretario General



5. Saludo de la Directora

Estimados amigos,

Presentamos la segunda memoria del ITH. Muchos centros de estas características no pueden decir lo mismo. Estoy especialmente orgullosa de que nuestro sector haya hecho posible que podamos decir abiertamente que este instituto tecnológico es útil, es necesario y casi me atrevería a añadir que es esencial para el devenir del sector hotelero español.

Este año ha sido muy prolífico en firma de alianzas y desarrollo de proyectos para nuestro sector;

Hemos concluido gran número de trabajos que empezaron en el ejercicio anterior y otros muchos están ya en sus segundas fases. Podréis consultar todos los detalles referentes a los mismos en el interior de esta publicación. Es una labor global y muy transversal la que este instituto debe acometer. Por ello toda vuestra colaboración es siempre bienvenida. A la ya exhaustiva tarea de consolidar nuestro centro como una referencia para los hoteleros, hemos unido un objetivo aspiracional que es vuestra participación activa en todas las actividades que desde el Instituto desarrollamos. Es mi intención transmitir esa única idea a través de estas líneas de introducción a nuestra memoria. Cada uno de los renglones que la componen se han podido escribir gracias a vuestra participación. Aún así, necesitamos que todos veamos esta necesidad como propia y prioritaria. Agradezco la dedicación, creatividad y profesionalidad de todas y cada una de las empresas que han participado en nuestras numerosas actividades de este año. Actividades que os animo a repasar y a mejorar con vuestra colaboración.

Mª del Mar de Miguel Colom
Directora General

¿PORQUÉ NACE EL ITH?

Conscientes de que el turismo es la primera industria nacional, con una aportación al PIB cercana al 12%, y de su peso específico en nuestra economía, se hace evidente la necesidad de crear una institución que apoye a uno de los pilares esenciales del sector turístico en nuestro país, los hoteles.

La idea parte de la necesidad de un cambio en el modelo de negocio hotelero en nuestro país; los factores tradicionales de éxito españoles; a saber, los bajos costes salariales, excelentes dotaciones de recursos naturales y ubicación cercana de los principales emisores, entre otros, ya no resultan tan competitivos. El incremento de los costes repercute en un descenso de calidad si se quiere mantener la rentabilidad.

La planta de alojamiento española en su gran mayoría es una planta de antigüedad superior a 20 años. Aunque en el último decenio se han hecho importantes esfuerzos de modernización, no cabe duda que todavía hoy precisa de inversión. Además la mayoría de las empresas del sector son PYMES familiares, que en muchos casos no disponen de recursos propios para acometer esa modernización de manera eficiente.

Por todo ello, surge el Instituto Tecnológico Hotelero, una iniciativa que parte de la decidida voluntad de apoyar de una forma efectiva y práctica al sector hotelero de nuestro país

¿QUÉ ES EL ITH?

El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) es una asociación privada sin ánimo de lucro, encaminada a convertirse en un Centro de Innovación y Tecnología, según la definición contenida en el Real Decreto de 1996, cuyo principal objetivo es mejorar la competitividad, eficiencia y la calidad de todo el sector hotelero.

Este proyecto parte de la voluntad de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), de dar respuestas prácticas y eficaces a las necesidades de sus empresas.

La CEHAT, como patronal del sector hotelero de ámbito nacional, agrupa a la práctica totalidad de las asociaciones de toda España que engloban 9.000 establecimientos hoteleros con 1.500.000 plazas hoteleras y da empleo a 200.000 personas.

El Instituto Tecnológico Hotelero tiene carácter permanente y está ubicado en Madrid. Tiene como fin potenciar la industria hotelera mejorando la competitividad y eficiencia del sector en todo el ámbito nacional. Cuenta a su vez con una ineludible proyección internacional.

El ITH está integrado por un equipo humano que trabaja por y para los intereses de los hoteleros, buscando soluciones prácticas a los problemas del día a día en su gestión.

¿PARA QUÉ SIRVE EL ITH?

Aunque ciertas funciones puedan cumplirse con elementos tradicionales, la moderna hotelería, guiada por criterios de calidad y competitividad no centrada en precios, debe evitar cualquier pauta de improvisación por lo que, antes o después, se tendrían que introducir ciertas innovaciones que se correspondan con la imagen que queremos dar de nuestros establecimientos.

Decir que el ITH abordará desde un enfoque innovador los problemas del sector, podrá dejar con dudas a algunos. Sin embargo, si acudimos a la definición académica de la palabra tecnología nos encontramos con lo siguiente: tecnología como conjunto de 1) conocimientos, 2) instrumentos y 3) métodos técnicos empleados en un sector profesional.

Por lo cual el ITH es:

- a) el conocedor de las acciones que modernicen la planta hotelera española, participando activamente en el desarrollo de la legislación tecnológica hotelera.
- b) el instrumento de innovación que incremente el valor de la oferta hotelera.
- c) el impulsor y promotor de las investigaciones relacionadas con las infraestructuras hoteleras y su adecuación a los requerimientos de la Unión Europea a través de los medios técnicos adecuados.

En definitiva, aspiramos a reducir costes al tiempo que se mantiene y mejora la calidad, para ser capaces así de seguir liderando la industria. Y... ¿Cómo se pueden reducir costes, mejorando la calidad y manteniendo la rentabilidad? Bueno, es aquí donde tenemos que poner especial énfasis en:

- **1. Fomentar la cooperación empresarial;** es más fácil y menos costoso abordar los problemas compartidos que padece el sector desde una perspectiva común que nos convierta en un interlocutor fuerte y unido ante la Administración.
- **2. Activar la petición de ayudas;** haciendo extensibles al sector hotelero los programas, desgravaciones y bonificaciones por Programas de I+D+i, que permitan la reducción de costes operativos.
- **3. Sensibilizar a nuestros socios sobre la necesidad de asesoramiento y de formación;** Fomentando la idea de que calidad y valor añadido del producto como elementos más importantes de fidelización. Hay que comprender que la adopción de una cultura tecnológica integrada en los procesos de calidad es vital para ser rentables.
- **4. Anticiparse a los cambios para adelantarnos a nuestros competidores;** adaptándonos a los gustos de nuestros clientes y a las variaciones de sus hábitos y necesidades.

ÁREAS DE ACTUACIÓN

- **Arquitectura y Construcción;** Aportando asesoramiento tecnológico sobre materiales, estructuras y diseño de espacios para el aprovechamiento eficiente de los recursos.
- **Infraestructuras e Instalaciones;** Contribuyendo con los medios técnicos necesarios para optimizar su rentabilidad, operatividad y eficiencia.
- **Medio ambiente y Energía;** Implementación de buenas prácticas para interactuar respetuosamente con el medio ambiente.
- **Procesos y Gestión;** Diseño de estructuras organizativas que faciliten la gestión del producto hotelero y optimicen los procesos.
- **Tecnologías de Información y Comunicaciones;** Agilizar la accesibilidad de los consumidores a los productos hoteleros.
- **Seguridad y Salud;** Creación de protocolos para salvaguardar la seguridad de clientes y empleados y asegurar procesos sanitarios adecuados.

SITUACIÓN ACTUAL

La sede del Instituto está ubicada en la C/ Alcalá, 117; en la tercera planta. Se trata de un enclave señero en el corazón de Madrid, con unas redes de comunicación excelentes.

Los profesionales que actualmente trabajan en el ITH están asignados a las áreas de Dirección General, Administración, Secretaría, Proyectos, Marketing, Comunicación y Relaciones Institucionales y Cooperación.



CONTACTAR:
Instituto Tecnológico Hotelero
C/ Alcalá, 117 3º Izquierda
28009 Madrid (E)
Tel. 914319134 - Fax 914359689
Web: <http://www.ithotelero.com/>

7.1 CONVENIOS FIRMADOS

Desde el departamento de Relaciones Institucionales del ITH, una de las principales líneas de acción que se planteó desde el principio fue el establecimiento de alianzas con aquellas entidades y empresas con las que se pudiera cooperar en el camino de la innovación en el sector hotelero.

Uno de los principales objetivos del ITH es promover las enormes ventajas de estas colaboraciones. La unión de todos aumenta la fuerza y nos permite:

- Mejorar los canales de información tecnológica entre establecimientos y proveedores.
- Lograr una mayor difusión tecnológica
- Mejora en el I+D+i , inaccesible para las PYMES
- Ofrecer asesoramiento tecnológico a favor del sector hotelero
- Formación específica y adaptación a las nuevas normativas sectoriales.

El ITH supone una gran oportunidad para favorecer la cooperación entre las empresas del sector, siendo un dinamizador de la competitividad, sobre todo, para las PYMES que sin un instrumento de estas características verían mermadas sus posibilidades de desarrollo tecnológico.

Este año ha sido muy prolífico. Se han firmado importantes acuerdos, con el fin de siempre beneficiar al sector hotelero.

Durante este año, se han firmado los siguientes convenios de colaboración, tanto marco como específicos. Asimismo se describen las ayudas específicas y contratos de patrocinio formalizados este año:

Convenios de Colaboración Marco:

- Instituto Nacional de Estadística (INE) – Firmado el 26 de enero de 2006.
- Centro Superior de Hostelería de Galicia, integrado en Turgalicia, S.A. y dependiente de la Dirección General de Turismo de la Consejería de Innovación e Industria de la Xunta de Galicia – Firmado el 26 de enero de 2006.
- Fundación para el Desarrollo Infotecnológico de Empresas y Sociedad (FUNDETEC) – Firmado el 10 de mayo de 2006

ACUERDO MARCO DE COLABORACIÓN ENTRE EL INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO Y

En Madrid, a _____ de _____

Por una parte, Don José Guillermo Díaz Montañés, en nombre y representación del Instituto Tecnológico Hotelero, con C.I.F. G-84106202, en su calidad de Presidente del mismo, con domicilio en Madrid, C/ Alcalá, 117 – 3º Izquierda, en adelante ITH y

Por otra, D. _____

EXPONEN

1. Que el ITH es una ASOCIACION constituida al amparo de la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, y normas complementarias, con personalidad jurídica y plena capacidad de obrar, careciendo de ánimo de lucro, constituida por tiempo indefinido.
2. Que
3. Que tanto el ITH como _____ están de acuerdo en establecer una colaboración en los campos formativos, científicos y técnicos de interés común, incluyendo la participación en proyectos conjuntos tanto de ámbito nacional como internacional.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, el ITH y _____

CONVIENEN

Estrechar sus relaciones, aunar esfuerzos y establecer normas amplias de actuación que encaucen e incrementen, dentro del marco preestablecido, los contactos y colaboraciones de acuerdo con las siguientes

CLAUSULAS

PRIMERA. FINALIDAD DEL ACUERDO MARCO

El objeto de este Acuerdo es el establecimiento de un marco de actuación para la colaboración entre el ITH y _____ en actividades de soporte científico y tecnológico y de colaboración en temas específicos.

SEGUNDA. MODALIDADES DE COLABORACIÓN.

- a) Cooperación en programas de formación.
- b) Participación en proyectos conjuntos tanto de ámbito nacional como internacional.
- c) Asesoramiento mutuo en cuestiones relacionadas con la actividad de ambas Entidades.
- d) Facilitamiento mutuo para el uso de instalaciones
- e) Cuantas otras sean consideradas de interés mutuo, dentro de las disponibilidades de las partes y de las actividades que constituyen el objeto del presente Acuerdo Marco.

TERCERA. CONTENIDO DE LOS CONVENIOS ESPECÍFICOS.

Cada proyecto y/o programa de actuación en el marco de este Acuerdo será objeto de un Convenio Especifico que deberá contener, entre otros, los siguientes aspectos

- a) Definición del objeto que se persigue.
- b) Descripción del Plan de Trabajo, que incluirá las distintas fases del mismo y la cronología de su desarrollo.
- c) Presupuesto total y medios materiales y humanos que requiera el citado programa, especificando las fuentes de financiación.
- d) Normas para la coordinación, ejecución y seguimiento del proyecto.
- e) Nombre de las personas, una por cada parte, que se designarán por mutuo acuerdo y se responsabilizarán de la marcha del Convenio.

CUARTA. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO.

Las colaboraciones derivadas de este Acuerdo Marco quedarán sujetas a las normas del ITH y _____, en la forma que establezcan los Convenios Específicos, teniendo en cuenta la naturaleza de la colaboración y el Centro donde se realice el trabajo.

QUINTA. ESTABLECIMIENTO DE LA COMISIÓN MIXTA.

Para facilitar la colaboración de los Convenios Específicos, su seguimiento y cumplimiento, se constituirá una Comisión Mixta paritaria integrada por los firmantes del Convenio, o personas en quien deleguen, dos representantes del ITH y dos representantes _____

Dicha comisión se constituirá en el plazo de treinta días, contados a partir de la fecha de la firma de este Acuerdo Marco.

La Comisión Mixta dictará sus normas internas de funcionamiento.

