

Ideas clave transmitidas durante la Jornada Profesional



6 de noviembre de 2017, Cáceres.

Planteamiento enogastronómico, gastronomía gourmet, auténtica y slow.

Amaia López de Heredia - [Curriculum](#) - @amaialheredia

- La gastronomía siempre ha formado parte del turismo, pero su relación en los últimos años ha cambiado. Ha pasado a formar parte de la industria del entretenimiento y del ocio #ExtremaduraGourmet
- La gastronomía es un gran activo de los destinos turísticos: megatendencia, experiencial, emocional, exportable... #ExtremaduraGourmet
- La gastronomía ha sido siempre experiencial, pero hoy más que nunca es necesario despertar sentimientos y emociones #ExtremaduraGourmet
- La gastronomía es un elemento clave para la diferenciación de los destinos. Es seña de identidad y reflejo de su estilo de vida #ExtremaduraGourmet
- Los paisajes, productos, técnicas y platos definen la identidad culinaria de los destinos #ExtremaduraGourmet
- La identidad culinaria del territorio, la cultura gastronómica propia del lugar es elemento clave para la diferenciación de los destinos. Es necesario conocer nuestras raíces para cocinar nuestro futuro en turismo gastronómico #ExtremaduraGourmet
- El turismo gastronómico debe asumir el compromiso colectivo por la sostenibilidad desde todos sus pilares #ExtremaduraGourmet
- La gastronomía no puede convertirse en un producto anodino y anónimo, debe tener personalidad #ExtremaduraGourmet
- El territorio-destino es el eje vertebrador de la propuesta de valor en turismo gastronómico y la cultura local da sentido al proyecto #ExtremaduraGourmet
- Los casos de éxito en la creación de marca turística gastronómica de un destino se explican desde el esfuerzo colectivo #ExtremaduraGourmet
- Los destinos gastronómicos de éxito se cocinan a fuego lento, mediante la cooperación, innovación, profesionalidad y buenas prácticas #ExtremaduraGourmet

Oferta gastronómica y atención al turista gastronómico.

Manuel Romero - [Curriculum](#) - [@Manuel_Romero_](#) y Juan Manuel Lavín - [Curriculum](#)

- En los últimos años se ha producido la aparición