SEXTA. FUNCIONES DE LA COMISIÓN MIXTA.

A la Comisión Mixta le corresponden, entre otras, las siguientes funciones:

- a) Promover posibilidades de colaboración en temas científico-tecnológicos de interés común.
- b) Preparar los Convenios Específicos de ejecución del presente Acuerdo Marco sobre las materias seleccionadas, dentro de las modalidades de colaboración establecidas en la cláusula segunda.
- c) Elevar las propuestas que elabore a los órganos competentes de las dos partes.
- d) Aclarar y decidir cuantas dudas puedan plantearse en la interpretación y ejecución de los Convenios Específicos.
- e) Realizar el seguimiento de los Convenios Específicos que se suscriban.

SEPTIMA. ENTRADA EN VIGOR Y DURACIÓN.

El presente Acuerdo Marco entrará en vigor en el momento de su firma y su vigencia será de _____ años, renovables por períodos iguales por acuerdo tácito.

OCTAVA. IMPORTE Y PAGO DEL ACUERDO MARCO

El presente Acuerdo Marco no significará gasto alguno pues su objetivo es resaltar el interés de ambas partes en establecer unos cauces de colaboración que se traduzcan en convenios específicos de colaboración.

NOVENA.- MODIFICACIÓN Y RESCISIÓN.

Las partes podrán modificar o denunciar el presente documento en cualquier momento por mutuo acuerdo. Cualquiera de las partes podrá a su vez, denunciar el presente acuerdo comunicándolo por escrito a la otra parte con seis meses de antelación a la fecha en que vaya a darlo por terminado. En ambos casos deberán finalizarse las tareas de los Convenios específicos que estén en vigor.

El ITH y _____ se comprometen a resolver de forma amistosa cualquier desacuerdo que pueda surgir en el desarrollo del presente acuerdo, acordando, en caso de conflicto, someterlo a los Juzgados y Tribunales de Madrid capital.

Y en prueba de conformidad de cuanto antecede, firman por duplicado el presente documento en el lugar y fecha arriba indicados.

POR EL INSTITUTO TECNOLÓGICO
HOTELERO (ITH)

POR _____

D. José Guillermo Díaz Montañés
Presidente

D. _____

Convenios de Colaboración Específicos:

➤ **Fundación COTEC – Firmado el 20 de enero de 2006** – Objeto: Análisis del proceso de la innovación en el sector hotelero.

➤ **Fundación para el Desarrollo Infotecnológico de Empresas y Sociedad (FUNDETEC)** – Firmado el 11 de mayo de 2006 – Objeto: realización del “Primer Taller Nacional de Tecnologías en el sector hotelero: 20 casos de éxito, 20 soluciones reales”.

➤ **Instituto de Estrategia Turística de les Illes Balears (INESTUR)** – Firmado el 1 de junio de 2006 – Objeto: Desarrollo del proyecto “Evolución de precios hoteleros en las Islas Baleares”.

➤ **Instituto de Estrategia Turística de les Illes Balears (INESTUR)** – Convenio de fecha 1 de junio de 2006 – Firmado el 13 de diciembre de 2006 – Objeto: Ampliación de la muestra objeto de análisis de la evolución de precios hoteleros en las Islas Baleares.

➤ **FITUR – Firmado el 21 de diciembre de 2006** – Objeto: Realización del taller Fiturtech.

ACUERDO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE EL INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO Y _____

En Madrid, a _____ de _____

REUNIDOS

De una parte, D. José Guillermo Díaz Montañés, Presidente del Instituto Tecnológico Hotelero, actuando en nombre y representación del mismo, conforme al artículo 11 de sus Estatutos.

Por otra, D. _____

EXPONEN

I- Que el ITH, persona jurídica, sin ánimo de lucro, es una Asociación privada constituida en escritura de 22 de septiembre de 2004 e inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones del Ministerio del Interior con el número 172559, creada al amparo de la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo de Asociaciones de nacionalidad española, con domicilio en Madrid, calle Alcalá, número 117 y de C.I.F. n.º G-884106202.

II- Que

III- Que teniendo como antecedente del presente convenio, la existencia del previo convenio marco de colaboración, entre ambas entidades.

IV- Que de acuerdo con la anterior exposición se suscribe el presente convenio de colaboración de acuerdo con las cláusulas siguientes

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- El presente convenio tiene por objeto establecer las bases de la colaboración entre el ITH y _____ para _____

SEGUNDA.- FINES.- Los fines específicos del presente convenio, de acuerdo con la Memoria Justificativa, que figura como anexo, es el siguiente:

TERCERA.- TIPOS DE ACTUACIONES A DESARROLLAR.- La consecución de los citados fines y objetivos, se llevará a cabo mediante el establecimiento de distintas fases del proyecto, y así:

CUARTA.- PRESUPUESTO.- El presente proyecto cuenta con un presupuesto estimativo de _____

QUINTA.- OBLIGACIONES DE _____ que se compromete a financiar el Presupuesto del Proyecto, hasta el límite máximo de _____, establecidos en la cláusula anterior, así como a aportar el equipo humano que se considere necesario para la realización de las concretas actuaciones que se ejecuten en desarrollo del _____ adelantará el 60% a la firma del Convenio. El 40% restante se abonará tras la finalización de las actuaciones correspondientes.

SEXTA.-- OBLIGACIONES DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO.-

El ITH se obliga a coordinar y desarrollar el proyecto que justifica el presente Convenio, así como a aportar sus instalaciones, infraestructuras tecnológicas y el equipo humano necesario para el desarrollo del mismo.

También involucrará en el desarrollo del proyecto a su Comité de Expertos, con objeto de incrementar el valor añadido de dicho proyecto.

Para la realización de los trabajos propios de la ejecución, el ITH podrá convenir o contratar con aquellas personas físicas o jurídicas que, por su cualificación o medios técnicos, pudieran contribuir a la óptima consecución de los trabajos y objetivos propuestos sin que ello suponga relación laboral alguna con ninguna de las partes.

SEPTIMA.- EDICIONES Y PUBLICACIONES.- El ITH distribuirá la obra, en cualquier tipo de soporte en que pueda editarse, a título oneroso o gratuito.

OCTAVA.- PUBLICIDAD E INFORMACIÓN DE LAS ACTUACIONES.- El ITH hará mención expresa de la colaboración entre _____ y el ITH, mediante la colocación de los correspondientes logotipos en un lugar visible de aquel en que se lleven a cabo las actuaciones y en cualesquiera de sus publicaciones, comunicaciones escritas (notas de prensa, etc.) y documentos o formas en que se documenten dichas actuaciones.

NOVENA.- DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL.- Los derechos de propiedad intelectual de la obra realizada por medio del presente Convenio de Colaboración pertenece en exclusiva al Instituto Tecnológico Hotelero, perteneciéndole igualmente todos los derechos de comercialización o distribución de la obra por cualquier tipo de soporte.

DECIMA.- VIGENCIA.- El presente convenio de colaboración comenzará a desplegar los efectos inherentes al mismo desde el momento de su firma y su duración se prolongará hasta su total cumplimiento.

DECIMOPRIMERA.- INCUMPLIMIENTO.- El incumplimiento por cualquiera de las dos partes de las obligaciones establecidas en el presente convenio facultará a la parte que haya cumplido para optar entre exigir el cumplimiento o la resolución del mismo, con resarcimiento de daños y perjuicios en cualquiera de los casos.

DECIMOSEGUNDA.- REGIMEN JURÍDICO.- El presente Convenio se regirá por las estipulaciones del presente acuerdo, y en lo no previsto en el mismo por el acuerdo marco de colaboración entre ambas entidades de fecha _____ y por el resto de normativa vigente que le sea de aplicación.

Y en prueba de conformidad de cuanto antecede, las partes reunidas firman por duplicado el presente convenio, en el lugar y fecha "ut supra"

Por el Instituto Tecnológico Hotelero
Fdo.: José Guillermo Díaz Montañés

Por _____
Fdo.: _____

Contratos de patrocinio:

➤ **Flex, equipos de descanso, SAU** – Firmado el 22 de febrero de 2006 – Objeto: Patrocinio del estudio "Guía del descanso saludable en hoteles".

7.2 AYUDAS PÚBLICAS RECIBIDAS

El ITH, durante el presente ejercicio, se ha presentado a una serie de convocatorias públicas con objeto de recabar recursos para el desarrollo de distintas líneas de actividad y proyectos específicos dentro del campo de la innovación. A continuación se detallan aquéllos que han sido receptores de ayudas públicas por parte del Ministerio de Industria, del Ministerio de Educación y Ciencia y de la Junta de Andalucía

➤ Subvención del Ministerio de Industria del ejercicio 2006 para la realización del proyecto "Fuegotel (faseI)".

Convenio aparecido en el BOE:

ORDEN ITC/675/2006, de 27 de febrero, por la que se efectúa la convocatoria del año 2006, para la concesión de las ayudas del Programa de Fomento de la Investigación Técnica dentro del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación tecnológica (2004-2007) en la parte dedicada al Fomento de la Investigación Técnica.

➤ Subvención del Ministerio de Educación y Ciencia para la realización del proyecto: "Red Tecnológica Hotelera Española".

Convenio aparecido en el BOE:

RESOLUCIÓN de 18 de abril de 2006, de la Secretaría de Estado de las Universidades e Investigación, por la que se convoca la concesión de ayudas del Plan Nacional de Investigación científica, Desarrollo e innovación Tecnológica (I+D+I 2004-2007), en la parte dedicada al Fomento de Investigación Técnica para el apoyo a la creación e impulso en redes tecnológicas.

➤ Subvención de la Agencia de Innovación de la Junta de Andalucía, dentro del programa PCCP de la DGpyme del ejercicio 2006

7.3 PROYECTOS

Proyectos realizados

Cuando se creó el ITH, se realizó un plan estratégico cuyo objetivo era identificar aquellas áreas del sector hotelero que o bien necesitaban refuerzo o la implementación de estudios y proyectos específicos que el sector hotelero había identificado como prioritarios. El ITH tiene, pues, como principal línea de acción la puesta en marcha de estos proyectos.

Por ello, durante el presente año se han desarrollado una serie de acciones cuyo fin, siempre se centra en la introducción de la innovación para el apoyo en la calidad y competitividad de la industria hotelera.

1. Access Hotel. Sistema de autoevaluación y mejora.

El ITH se presentó a la convocatoria del año 2005 para la concesión de ayudas del Programa de Fomento de la Investigación Técnica dentro del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica (PROFIT) del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio el proyecto ACCESS-HOTEL, un estudio de viabilidad del desarrollo de una herramienta de gestión de la accesibilidad y el diseño universal en el sector hotelero que permita mejorar la calidad de la atención a personas con diversos tipos de discapacidades, a personas mayores, niños, etc.

Se ha realizado la Fase I de este proyecto.

2. Observatorio de Competitividad Hotelera.

El objetivo principal que el ITH ha perseguido con el proyecto "Observatorio de Competitividad Hotelera" es el de definir un completo sistema de gestión de la información que permita evaluar el nivel de competitividad del sector en cada momento, con la idea, además, de proyectar su evolución futura de acuerdo a las tendencias dominantes del sector y en el entorno, esta evaluación permitirá identificar las nuevas oportunidades de innovación en el mismo y conocer las áreas prioritarias de actuación. El proyecto fue aprobado en una primera fase y ha sido desarrollado.

Este proyecto se encuentra actualmente en su primera fase de ejecución y su objetivo primordial es recabar información útil para el sector: generar una serie de indicadores del nivel de competitividad del sector que puedan servir al empresario hotelero para la toma de decisiones en su día a día. Estos indicadores o "key drivers" se obtienen de una serie de encuestas realizadas a unos 150 hoteles españoles en las que los empresarios hoteleros han expresado sus prioridades.

Además de poder evaluar el nivel de competitividad del sector, con este observatorio se podrá proyectar la evolución futura del mismo de acuerdo con las tendencias dominantes de la industria hotelera.

De esta manera se podrán identificar nuevas oportunidades de innovación en el sector y conocer las áreas prioritarias de actuación. Con todo ello se pretende disponer de una información segmentada que sea de gran utilidad para las distintas actividades de la cadena de valor hotelera, de un proceso de benchmarking continuo y de un enfoque tanto cuantitativo como cualitativo que permita tomar medidas táctico estratégicas a los diferentes agentes del sector.

3. Código tipo del Sector Hotelero.

Este proyecto se ha basado en la creación por parte del ITH de un borrador de un código tipo voluntario para los establecimientos que quieran adherirse al mismo. Las ventajas de adherirse al código tipo son las siguientes; implantar el código que sirva de actuación al empresario para resolver de manera uniforme todas las cuestiones y dudas que puedan surgir en el proceso de adaptación de la Ley Orgánica de Protección de Datos. Asimismo, permite introducir un régimen homogéneo de protección de datos útil para todos los adheridos, propicia la homogeneidad dentro del sector y otorga un valor añadido de imagen y calidad.



> Presentación del Código Tipo

Este proyecto se ha desarrollado gracias al Convenio de Colaboración Específico que el ITH firmó con INESTUR.

El borrador de código tipo, tendrá dicha condición hasta que sea aprobado por la Agencia Estatal de Protección de Datos al que podrán adherirse hoteles de toda España.

El proyecto ha desarrollado una metodología práctica de autodiagnóstico para que los propios hoteleros puedan evaluar el grado de aplicación de la LOPD en la gestión de su establecimiento.

Se han analizado los requerimientos de la LOPD y su aplicación práctica en las actividades propias de la gestión hotelera. Se ha definido una herramienta en soporte CD-Rom para el autodiagnóstico de los hoteles y un manual de usuario correspondiente a la nueva herramienta con el objetivo de guiar al usuario en el proceso de aplicación de la misma.

Se ha elaborado material didáctico correspondiente a la nueva herramienta desarrollada, que se integrará en el programa del ITH. Por último se ha realizado una ronda de presentaciones por gran parte de las asociaciones hoteleras españolas.

A document titled 'Ficha de adhesión al Código Tipo del Instituto Tecnológico Hotelero ITH'. It contains several fields for completion: 'EMPRESARIO/COMPENIA', 'ESTABLECIMIENTO HOTELERO', 'DIRECCIÓN', and 'LOCALIDAD'. Below these fields is a 'MANIFIESTO' section with a paragraph of text and a date field: 'Firma el presente en: ____ de ____ de 2005'. The ITH logo is visible at the bottom right.



> CD del Código Tipo del sector hotelero



> Triptico del Código Tipo del sector hotelero

4. Proyecto del fuego. Fuegotel

El objetivo de este proyecto es la adecuación del sector hotelero a la normativa recientemente aprobada en materia de seguridad contra incendios a través del Código Técnico de la Edificación, Documento Básico de Seguridad en caso de Incendio.

En concreto, con este proyecto se pretende con este proyecto dar un primer paso en el cumplimiento efectivo de la legislación en términos de sectores de incendios desde el punto de vista de la propagación interior, actuando sobre la sectorización existente.

El presente proyecto nace de la preocupación del sector por la repercusión técnica y económica del ajuste a dicha normativa.

Con los resultados de este proyecto, los hoteles podrán ahorrar ingentes cantidades de dinero al adoptar las soluciones constructivas que de este proyecto resulten, sin necesidad de proceder a una rehabilitación integral.

Tarea 1 Gestión y coordinación

La tarea de gestión y coordinación del proyecto es necesaria para asegurar el cumplimiento de los resultados esperados dentro de un calendario, así como un control presupuestario. Los trabajos a desarrollar son las propias de la gestión y coordinación de proyectos:

- Coordinación, Control y Supervisión del Proyecto. Coordinación de los trabajos a desarrollar, así como de las relaciones entre los distintos participantes en el proyecto.
- Coordinación y supervisión de informes, informes de seguimiento, así como de los documentos de justificación económica del proyecto.

Tarea 2 Identificación y análisis frente al fuego de elementos constructivos actuales

En primer lugar se identificarán e inventariarán las variedades de elementos constructivos a estudiar. Se estudiará la disposición actual de paredes, techos, suelos y puertas. Se evaluará por métodos simplificados sus cualidades frente al fuego. Como resultado, podrá ser verificado en diferentes casos el no cumplimiento de la actual normativa frente al fuego. Emisión de informe.

Tarea 3 Establecimiento del plan de experimentación

Partiendo de los sistemas constructivos anteriores que no cumplen con las prescripciones del nuevo CTE, se hará un estudio de las posibilidades de mejora de dichos elementos desde el punto de vista de la reacción y de la resistencia al fuego mediante la aplicación de métodos de protección pasiva. Se detallará un programa experimental con fechas, equipos utilizados y materiales empleados. Se trabajará con los sistemas de protección pasiva contra el fuego.

Tarea 4 Realización de ensayos y conclusiones

Se procederá a la ejecución de los ensayos en el Laboratorio del Fuego. Los resultados obtenidos experimentalmente se ratificarán por métodos de cálculo simplificados de acuerdo al Documento Básico de Seguridad contra Incendios.

Tarea 5 Difusión de resultados

La difusión del proyecto se realizará durante todo su desarrollo, con objeto de dar a conocer al sector hotelero los avances del mismo.

Resultados esperados

Guía referente a la propagación interior del fuego en los hoteles

Plazo de ejecución previsto (en meses)

Fase I está finalizada.

Fase II : 12 meses.

El proyecto ha recibido financiación del Ministerio de Industria, Turismo Y Comercio, dentro del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica 2004-2007 y del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

5. Estudio de comparación en el proceso de innovación entre cadenas hoteleras estadounidenses y europeas (Fase I) ESADE + ITH

El día 9 de mayo de 2006 tuvo lugar en Barcelona un seminario organizado entre ESADE y el ITH para difundir las primeras conclusiones del Proyecto "Best Practices en innovación en el sector hotelero español".

En la actual coyuntura del sector hotelero en España, fuertemente marcada por las dificultades para aumentar la ocupación sin arriesgar la rentabilidad, la innovación se presenta como una clave de éxito en la búsqueda de estrategias de diferenciación, que permite crear y mantener ventajas competitivas.

El Instituto Tecnológico Hotelero y el Centro de Dirección Turística (CEDIT) de ESADE organizaron en Barcelona una jornada cuyo objetivo fue dar a conocer las últimas investigaciones sobre la innovación en el sector hotelero español, junto a algunos ejemplos de las mejores prácticas.

Se presentó por una parte, el estudio de Cornell University sobre la innovación en el sector hotelero en los EEUU. Por otra, las conclusiones de la primera fase del proyecto "Best practices en innovación en el sector hotelero español ESADE- ITH", que tuvo como objetivo analizar la situación actual de la innovación y que contó con la destacada presencia de la profesora Cathy Enz, Profesora de Innovación y Gestión dinámica en la mencionada universidad.

Posteriormente se debatieron sobre los aspectos planteados en una mesa redonda con la presencia de expertos en el tema, entre ellos, Antonio Catalán, presidente de AC hoteles, D. José Guillermo Díaz Montañés, presidente del ITH y de la CEHAT y Joan Molas, presidente de ACHE. Moderó todo el acto el Dr. Josep Francesc Valls, catedrático del Departamento de Dirección de Marketing y del Centro de Dirección Turística de ESADE.

32

PROGRAMA

BEST PRACTICES DE INNOVACIÓN EN EL SECTOR HOTELERO

ESADE, Barcelona
9 de mayo de 2006

09:00	Acreditaciones
09:30-11:00h	Best practices en el sector hotelero de EEUU. Dra. Cathy Enz, Profesora del Departamento de Marketing, Sistemas de Información, Estrategia y Turismo. School of Hotel Administration, Cornell University, EEUU
11:00-11:30h	Pausa café
11:30-12:30h	Primeras conclusiones del proyecto Best practices en innovación en el sector hotelero español ESADE- ITH Dra. Mar Vila, Directora del Centro de Dirección Turística de ESADE (CEDIT) y profesora del Departamento de Control y Dirección Financiera. Presenta: Dña. Mar de Miguel, Directora del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH)
12.30-14.00h	Mesa redonda
Participantes: D. Antonio Catalán, Presidente de AC Hotels D. José Guillermo Díaz Montañés, Presidente del Instituto Tecnológico Hotelero y de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos D. Joan Molas, presidente Asociación Cadenas Hoteleras españolas.	
Modera: Dr. Josep-Francesc Valls, Catedrático del Departamento de Dirección de Marketing y del Centro de Dirección Turística de ESADE.	

33

6. Guía del descanso en hoteles.

El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) llegó a un acuerdo de patrocinio con la empresa Flex para la elaboración de una guía que ha recogido todas las claves imprescindibles para mejorar los equipos de descanso en los hoteles. En esta guía se aborda el descanso desde diferentes ángulos pero siempre dentro del contexto hotelero.

Un buen descanso tiene repercusiones obvias para la salud, mucho más tratándose de los alojamientos hoteleros, donde este concepto define la propia esencia de la hospitalidad. Por ello, se expone desde la perspectiva del usuario los factores externos que afectan a la calidad del sueño (movilidad, temperatura, humedad, ruidos, materiales...) y qué factores propios de cada usuario pueden afectar a la misma (alergias, problemas respiratorios, etc.) En este sentido la interacción del usuario con el equipo de descanso (postura al dormir) también cobrará un papel importante a la hora de elegir los equipos de descanso y de conseguir una mejor ergonomía. Si sabemos las preferencias de nuestros clientes más fieles en materia de gastronomía o ubicación, cómo no conocer sus preferencias a la hora de descansar.

Asimismo la guía cuenta con una detallada descripción de los elementos que forman parte del un equipo de descanso (colchón+ base +almohada), detallando sus propiedades físicas y tipologías, como los acolchados y sus diferentes rellenos, así como otros elementos de importancia como las fundas de los colchones o de las almohadas, etc....)

En la parte de mantenimiento se analiza cómo y cuando se debe renovar un equipo de descanso. Existe también un completo capítulo sobre los requisitos normativos y certificados existentes en el ámbito de camas y colchones que afectan al caso particular de los hoteles. Además se cuenta con un directorio de normas existentes para todo tipo de camas listando condiciones de firmeza, estabilidad, tolerancia recomendada, terminología, dimensiones, evaluación de la durabilidad y comportamiento frente al fuego, entre otros aspectos.

El ITH crea con esta guía una alianza con la empresa líder en descanso en España y una de las más punteras del mundo en equipos de descanso, como es Flex, que gira sus ojos hacia el sector hotelero para apoyar su competitividad. Esta guía se hizo pública en la feria de Hostelco que tuvo lugar a finales del mes de octubre.



7. "Flexibilización de costes del área de restauración de un hotel a través de los productos de quinta gama".

Este proyecto, que se realizó junto a CENTRAL DE COCINADOS; CATAR S.L. ofrece al sector hotelero una alternativa a su proceso tradicional de elaboración de alimentos en el área de restauración, mediante la utilización de productos pasteurizados. Este proyecto ha consistido en un informe que recoge los resultados correspondientes al estudio "Innovación, disminución de costes y flexibilización de los procesos en el áreas de restauración". Este proyecto ha investigado cuales son las ventajas y desventajas de la utilización de los productos de 5ª Gama en el departamento de restauración de un hotel, para que así, cuando el hotelero se decida a apostar por esta innovación, tenga la máxima información posible y basada en un estudio realizado por y para el hotelero. El ITH como entidad independiente ha realizado este estudio en 5 cadenas hoteleras.

¿QUÉ ES LA 5ª GAMA?

Las empresas hoteleras han de competir en un mercado donde se busca un equilibrio en creatividad, calidad y precio. Igualmente, deben enfrentarse al grave problema de falta de trabajadores, debido en algunos casos a la estacionalidad y a su escasa calificación profesional. Las novedades que tienen utilidad para estas ramas de actividad, pueden aportar soluciones que abaratan los costes, mejoran la calidad, uniformidad y seguridad alimentaria de las elaboraciones culinarias, simplifican la organización del trabajo y su planificación.

La innovación tecnológica se pone a disposición de hoteleros y restauradores para ayudarles y contribuir a dar soluciones que facilitan el trabajo a los cocineros, camareros y mejoren la atención y servicio al cliente.

PERO CUANDO HABLAMOS DE 5ª GAMA, ¿DE QUÉ ESTAMOS HABLANDO?

36 La quinta gama son productos cocinados o envasados al vacío, los cuales son sometidos a un proceso de pasteurización o bien envasados con atmósferas modificadas, que cubre dos funciones:

➤ La primera, terminar de cocinar el producto a baja temperatura.

➤ La segunda: alargar la vida de dicho producto y lo más importante, mantener los nutrientes así como las propiedades organolépticas

Bajo ésta denominación de quinta gama en la que se basa el estudio realizado, se engloban, genéricamente, diferentes tipos de platos ya preparados y listos para consumir, de rápida y fácil manipulación, que no requieren especialización alguna, convenientemente envasados y almacenados con total seguridad.



Impactos de prensa

37



> Noticia en periódico CEHAT Septiembre



> Artículo aparecido en la revista MAB



> Noticia en periódico CEHAT Noviembre, 2006



> Artículo en revista preferente

Ventajas en la elaboración de productos de 5ª Gama. Tecnología y medios, en un sistema seguro.

➤ No hay Calidad sin Seguridad. Con esta sencilla pero importante premisa, la labor de innovación en el campo de la tecnología alimentaria consigue que toda las gamas de productos ofrezca máximas garantías de calidad higiénico-sanitarias, mediante los procesos de envasado al vacío, en atmósfera modificada, y su posterior pasteurización o ultra congelación, según se adapte mejor a cada tipo de elaborados.

➤ Envasado al vacío. Impide la multiplicación de los microorganismos aerobios que pueden producir la alteración de los alimentos en un breve período de tiempo, protegiendo su interior de cualquier agente externo.

➤ Envasado en atmósfera modificada. Aprovechándose de la acción inhibidora sobre el crecimiento microbiano de algunos gases de uso en el envasado de alimentos, para alargar su vida útil hasta 21 días.

➤ La pasteurización. Una vez envasados al vacío, en crudo o tras un proceso culinario tradicional, los alimentarios se someten, dentro de su recipiente hermético, a una cocción a temperaturas suaves y humedad elevada, seguido de una refrigeración rápida. Este procedimiento permite garantizar la calidad microbiológica y organoléptica de los alimentos durante un período de conservación en refrigeración de entre 30 y 50 días.

La utilización de platos preparados, puede suponer reducciones importantes en superficie de cocina, menos inversión en las instalaciones, menos espacio de almacenaje, mejores controles sanitarios y menos riesgo de contaminación.

La cocina verá así simplificadas sus tareas de organización y planificación del trabajo, como el control sanitario y de costes. Reducirá igualmente sus tareas rutinarias y logrará una mayor rentabilidad de nuestro personal, gasto energético e instalaciones.

Posibilidad de hacer una cocina temática para determinados días de la semana con lo que se aporta variedad y originalidad a la oferta gastronómica del establecimiento.

Así, un hotel puede basar su carta en producto fresco, recurriendo a los elaborados industrialmente como ayuda o complemento. Siempre viendo a esta innovación como una herramienta de apoyo para el Chef .

Objetivos del proyecto

➤ Optimización y mejora del proceso de manipulación, elaboración y presentación de alimentos en el área de restauración

➤ Evaluación del modelo operativo vigente en el proceso de restauración

➤ Evaluación de la flexibilidad del sistema de 5ª GAMA y de los beneficios logrados, mediante la realización de visitas personalizadas a los Directores de los hoteles donde se realizarán los estudios.

Cadenas hoteleras participantes:

➤ RTM Hotels
Hotel Audax, Menorca

➤ H10 Hotels
Hotel Rubicón Palace, Lanzarote
Hotel Garden, Lanzarote

➤ Sirenis Hotels
Hotel Aurea, Ibiza
Hotel Seaview, Ibiza

➤ Palmira Hotels
Hotel Palmira Beach, Mallorca
Hotel Palmira Cormorán, Mallorca

➤ Ola Hotels
Hotel Cala Llenya, Ibiza



> Noticia destacada aparecida en web ITH

8. Conferencias.

Dentro del ciclo de conferencias para la innovación en el sector hotelero que el ITH tiene en marcha, se han celebrado numerosas jornadas para motivar al sector y sobre todo crear una cultura empresarial basada en la innovación hotelera. Estas conferencias han tocado temas cruciales para el sector hotelero.

Conferencias:

- ↳ Estrategias de marketing para la comercialización en el sector hotelero.
- ↳ Hiperespecialización en el sector hotelero; hoteles para niños, gays y la tercera edad.
- ↳ Jornada de innovación en el sector hotelero junto al Gobierno de La Rioja.
- ↳ Seminario de buenas prácticas de innovación dirigidas al sector hotelero organizado junto a ESADE.

Todas estas acciones se enmarcan en el propósito fundamental de traer las mejores experiencias y buenas prácticas aplicadas para que el sector hotelero se pueda beneficiar de toda aquellas iniciativas que ya ha probado su eficacia.



> Ciclo de conferencias - La Rioja

Programa de la Conferencia "Estrategias de Marketing para la Diferenciación en el Sector Hotelero"

Inauguración de la Conferencia:

Eduardo Fayos Solá

Jefe de la Sección de Educación, Formación y Gestión del Conocimiento de la Organización Mundial del Turismo (O.M.T.)

Sr. D. Antonio Nieto

Director General de Turismo de la CAM

Sr. D. Llorenç Huget

Presidente de SA NOSTRA "Caixa de Balears"

Sr. D. José Guillermo Díaz Montañés

Presidente del Instituto Tecnológico Hotelero y de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos

Ponentes:

Dr. Josep-Francesc Valls.

Catedrático del Departamento de Dirección de Marketing y Centro de Dirección Turística de ESADE Business School.

Tema de su ponencia:

"La Demanda cambiante de los clientes en la sociedad actual: El perfil del viajero del presente y del futuro"

Dr. Luis Maria Huete.

Profesor del IESE BUSINESS SCHOOL, asesor de alta dirección, speaker de eventos, autor de best sellers, coach.

Tema de su ponencia:

"Estrategias punteras de posicionamiento en el mercado, y la fidelización y satisfacción del cliente en el sector hotelero"

Coffe-Break

Ponentes:

Sr. D. Miguel Mira Prieto - Moreno.

Director Clientes Horeca - Coca Cola Gestión

Tema de su ponencia:

"¿Cómo reinventar un producto y hacerse hueco en el mercado?: La capacidad para conectar con los consumidores de distintas culturas y épocas, mediante la escucha y el diálogo con ellos, a través del tiempo".

Sr. D. Luis de la Peña. Director de Marketing de Starbucks Coffee España

Tema de su ponencia:

Starbucks Coffee España: La mayor tienda de cafés del mundo. Su estrategia de crecimiento, innovación y posicionamiento en el mercado internacional.

Turno de Preguntas

Clausura de la Conferencia:

Sr. D. Jesús Gatell

Presidente de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid y Vicepresidente del Instituto Tecnológico Hotelero



01 >



02 >



03 >

- 01 > La Rioja- ciclo de conferencias de innovación. Día internacional del turismo.
- 02 > Conferencia sobre hiperespecialización en el sector hotelero; hoteles para gays, niños y tercera edad.
- 03 > "Estrategias de marketing para la diferenciación en el sector hotelero"



9. Primer taller de nuevas tecnologías del sector hotelero.

El ITH y Fundetec organizaron el '1er Taller Nacional de Tecnologías aplicadas al Sector Hotelero', con la colaboración del MITyC (Ministerio de Industria, Turismo y comercio) y del Ayuntamiento de Madrid. El evento tuvo lugar el 9 de junio en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, y estuvo dirigido a las PYMES del sector, que representan el 80% del tejido hotelero español.



44

En la actualidad no existen estadísticas sobre la utilización de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en el sector hotelero, pero los pocos datos de que hay constancia revelan que el porcentaje de utilización de las TIC es bajo, y la innovación tecnológica, insuficiente. El sector ha comenzado a invertir en tecnología, pero aún no existe una concienciación global del uso de la misma para mejorar la rentabilidad. En cuanto al comercio electrónico, los hoteles son cada vez más eficaces en la venta, pero aún les queda mucho por recorrer en todos los procesos de compras (centrales de reservas, proveedores especializados, etc.)



45

El objetivo de este taller fue tratar de impulsar la adopción de nuevas tecnologías entre las PYMES hoteleras. Para ello, profesionales del sector que ya han probado con éxito el resultado de implementar las TIC en sus negocios mostraron sus experiencias y expusieron las claves de una serie de aplicaciones tecnológicas que resultan de gran utilidad para una pyme hotelera.



46

La jornada, que fue inaugurada por el Consejero de Economía del Ayuntamiento de Madrid, D. Miguel Ángel Villanueva, y contó con tres sesiones paralelas en las que se trató cómo mejorar las acciones de marketing a través de canales como Internet, el e-mail y el teléfono móvil; cómo reducir costes utilizando la banca electrónica, el documento mercantil digital, la pasarela de pagos o la externalización; cómo servirse de las tecnologías móviles para optimizar su negocios; o cómo explotar su presencia en Internet para incrementar las reservas, entre otros aspectos.

Asimismo, el ITH y Fundetec aprovecharon el marco del taller para dar a conocer los resultados de un estudio sobre la situación actual de las PYMES del sector en relación con el uso de las TIC, elaborado a partir de más de 500 encuestas. El estudio reveló tanto las tecnologías que utilizan y el equipamiento del que disponen como las razones que aducen para no utilizar determinadas soluciones o herramientas, así como su actitud ante la incorporación de nuevas tecnologías a sus negocios.



47



Previo al taller se celebró una cena de gala en el Hotel Wellington de Madrid, inaugurado por la subsecretaria de industria Maria Teresa Gómez Condado. El taller fue clausurado por la directora general del ITH, mar de Miguel y el Fundetec, Alfonso Arbaiza Tanto la cena como el taller posterior contó con un éxito inusitado de convocatoria.



> Fotografías de la cena del taller

10. Fiturtech.

Foro de Innovación y Tecnología Hotelera

FITUR, 2 DE FEBRERO DE 2007

Fiturtech fue un encuentro en el que compañías del sector hotelero y turístico pusieron en común sus experiencias empresariales derivadas del uso y la aplicación de los últimos y más novedosos instrumentos de gestión; del empleo de nuevos canales de promoción y distribución, etc...Fue una apuesta clara y efectiva por la formación en el uso de las herramientas de gestión aplicadas a la hotelería, a fin de incrementar la eficiencia de este importante sector de la industria turística. Además de cuestiones relacionadas con la hotelería, en el foro se trataron asuntos relativos a la promoción de los destinos turísticos, con la intención de ampliar cada año la temática del encuentro.

La meta de Fiturtech es la colaboración de "dos agentes dinamizadores del turismo y de la innovación para hacer frente a retos tan importantes como los cambios de los modelos turísticos, la transformación estructural de los mercados, y la demanda cambiante de los viajeros del siglo XXI". En Fiturtech se presentaron numerosas innovaciones "de aplicabilidad inmediata y efectiva". Hubo dos salas paralelas de las que listamos los contenidos.



SALA 1

Dirigido a Directores de Hotel, Directores y responsables de Sistemas y a todos los profesionales que deseen conocer una visión de 360 ° del modelo de gestión hotelera ITH que podría ser un referente en el siglo XXI.

Hoteligencia, aplicación práctica del Bussines Intelligence en la Hotelería

Cada vez más nuestra gestión tiene que dirigirse hacia una gestión inteligente, útil y que nos ayude en la toma de decisiones.

Tenemos mucha información, pero, ¿Tenemos realmente la herramienta y los medios para utilizarla? Con esta intervención se dieron a conocer los aspectos más importantes y claves para aplicar un business intelligence realista en la gestión hotelera.

MODELO DE GESTIÓN HOTELERA PARA EL SIGLO XXI

¿Cómo ha evolucionado el sector y la gestión hotelera en los últimos años? ¿Cuál es la estrategia a seguir para vender más y mejor? ¿Cómo lidiar con los GDS e IDS? ¿Qué necesitamos para tener una web propia potente y que nos de resultados? ¿Qué estrategia de CRM debemos aplicar con nuestros clientes? Estas y muchas otras estratégicas preguntas fueron respondidas en esta interesantísima ponencia llevada a cabo por referentes en el sector de la gestión hotelera.



SALA 2

Dirigido a responsables de e-commerce, directores comerciales y de marketing, así como a todos los profesionales que estén interesados en conocer cómo funciona este nuevo aspecto.

Primer diccionario de las palabras claves del negocio turístico en Internet. Cada vez son más los términos que se utilizan en este mundo de la comercialización on-line, ¿Cómo tienes el CTR de tu PPC en tu campaña de Google ads? ¿y el XML?. Con esta ponencia se conocieron de primera mano los términos más importantes y su significado en el argot del e-commerce.

Modelos de distribución Online 6 modelos diferentes de distribución y marketing on-line , sumando en total cientos de millones de euros de facturación a nivel mundial. Se dieron a conocer de primera mano los puntos diferenciadores de cada uno de ellos escuchando a las personas claves y expertas en cada modelo. Atrápalo.com, Bookings.es, Expedia, Travel zoo, Keelko explicaron su modelo para que tengamos toda la información necesaria y así tomar las decisiones correctas

11. Aplicación de la Ingeniería Emocional a los soportes de los Hoteles.

Este proyecto se ha basado en un informe que recoge los resultados correspondientes al proyecto "Diseño orientado al usuario para incrementar la competitividad en el sector hotelero. Aplicación de la ingeniería emocional a la comunicación de la oferta de los hoteles". Dicho proyecto ha pretendido indagar en los conceptos emocionales demandados por los potenciales consumidores con el fin de que los diseños que comuniquen la oferta hotelera estimulen positivamente los conceptos más valorados por los usuarios, mejorando así la percepción de dicha oferta.

LOS OBJETIVOS GENERALES PLANTEADOS FUERON LOS SIGUIENTES:

- Disponer de instrumentos de valoración emocional adaptados a la "oferta hotelera".
- Conocer la situación actual de la oferta hotelera desde la óptica de la percepción de los usuarios.
- Conocer la valoración emocional que el consumidor realiza de cada uno de los productos proporcionados por las empresas participantes.

Los modos y canales de comunicación que un establecimiento hotelero utiliza para mostrarse frente a sus potenciales consumidores son muy variados. Destacan ante todo dos: la publicidad impresa, a modo de folleto publicitario, en sus diferentes formatos, y, los formatos digitales, ligados al incremento del uso de las nuevas tecnologías por parte del conjunto de usuarios, principalmente a través de páginas web y contenidos on-line. Teniendo en cuenta esta consideración, el presente proyecto plantea alcanzar los objetivos generales particularizados a estas dos vías de comunicación.

El resultado obtenido permite no sólo conocer en detalle la imagen que los diseños de producto/ servicio actuales transmiten al consumidor objetivo, sino también, y gracias a la técnica que se dispone para el cuantificado de las emociones (Semántica Diferencial) profundizar en las causas de la percepción generada, conocimiento que por sí mismo es una interesante fuente de información para abordar futuros diseños de producto/servicio con una mayor garantía de éxito. Además, este conocimiento se obtiene para los dos canales de comunicación analizados, el formato impreso y las herramientas web, con la ventaja de poder conocer los diferentes estímulos emocionales que ambos modos de comunicación provocan en el usuario.

Este informe ha recogido los resultados correspondientes al objetivo planteado de conocer la situación actual de la oferta hotelera desde la óptica de la percepción de los usuarios.



CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPRESA



INDICE DE CONTENIDOS	
1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS.	7
2. PARAMETROS DEL ESTUDIO.	8
3. CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DE LA MUESTRA.	11
4. CLASIFICACIÓN DE LA MUESTRA BAJO CRITERIOS DE USO.	12
5. ESTUDIO DE LOS CONCEPTOS EMOCIONALES REPRESENTATIVOS DE LA OFERTA HOTELERA ACTUAL.	23
6. CONCLUSIONES.	36
ANEXO 1. Metodología.	39
ANEXO 2. Tablas de resultados de análisis estadísticos.	43
ANEXO 3. Perfiles comparativos de los ees semánticos.	55

12. Innovación en las empresas del sector hotelero - Cotec.

El objetivo del presente proyecto y que finalizará en el 2007, es profundizar en el conocimiento y mostrar una perspectiva general del proceso de innovación en el sector turístico, y más concretamente en el sector hotelero, identificando pautas de funcionamiento del mismo.

Se ha contado con 12 participantes para este análisis del proceso de innovación, que suponen una muestra representativa de la vanguardia en innovación dentro del sector hotelero y, por tanto, referencia para el conjunto del sector. Este estudio tiene un valor estratégico muy importante para el sector, ya que se va a ocupar, por primera vez, de definir y aislar el concepto de innovación específicamente aplicable a hoteles. El sector hotelero necesita un marco de referencia que sirva de punto de partida para empezar a introducir cambios, para argumentarlos y para defenderlos ante las distintas administraciones. Este corpus teórico, aún no existe en España aplicable al sector hotelero y el ITH está liderando el mismo con el apoyo de la prestigiosa Fundación Cotec.



13. Red Tecnológica Hotelera Española.

El comité gestor de Redhotech se lanza en el 2006 y el 22 febrero 2007 se celebra la primera reunión de Redhotech que es la Red Tecnológica Hotelera Española, agrupación de todos los agentes involucrados en el sector hotelero que se crea con el fin de impulsar todas las iniciativas de I+D+i dirigidas a fomentar el uso de cualquier tecnología en el sector Hotelero. Es una iniciativa del ITH y de AETIC que trabajarán para agrupar a todos estos agentes significativos del sector para establecer las prioridades tecnológicas que permitan rentabilizar y coordinar las inversiones tanto públicas como privadas en I+D+i.

El primer hito significativo de la Red lo constituye la reunión de lanzamiento del comité gestor de Redhotech en la que participan empresas del sector hotelero y empresas TIC que previamente han mostrado su interés en colaborar activamente en el proyecto.

Asimismo asisten representantes del ITH y de AETIC, en calidad de Secretaría de la Red. Dentro de los objetivos de la reuniones destacó: presentar a los agentes de la Red, nombrar a los miembros del Comité Gestor, presentación de las Áreas Tecnológicas, constituir los Grupos de Trabajo, nombrar de los Coordinadores de los Grupos de Trabajo y elaborar el Calendario de actividades 2007.

Para llevar a cabo su trabajo, la Secretaría se apoya tanto en los medios disponibles del ITH y de AETIC, como en expertos en el sector hotelero, expertos en tecnología, empresas y organismos de investigación e innovación, centros tecnológicos, Universidades, etc.



ORGANIZACIÓN DE REDHOTTECH

Presidencia

El Presidente de Redhottech es la figura institucional que representa a la Red en los diversos foros de interés.

Asimismo, es quien ostenta la interlocución con el Ministerio de Educación y Ciencia y demás organismos públicos competentes.

La Dirección de la Red realizará labores de apoyo a la Presidencia para llevar a cabo su cometido, a la vez que le representará en aquellas actividades en que sea preciso para la buena marcha de la Red.

Comité Gestor

El Comité Gestor es el que lidera y lleva a cabo las actividades de desarrollo de la Red, ejerciendo labores de coordinación de los Grupos de Trabajo y de las propuestas de Proyectos de investigación.

El Comité estará formado por una representación significativa de empresas, tanto del sector hotelero, como del sector TIC, y por todos aquellos representantes de centros tecnológicos, asociaciones, universidades, etc., que deseen contribuir y estar involucrados activamente en los trabajos de la Red.

Contará con un total de 12-14 miembros activos que liderarán los distintos Grupos de Trabajo.

El Comité desempeñará, con el apoyo de la Secretaría, las siguientes funciones: captación de miembros y participantes en la Red y en los grupos de Trabajo, coordinación de las actividades propias de la Red y cobertura a las necesidades logísticas de la misma, clasificación tecnológica de las áreas de actuación de acuerdo con las iniciativas y temáticas de interés para el sector hotelero, constitución de los grupos de trabajo específicos, redacción de normas de funcionamiento. Organización de reuniones presenciales y a distancia. Elaboración de actas. Seguimiento de calendarios. Convocatoria de la Asamblea General anual. Redacción de los documentos de trabajo siguientes:

↳ Documento de Visión Estratégica

↳ Código de Buenas Prácticas de la Red

↳ Agenda Estratégica de Investigación

↳ Actas de todas las reuniones y eventos que se celebren

↳ Promoción de Proyectos singulares y estratégicos para el sector hotelero y representación de la Red ante terceros mediante la organización de actos de divulgación y sensibilización, y la edición de material promocional (página web de la Red, folletos, etc.). Búsqueda de fórmulas de financiación.

El Comité Gestor mantendrá reuniones presenciales cada dos o tres meses, sin perjuicio de que celebre sesiones de audio o video-conferencia, de forma dinámica, en función de las necesidades de sus miembros.





El Comité Gestor está compuesto por los siguientes miembros

Pedro Matutes Barceló Presidente de Redhotech Director General de Sirenis Hotels & Resorts
M^a del Mar de Miguel Colom Directora de Redhotech Directora General del Instituto Tecnológico Hotelero
Juan Gascón Comité Gestor Director de I+D+i de AETIC (Asociación de Empresas de Electrónica, Tecnologías de la Información y Telecomunicaciones de España)
Carlos Almagro Afonso Comité Gestor Director General de Asset Hoteles
Tomeu Benassar Comité Gestor Director de Innovación y Sistemas del Grupo Iberostar
Adolfo Borrero Comité Gestor Cosejero Delegado de Telvent
Ignacio Carretero Jefe de División de Gestión de Servicios y Contenidos Multimedia de Telefónica I+D
Xavier Castillo Comité Gestor Director General de Tempos 21
Miguel Castro Comité Gestor Director de desarrollo de negocio del Grupo Gesfor
Antonio Cordón Comité Gestor Director de Comunicación y Relaciones Externas de Ericson
José María de la Fuente Comité Gestor Director de Negocio de la Unidad de Transporte y Gestión de Infraestructuras Turísticas de Sun Microsystems
Alfonso del Poyo del Valle Comité Gestor Director de Zona, División Europa del Grupo Sol Meliá
José Guillermo Díaz Montañés Comité Gestor Director de Red Turística Menorquina S.A.
Patxi Elduayen Comité Gestor Director de Ónity España
Emilio Gómez Calcerrada Comité Gestor Director de Innovación y Desarrollo de Paradores
Gonzalo Gurriarán Comité Gestor Director General de Palafox Hoteles
Cristian Kremers Comité Gestor Director Comercial de Husa Hoteles
Manuel López Comité Gestor Director de Marketing de Hawelett Packard
Humbert Mallafré Comité Gestor Director de Sistemas de H10 Hotels
Francisco Marín Comité Gestor Presidente de Eliop
Vicente Martín Comité Gestor Consejero de TB- Solutions
Silvia Muñoz Grupo Gesfor
Simón Noel Comité Gestor Director Ejecutivo de Mobile one2one
Mark Nueschen Comité Gestor Director de e-commerce de Hotetur, Hotels & Resorts
Luis Ojembarrena Comité Gestor Gerente de la División de Industria y Servicios de Madrid
Javier Ortuño Comité Gestor Director de Servicios para Empresas de Telefónica I+D
Rufino Pérez Comité Gestor Director de Organización y sistemas de Hoteles Hesperia
M^a del Carmen Salazar Bello Comité Gestor Directora de Corporación Hispano Hotelera S.A.
Joaquín Sánchez Eguren Comité Gestor Director del Área de Turismo, Ocio y Retail de Informática El Corte Inglés S.A.
Juan José Sánchez Comité Gestor Arista Ingeniería Emocional
Ignacio Suárez Director Técnico de Mobile One2one
Teresa Taubmann Comité Gestor Directora General de Operaciones de Satec
Xavier Trias Comité Gestor Indra
Miguel Angel Vences Director General Técnico de Satec

60

Grupos de trabajo

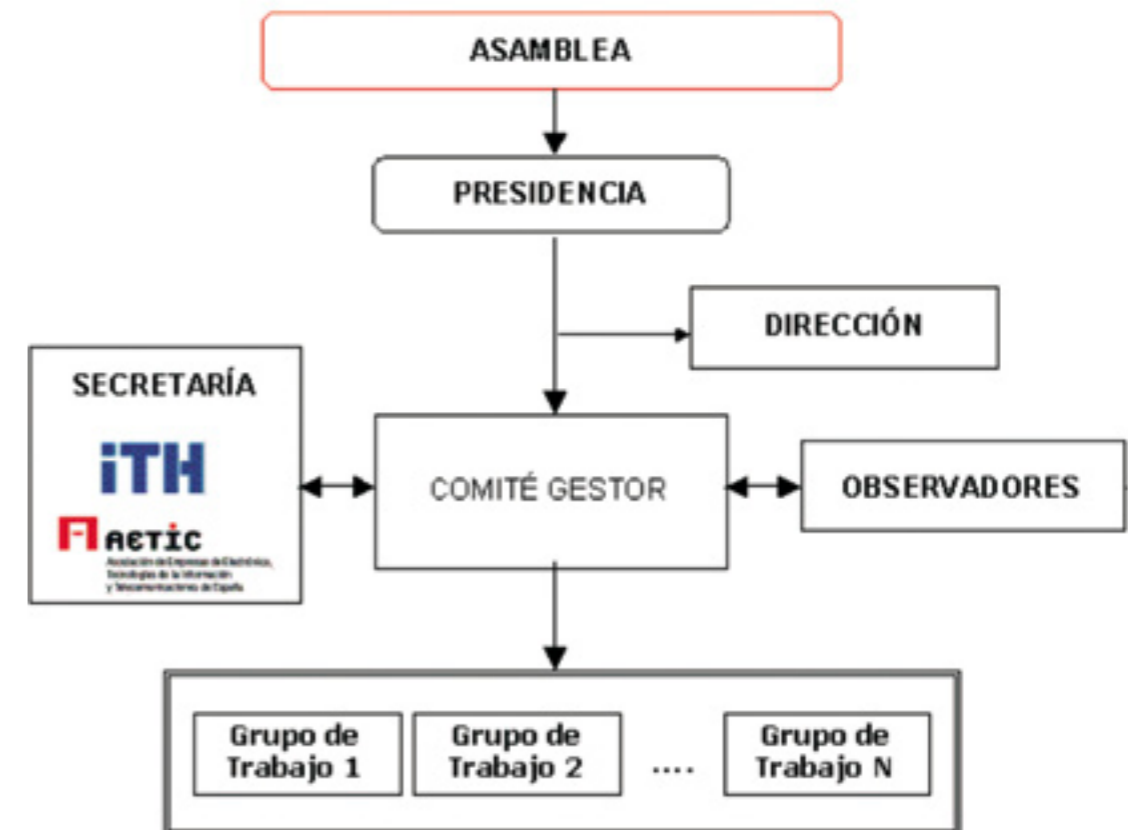
Los Grupos de Trabajo están propuestos por el Comité Gestor, en función de las Áreas de investigación propuestas y de las necesidades que surjan durante el desarrollo de la Red y estarán compuestos por todas aquellas empresas que muestren su interés en participar en ellos.

Cualquier Empresa o Entidad interesada en participar en la Red, deberá solicitarlo vía web. A continuación se informará a la entidad sobre los grupos de trabajo en marcha que decida incorporarse.

El trabajo de la Red se lleva a cabo de manera abierta y transparente, permitiendo que cualquier miembro de la Red pueda hacer llegar sus sugerencias, aportaciones, ideas o visión sobre el presente y futuro del sector hotelero español.

Cada uno de los Grupos de Trabajo elaborará el informe de Líneas de Investigación en el que se detallan los Proyectos de investigación identificados. A partir de este documento, los miembros de cada grupo realizarán su aportación y trabajarán en aquellas áreas que sean de su interés. El resultado alcanzado por los Grupos de Trabajo es recopilado y aprobado por el Comité Gestor y en base a los resultados obtenidos, elabora la Agenda Estratégica, con el apoyo de la Secretaría, para su aprobación por la Asamblea General.

ORGANIGRAMA DE LA RED TECNOLÓGICA HOTELERA



61

La Red Tecnológica Hotelera Española tiene como uno de sus principales objetivos establecer la Agenda Estratégica de Investigación en la que se definirán las principales Áreas de I+D+i para el sector hotelero. La agenda estratégica es un documento u hoja de ruta que servirá como referencia para identificar las áreas estratégicas y las prioridades tecnológicas del sector hotelero español y sirve para que las autoridades europeas, nacionales y autonómicas las tengan en cuenta a la hora de dar prioridad a las acciones de I+D+i que respaldan y financian.

A partir de dichas áreas se conformarán los Grupos de Trabajo, integrados por aquellas empresas hoteleras y de las TIC que quieran contribuir activamente con su aportación al desarrollo de los Proyectos que se identifiquen en la Red.

Con el fin de facilitar el arranque de la Red y la formación de los Grupos de Trabajo, el ITH ha identificado las siguientes Áreas de Investigación, las cuales deberán ser completadas y ratificadas por el Comité Gestor posteriormente.

1. Gestión de sistemas

1.1. Gestión de sistemas a nivel interno

- a. Software
- b. Hardware
- c. Redes y conexiones
- d. Internet
- e. Multimedia
- f. Soluciones de movilidad
- g. Servicios inteligentes
- h. Pasarela de pagos

1.2. Gestión de sistemas a nivel externo

- a. Integración con TTOO
- b. Compras e integración con proveedores
- c. Externalización de sistemas y aplicaciones

2. Gestión hotelera, comercial y marketing

2.1. Gestión hotelera

- a. Business intelligence (Hoteligencia)
- b. Identidad digital
- c. Gestión Documento Mercantil Digital
- d. Herramientas tecnológicas de gestión (PMS, entorno web, travel 2.0)

2.2. Gestión hotelera comercial y marketing

- a. E-commerce
- b. E-marketing
- c. Herramientas tecnológicas de gestión (CRM, entorno web, travel 2.0)

3. Gestión de instalaciones

- a. Seguridad en el hotel
- b. Domótica
- c. Energía

4. Acciones horizontales

- a. Formación y recursos humanos
- b. Benchmarking del sector
- c. Difusión y comunicación
- d. Cooperación con otras plataformas
- e. Cooperación con otras iniciativas

14. Análisis de la eficiencia del Sector Hotelero Español (CRE).

Los fines específicos de este proyecto son los siguientes:

↳ Diseño de un cuestionario que será distribuido entre una muestra representativa de los establecimientos hoteleros de España.

↳ El tratamiento de los datos obtenidos a partir de la aplicación de técnicas DEA (Data Envelopment Analysis) con el objetivo de calcular la eficiencia en la prestación de servicios de la planta hotelera española.

↳ La difusión de los resultados del proyecto

El sector necesita cada vez más información que le ayude a mejorar su competitividad. Con este estudio esperamos que el sector tenga un punto de partida una base con la que desarrollar y mejorar la eficiencia hotelera.

Este proyecto se realiza en colaboración con Sa Nostra Caixa de Balears.

15. Observatorio de Precios On line de hoteles de Islas Baleares.

El Observatorio de precios tiene como objetivo conocer de manera fiable la evolución y tendencia de los precios hoteleros on line. El objetivo principal a largo plazo es la creación de una herramienta práctica y transparente de información sobre los precios de las plazas hoteleras, en un principio aplicable a Mallorca, pero que posteriormente sea extrapolable a cualquier área, y que permita avanzar en el conocimiento de las circunstancias explicativas de la formación de los precios.

LOS OBJETIVOS A LARGO PLAZO SON LOS SIGUIENTES:

- Analizar la estructura básica de los precios y los factores causantes de su evolución.
- Constituirse como instrumento de consulta, asesoramiento, información y estudio en materia de precios hoteleros.
- Formulación de recomendaciones de actuación a los diversos agentes económicos del sector hotelero mallorquín.
- Favorecer la transparencia y racionalidad del proceso de comercialización.
- Ampliar la red de conocimientos turísticos desde la vertiente científico-técnica del ITH, aumentando su capacidad para identificar y valorar los factores críticos que inciden en la evolución de la oferta de precios en la red del sector hotelero de Baleares.
- Generar y poner a disposición del sector empresarial hotelero la evolución de los precios on line, las principales causas y tendencias objetivas, para aumentar la eficacia en la toma de decisiones, basándose estas en un mayor conocimiento e información de la realidad.
- Desarrollar modelos analíticos, basados en datos objetivos, que permitan mejorar cualitativamente la previsión e información del sector hotelero mallorquín.
- Realizar estudios de carácter regular, encaminados a establecer un seguimiento sistemático de la formación de los precios de las plazas hoteleras.
- Elaborar un informe anual que recoja las principales actuaciones del Observatorio durante un año.
- Diseño del portal del Observatorio para constituirse como instrumento de consulta y difusión de los resultados.

64

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE EL INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO Y EL INSTITUTO DE ESTRATEGIA TURÍSTICA DE LES ILLES BALEARS (INESTUR) PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO "ANÁLISIS DE LA EVOLUCIÓN DE PRECIOS HOTELEROS ON LINE EN LAS ISLAS BALEARES"

En Palma de Mallorca , a 1 de junio de 2006

REUNIDOS

De una parte, D. José Guillermo Díaz Montañés, Presidente del Instituto Tecnológico Hotelero, actuando en nombre y representación del mismo, conforme al artículo 11 de sus Estatutos.

Y de otra, D. José Aloy Pons, como Vicepresidente del Instituto de Estrategia Turística de las Islas Baleares (INESTUR), en nombre y representación de la misma, según el Artículo 5.1 f) del Decreto 5/2004, de 23 de enero, por el cual se crea y regula el Instituto de Estrategia Turística de les Illes Balears, y la delegación del Presidente de INESTUR de 9-11-2004, BOIB 163 de 18-11-2004.

EXPONEN

V- Que ITH persona jurídica, sin ánimo de lucro, es una Asociación privada con domicilio en Madrid, calle Alcalá, número 117 y de C.I.F. n.º G-84106202. De acuerdo con lo establecido en el artículo 3 de sus Estatutos, tiene entre sus fines impulsar la competitividad del sector hotelero sobre la base de la cooperación empresarial a través de actividades que fomenten la investigación, el desarrollo y la innovación (I+D+i) en aquellas áreas de un hotel (o establecimiento alojativo) susceptibles de enfoque tecnológico, siendo la Asociación el único ITH a nivel estatal, único respaldado por la CEHAT y con el apoyo del sector hotelero.

VI- Que el Instituto de Estrategia Turística de les Illes Balears, es una entidad de derecho público adscrita a la Consejería de Turismo de las Illes Balears.

VII- Que teniendo como antecedente del presente convenio, la existencia del previo convenio marco de colaboración, entre ambas entidades.

VIII- Que de acuerdo con la anterior exposición se suscribe el presente convenio de colaboración de acuerdo con las cláusulas siguientes

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- El presente convenio tiene por objeto establecer las bases de la colaboración entre el ITH y e INESTUR para llevar a cabo el desarrollo y puesta en marcha del proyecto denominado "Análisis de la evolución de precios hoteleros on line en las Islas Baleares".

SEGUNDA.- FINES.- Los fines específicos del presente convenio, de acuerdo con la Memoria Justificativa, que figura como anexo I, son los siguientes:

Constituir y consolidar un Observatorio que permita de forma coordinada y estable analizar y valorar la evolución de la oferta de precios hoteleros on line de las Islas Baleares y establecer modelos analíticos que permitan reducir la incertidumbre actual.

TERCERA.- TIPOS DE ACTUACIONES A DESARROLLAR.- La consecución de los citados fines y objetivos, se llevará a cabo mediante el establecimiento de las distintas fases del mismo, y así:

Se Desarrollará una Prueba Piloto en Palma de Mallorca, para establecer un sistema de análisis de la evolución de los precios hoteleros on line, que permita modelizar y exportar la experiencia y sirva para constituir un Observatorio en las Islas Baleares.

1ª Fase: Realización de un diseño muestral representativo por zonas, tipo de establecimiento y categoría, y se procederá a la definición de los

65

estándares de compra a realizar y los plazos.

2ª Fase: Desarrollo de la base de datos según los requerimientos establecidos.

3ª Fase: Simulación de las compras en base a la muestra y a los estándares establecidos.

4ª Fase: Explotación de los datos obtenidos.

CUARTA.- PRESUPUESTO.-

QUINTA.- OBLIGACIONES DE INESTUR.- INESTUR se compromete a financiar el 80 % de Presupuesto del proyecto, así como a aportar el equipo humano que se considere necesario para la realización de las concretas actuaciones que se ejecuten en el desarrollo del mismo. INESTUR adelantará el 60% de su aportación a la firma del Convenio. El 40% restante lo abonará tras la finalización de las actuaciones correspondientes.

SEXTA.-- OBLIGACIONES DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO.-

El ITH se compromete a aportar el 20 % del presupuesto del proyecto, hasta el límite máximo del resto del presupuesto indicado en la cláusula cuarta del presente convenio específico de colaboración. Dicha aportación podrá efectuarla de manera directa o bien a través de la búsqueda de nuevos patrocinios o colaboraciones.

Igualmente, el ITH se obliga a dirigir el proyecto que justifica el presente Convenio, y a aportar sus instalaciones para el desarrollo del mismo.

También involucrará en el desarrollo del proyecto a su Comité de Expertos, con objeto de incrementar el valor añadido de dichos proyectos.

Para la realización de los trabajos propios de la ejecución, el ITH podrá convenir o contratar con aquellas personas físicas o jurídicas que, por su cualificación o medios técnicos, pudieran contribuir a la óptima consecución de los trabajos y objetivos propuestos sin que ello suponga relación laboral alguna con ninguna de las partes.

SEPTIMA.- PUBLICIDAD E INFORMACIÓN DE LAS ACTUACIONES.- El ITH hará mención expresa de la colaboración entre el Instituto de Estrategia Turística de les Illes Balears y el ITH, mediante la colocación de los correspondientes logotipos en un lugar visible de aquel en que se lleven a cabo las actuaciones y en cualesquiera de sus publicaciones, comunicaciones escritas (notas de prensa, etc.) y documentos o formas en que se documenten dichas actuaciones.

OCTAVA.- DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL.- Los derechos de propiedad intelectual de la obra realizada por medio del presente Convenio de Colaboración, pertenecerá por partes iguales a INESTUR y al ITH, perteneciéndoles de forma exclusiva a INESTUR los derechos de comercialización o distribución de la obra en cualquier tipo de soporte en les Illes Balears, y perteneciéndoles de forma exclusiva a ITH los derechos de comercialización o distribución de la obra en cualquier tipo de soporte en el resto del territorio del Estado, siempre que se cuente con la autorización previa de INESTUR al tratarse de datos obtenidos en Baleares.

NOVENA.- VIGENCIA.- El presente convenio de colaboración comenzará a desplegar los efectos inherentes al mismo desde el momento de su firma y su duración se prolongará hasta su total cumplimiento.

DECIMA.- INCUMPLIMIENTO.- El incumplimiento por cualquiera de las dos partes de las obligaciones establecidas en el presente convenio facultará a la parte que haya cumplido para optar entre exigir el cumplimiento o la resolución del mismo, con resarcimiento de daños y perjuicios en cualquiera de los casos.

DECIMOPRIMERA.- REGIMEN JURÍDICO

Por el Instituto Tecnológico Hotelero

Por INESTUR

Fdo.: José Guillermo Díaz Montañés

Fdo.: José Aloy Pons



> Convenio INESTUR

16. Facturación electrónica en el sector hotelero.

El 25 de enero de 2007, La Sociedad Estatal de Gestión de la Información Turística (SEGITUR), el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y Doc on Time, empresa especializada en firma y factura electrónica, firman un acuerdo de colaboración para impulsar la facturación electrónica en el sector hotelero.

El acuerdo, firmado por el presidente de SEGITUR, Carlos Abella Picazo; el presidente del ITH, José Guillermo Díaz Montañés, y el consejero delegado de Doc on Time, Julio Peñas Estirado, establece un compromiso entre las partes con el fin de apoyar a los hoteles.

La plataforma de facturación electrónica Bizlayer cuenta con la máxima seguridad y garantía legal, dado que ofrece servicios de delegación de firma al emisor y validación de la misma al receptor, lo que, además de evitar estas responsabilidades a las partes, garantiza la validez legal y fiscal de las facturas. La firma de las facturas se realiza con un certificado reconocido y emitido por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre – Real Casa de la Moneda.



> Firma de facturación electrónica

Entre las principales ventajas del uso de la factura electrónica destacan la reducción de costes al disminuir el tiempo y recursos necesarios para la gestión de la propia factura; mejor disponibilidad y accesibilidad de los datos; ausencia de errores en la interpretación de los mismos; seguridad en la identidad del emisor de la factura y un acortamiento en los flujos de pagos y cobros. Así como una contribución a la mejora del medioambiente, derivada de la reducción de uso de papel y tinta. SEGITUR ofrecerá esta herramienta al sector turístico con el objetivo de facilitarles las transacciones comerciales eficaces y rentables entre las empresas.

Por su parte, Doc on Time, especialista en servicios soportados por firma electrónica, aporta el componente tecnológico, así como el apoyo logístico y de integración con Bizlayer.

El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) aporta todo el Know How sobre el sector hotelero, ya que se trata de una entidad dedicada plenamente a la innovación en productos y procesos con el objetivo prioritario de apoyar la competitividad de la hotelería en España.

En España se emiten más de dos millones de facturas electrónicas al mes, mecanismo que es utilizado por cerca de 4.500 empresas en nuestro país. La facturación electrónica supone un ahorro económico de más del 60% del coste administrativo total y una reducción de tiempo en el proceso de gestión por factura que supera el 70%.

Con esta iniciativa se da un paso más para motivar a los alojamientos españoles a usar la factura electrónica, dado que su adopción está siendo más lenta que en otros sectores de la economía española. El proceso de transición se ve favorecido desde el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio con el Plan Avanza que, entre otras medidas, prevé el estímulo de la adopción de la factura electrónica en las pymes.

Proyectos en marcha:

- Innovación en las empresa del sector hotelero - Cotec
- Red Tecnológica Hotelera Española
- Análisis de la eficiencia del sector hotelero español - CRE
- Segundo taller de nuevas tecnologías del sector hotelero
- Observatorio de precios on line de hoteles de Islas Baleares
- Facturación Electrónica - Segitur - Doc on time

7.4 ACCIONES DE MARKETING Y COMUNICACIÓN

↳ Fitur Campaña de los cigarrillos

Recién publicado el manual de la Ley del Tabaco, el ITH pone en marcha una acción de marketing y comunicación consistente en poner a circular por el recinto de Fitur, a unos "cigarrillos gigantes" que remitían a la gente a nuestro stand para adquirir el Manual sobre la "Ley del Tabaco".

¡SI VES ESTE CIGARRILLO EN FITUR, SÍGUELE!

Con esta campaña de comunicación, el ITH pretende hacer llegar la información contenida en su Manual de Calidad de Aire Interior para adaptarse a la recién implantada Ley del tabaco. Los empresarios hoteleros españoles van a encontrar en esta guía respuestas a sus preguntas y satisfacción a sus dudas. "Los cigarrillos andantes" repartirán, a su vez unos flyers que contienen las preguntas más frecuentes que el hostelero se hace a la hora de aplicar la ley a sus establecimientos. De esta manera tan dinámica y divertida, el ITH se asegura que esta información llegue al mayor número de hoteleros posible, cumpliendo su compromiso de "anticiparse a los cambios" allí donde éstos se estén dando. No dudes en seguir al cigarrillo hasta el Stand número 8D 428 de la feria. Allí podrás encontrar el manual para adaptarse a Ley del Tabaco.



↳ Periódico de la CEHAT

A lo largo del año, el ITH ha mantenido su espacio en el periódico de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT); publicando cada mes dos páginas sobre todas las noticias, acciones y decurso de la actividad del ITH.

Notas de Prensa

- ↳ Segitur, ITH y doc on time firman un acuerdo para impulsar la facturación electrónica en el sector turístico.
- ↳ El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) lidera la Red Tecnológica Hotelera Española, un proyecto europeo pionero en España.
- ↳ EL ITH Y AETIC celebran la primera reunión de Lanzamiento.
- ↳ El ITH y el gobierno regional de la Rioja con la innovación hotelera en el día internacional de turismo.
- ↳ ITH y Gobierno de la Rioja, juntos en el día mundial del Turismo.
- ↳ El ITH presenta las conclusiones de la aplicación de la Cocina de Quinta gama a los hoteles.
- ↳ El ITH explica cómo reducir costes en la cocina de un hotel.
- ↳ El Instituto Tecnológico Hotelero presenta los primeros informes resultados del proyecto de "Marketing Emocional aplicado a hoteles".
- ↳ El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) presenta los resultados definitivos del proyecto para reducir costes y simplificar los procesos del área de cocinas de un hotel.
- ↳ El ITH participa en las nuevas "Aportaciones de las TIC al turismo" en Asturias.
- ↳ El ITH e Inestur constituyen un observatorio de la evolución de precios hoteleros.
- ↳ El ITH y Fundetec firman un convenio de colaboración para organizar el 'I Taller Nacional de Tecnologías aplicadas al Sector Hotelero'.



- Segitur y el ITH firman un acuerdo de colaboración tecnológico para mejorar la competitividad del sector hotelero.
- El ITH presenta sus nuevos proyectos en la Asamblea de Secretarios Generales de la CEHAT.
- EL ITH en Baleares, presentando el proyecto que ayudará a cumplir la LOPD (Ley Orgánica de Protección de Datos).
- El ITH y electrolux professional celebran un showcooking en colaboración el reputado chef Mario Sandoval para el sector hotelero.
- Conclusiones del seminario "best practices en el sector hotelero español" organizado conjuntamente por ESADE e ITH.
- ITH participa junto a Fundetec y el Govern de les Illes Balears en formar en informática e Internet a más de 200 mayores en un mes.
- EL ITH y Flex colaboran para mejorar el descanso en los hoteles.
- Hoy comienzan las presentaciones del ITH en Baleares de su proyecto para cumplir la LOPD (Ley Orgánica de Protección de Datos).
- El ITH se desplaza a Sevilla para presentar el código tipo de la Ley de Protección de Datos ante la Asociación de Hoteleros Sevillanos.
- El ITH junto a Segitur presenta a los hoteleros las ventajas de adherirse al plan Eureka Tourism 2006-2009.
- Hoteles para gays, para niños y para la salud. Tres apuestas de futuro.
- Conclusiones del seminario "best practices en el sector hotelero español" organizado conjuntamente por ESADE e ITH.
- El ITH edita las paginas amarillas de la tecnología para el sector hotelero.
- El ITH presenta las primeras impresiones del proyecto "innovación, disminución de costes y flexibilización de los procesos de área de restauración".

- El ITH celebra la conferencia sobre "hiperespecialización en el sector", dentro de su ciclo de innovación hotelera
- El Instituto Tecnológico Hotelero firma un convenio marco de cooperación con El Instituto Nacional de Estadística (INE)
- El ITH pone en marcha su "Observatorio de competitividad hotelera"
- El ITH firma un acuerdo de colaboración con FITUR, FITURTECH para celebrar una jornada sobre innovación y buenas prácticas en la Feria Internacional de Turismo.

Ejemplos de impactos aparecidos en medios especializados



01 > "El ITH y el INE llevarán a cabo proyectos conjuntos tras la firma de un acuerdo" - Revista Hosteltur



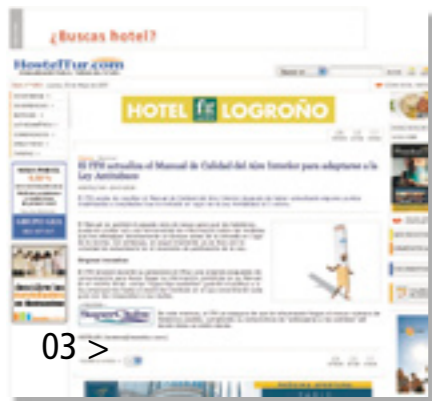
02 > "El ITH y ESADE organizan mañana un seminario sobre innovación en el sector" - Revista Hosteltur



01 >



02 >



03 >

01 > "Primer Taller nacional de tecnologías aplicadas al sector hotelero, organizado por el ITH" - Revista Preferente
 02 > "Un estudio del ITH revela la dificultad de los hoteleros para conocer las expectativas de sus clientes" - Revista Hosteltur
 03 > "El ITH actualiza el manual de Calidad del Aire Interior para adaptarse a la Ley Antitabaco" - Revista Hosteltur

1. Presentación del Proyecto del código tipo para la LOPD (Ley Orgánica de Protección de datos).



01 >



02 >



03 >

01 > Mallorca, 23 de Febrero 2006
 02 > Menorca, 24 Febrero 2006
 03 > Ibiza, 18 Febrero 2006

2. Presentación del Proyecto del código tipo para la LOPD (Ley Orgánica de Protección de datos).

Sevilla, 11 Mayo 2006



78

3. Conferencias de Hiperespecialización en el Sector Hotelero Español.

Madrid, 4 Abril 2006 , Hotel Puerta de América



Programa de la conferencia:
"Hiperespecialización en el Sector Hotelero"

Inauguración de la Conferencia

- 10.30 **Sr. D. Antonio Nieto.** Director General de Turismo CAM
- 10.35 **Sr. D. José Guillermo Díaz Montañés.** Presidente del ITH y CEHAT
- 10.40 **Sr. D. Jesús Gatell.** Presidente de AEHM y Vicepresidente del ITH

Ponentes

- 10.45 **Sr. D. Mauricio Carballeda.** Director de I+D+i de Sol Meliá
"Hiperespecialización en el segmento familias"
- 11.15 **Sr. D. Carlos de Cires.** Director de Rainbow Viajes
"Rainbow Viajes, agencia especializada en el público Gay"

12.00 **Cofee-Break**

Ponentes

- 12.30 **Sr. D. Pedro Luis Cobiella.** Presidente de Hospiten
"Turismo de salud, turismo de futuro"

13.15 **Debate**

Clausura

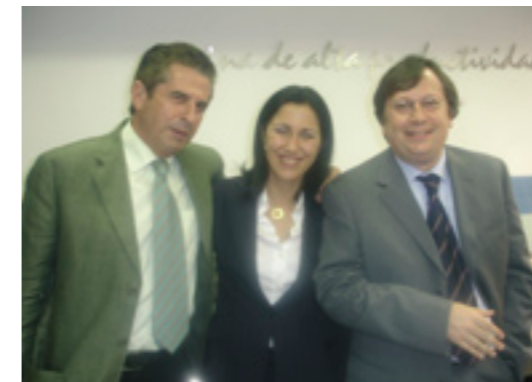
79



4. Showcooking.
Madrid, 26 Abril 2006, Instalaciones de Electrolux

Programa del evento:

- 10.15 Recepción de los Invitados en la Sede del Instituto Tecnológico Hotelero (C/ Alcalá nº 117)
- 10.30 Salida hacia las instalaciones de Electrolux Professional
- 11.00 Bienvenida. Objetivos del encuentro y Presentación del Evento
- 11.15 Concepto: la Preparación y el Showcooking, Tecnología Cook & Chill y Libero
- 11.30 Showcooking.
- 12.45 Concurso entre espectadores
- 13.15 Cálculos - Inversiones
- 13.30 Degustación
- 14.00 Entrega de premios y fin del evento. Salida del autobús con dirección a la sede del ITH





5. Seminario "Best Practices en el sector hotelero español" de Esade
Día 3 y 9 de mayo, 2006; Barcelona

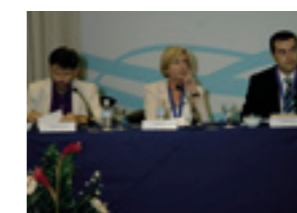
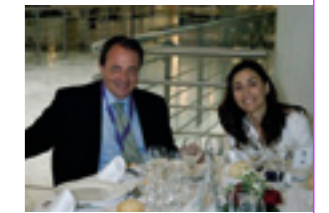


6. Primer Taller de nuevas tecnologías aplicadas al sector hotelero español
 Días 8 y 9 de junio, Palacio de Congresos de IFEMA Madrid

Cena inaugural del I Taller Nacional aplicado a las tecnologías del sector hotelero.



Jornadas del I Taller Nacional de Tecnologías aplicadas al sector hotelero.



7. Presentación de ITH en Adegui
Día 22 de junio, Guipúzcoa

8. Ciclo de conferencias de La Rioja
Día 27 de Septiembre en Logroño



Programa del Ciclo de conferencias sobre innovación turística

10:15 El viajero del siglo XXI

11:30 FITUR en tu móvil

12:30 Estrategias de comercialización. El e-commerce en los hoteles

9. Presentación de la Guía de Descanso Flex
Día 24 de octubre en Barcelona

10. Presentación del Proyecto de Ingeniería Emocional
Día 26 de octubre en Sevilla

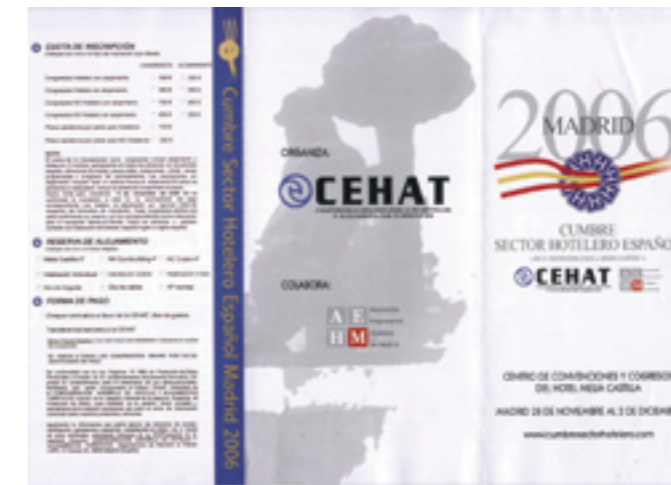
11. Presentación del Proyecto de "Flexibilización de costes en el área de restauración de un hotel"
Día 22 de Noviembre en Tenerife



12. Presentación del Fiturtech
Día 6 de enero en Fitur, Madrid

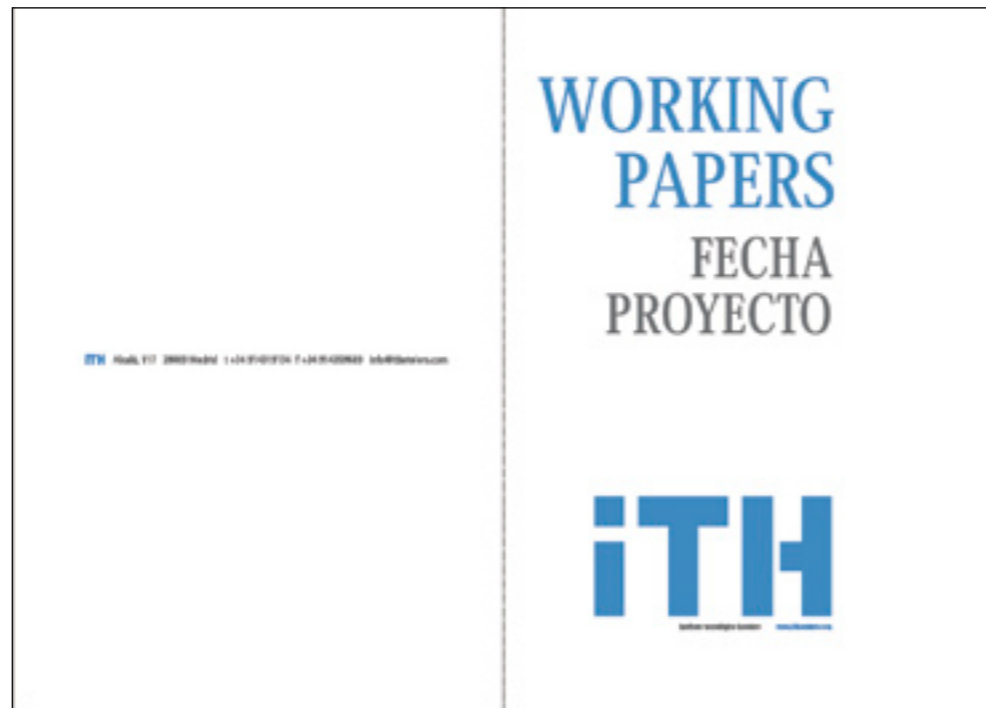


13. Presentación Cumbre Sector Hotelero Español. CEHAT
Madrid, del 28 de Noviembre al 2 de Diciembre.



WORKING PAPERS

Los working papers son una serie de documentos de trabajo que recogen el know how generado por el ITH de manera que se gestione el conocimiento a través de un sistema accesible y usable. Son publicaciones a las que todos nuestros socios acceden de manera gratuita y que constituyen un valor en si para un centro dedicado a la innovación, como es el ITH.



92

9. Junta Directiva



01 >



02 >



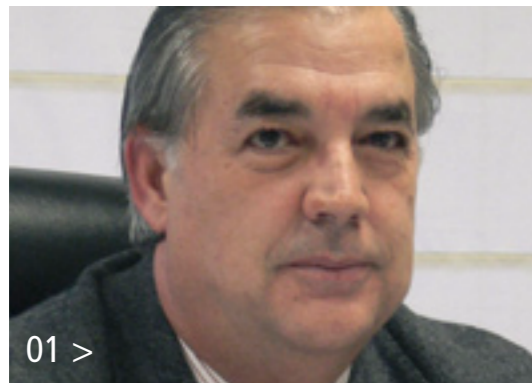
03 >



04 >

- 01 > Jose Guillermo Díaz Montañés, Presidente
- 02 > Jesus Gatell, Vicepresidente
- 03 > Ramón Estalella Halfter, Secretario General
- 04 > Mar de Miguel, Directora General

93



01 >



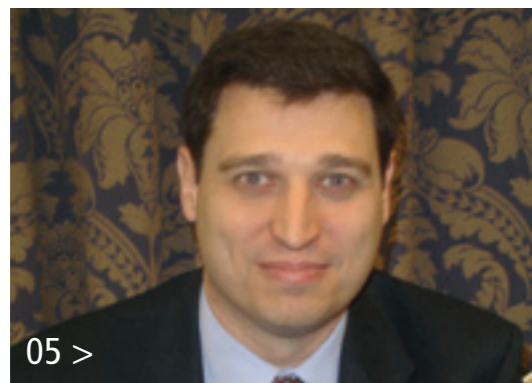
02 >



03 >



04 >



05 >



06 >

- 01 > Valentín Ugalde, Tesorero
 02 > Carmelo Hernández, Vocal
 03 > Fernando Panizo, Vocal
 04 > Manuel Butler, Vocal
 05 > Pedro Matutes, Vocal
 06 > Aurelio Vázquez, Vocal

10. Socios del ITH

Ficha de inscripción

Carta de agradecimiento a los socios

Sr. D.
 ENTIDAD.
 DIRECCION
 Madrid, --- de ----- de 2006

Estimado Señor,
 Como Presidente del Instituto Tecnológico Hotelero, y conforme a los acuerdos adoptados en la reunión de la Junta Directiva del mismo, celebrada con fecha -- de ----- de 2006, tengo el placer de comunicarle que, de acuerdo con su solicitud, ENTIDAD, ha sido incluido como socio en nuestro Instituto.
 Igualmente, le informamos que procederemos a su inscripción en el Libro de Registro de Socios con el número ---, y a domiciliar la cuota anual correspondiente al año 2006 por importe de 00,00 , así como la cuota de entrada por importe de 00,00 en la cuenta corriente por usted indicada en su Ficha de Inscripción.
 Aprovechamos la ocasión para hacerle entrega de una documentación donde encontrará información general sobre el Instituto Tecnológico Hotelero, algunos productos ya desarrollados por el ITH y un obsequio de bienvenida como nuevo socio.
 En nombre del Instituto Tecnológico Hotelero, me gustaría darle nuestra más cordial bienvenida y transmitirle nuestra confianza en que ésta mutua colaboración supondrá grandes beneficios para su asociación.
 Reciba un cordial saludo,

EL PRESIDENTE DEL
 INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO
 Fdo.: D. José Guillermo Díaz Montañés

Socios del ITH

- 1 RED TURISTICA MENORQUINA, S.A. (RTM HOTELS)
- 2 CONFEDERACION ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURISTICOS (CEHAT)
- 3 ASOCIACION DE CADENAS HOTELERAS ESPAÑOLAS (ACHE)
- 4 UNIÓN HOTELERA DE ASTURIAS
- 5 CORPORACIÓN HISPANO HOTELERA, S.A.
- 6 HOTEL ENARA, S.L.
- 7 ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOTELERA DE MADRID (AEHM)
- 8 ONITY, S.L.
- 10 PROMOTORA IMPERIAL, S.L. (HOTEL POZUELO)
- 12 ASOCIACIÓN HOTELERA Y EXTRAHOTELERA DE TENERIFE, LA PALMA, LA GOMERA Y EL HIERRO (ASHOTEL)
- 13 GREMI D'HOTELS DE BARCELONA
- 14 ASOCIACIÓN HOTELERA DE MENORCA "ASHOME"
- 15 INFORMATICA EL CORTE INGLES, S.A.
- 16 ASOCIACIÓN HOSTELERA DE NAVARRA
- 17 VACANCES MENORCA, S.L.
- 18 TORREJÓN INDUSTRIAL HOSTELERO, S.A.
- 19 AMURA HOTELES, S.A.
- 20 LES ROCHES MARBELLA - ESCUELA SUPERIOR DE ALTA GESTIÓN DE HOTEL, S.A.
- 21 FEDERACIÓN EMPRESARIAL HOTELERA DE MALLORCA (FEHM)
- 22 ASOCIACIÓN DE HOTELES DE SEVILLA Y PROVINCIA
- 23 CÍA. INMOBILIARIA Y DE INVERSIONES ZARAGOZA URBANA, S.A. - PALAFOX HOTELES
- 24 CAIXA BALEARIS - SA NOSTRA
- 25 HOTEL MIRADOR LA FRANCA (LIZATUR, S.L.U.)
- 26 BALNEARIO DE MONDARIZ
- 27 MIRAVISTA HOTELES, S.L.
- 28 HOVIARCA, S.A. (HOTEL CARMEN)
- 29 CELUISMA, S.A.
- 31 HOTEL EL MAGISTRAL
- 32 HOTEL PUERTA DE TOLEDO; S.A.
- 33 CAN GASPARO, S.L.
- 34 ILLA PLANA REAL ESTATE, S.L.
- 35 PACIFIC, S.A. (HOTEL RIVIERA)
- 36 HOTEL LA PUEBLA
- 37 HOTEL FELIPE IV, S.A.
- 38 BALNEARIO DE ARCHENA, S.A.
- 39 BALNEARIO DE COFRENTES, S.L.
- 40 HOTELES EL PRIVILEGIO, S.L.U.
- 41 EMTURAXA, S.L. (HOTEL LA VIÑUELA)
- 42 ASOCIACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS DE GUIPUZCOA (ASPAGI)
- 45 INTERGROUP HOTELES, S.L.
- 46 GODOY HOTELES, S.L. (HOTELES QUO)
- 47 HISPANO ALEMANA DE MANAGEMENT HOTELERO, S.A. (GRUPO IBEROSTAR)
- 48 HOTELES BELLAVISTA, S.A.
- 49 UNIÓN HOTELERA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA

- 50 ATIPIKA MEDIA, S.L.
- 51 TASCÓN HERMANOS, S.A. (HOTEL PALACIO DE LA LLOREA)
- 52 TORNEX EUROPE, S.L.
- 54 SIRENIS SERVICE, S.L. (HOTELES SIRENIS)
- 55 GENERAL DE TERRENOS, S.A. (HOTEL LA CALDERONA)
- 56 VERA GALDEANO, S.L. (HOTEL EL CONVENTO)
- 58 MIRANOCHA, S.L. (APARTAMENTOS PALM GARDEN)
- 59 GRUPO EMPRESAS TURÍSTICAS MARTÍNEZ, S.L. (GRAN HOTEL REGENTE)
- 60 CORPORACIÓN H10 HOTELS, S.L.
- 61 HOTEL WELLINGTON, S.L.
- 62 FEDERACIÓN EMPRESARIAL HOTELERA DE IBIZA Y FORMENTERA (FEHIF)
- 63 HAMILTON HOTELES, S.L. (CASA ROMANA HOTEL BOUTIQUE)
- 64 CENTRAL DE COCINADOS CATAR, S.A.
- 65 FIESTA HOTELS & RESORTS, S.L.
- 66 BECQUER SOCIEDAD ANÓNIMA HOTELERA (HOTEL BECQUER)
- 67 ASSET HOTELES, S.A. (HOTEL ASSET TORREJÓN)
- 68 HOTEL LOS LAGOS DE COVADONGA, S.A.
- 69 GESTIÓN FORUM RESORT, S.A. (SALAMANCA FORUM RESORT)
- 70 HOTEL INGLATERRA, S.A.
- 71 SOL MELIA, S.A.



Soluciones Sencillas
a Cuestiones Importantes



ASOCIADO A

ITH
INSTITUTO
TECNOLÓGICO
HOTELERO



www.ithotelero.com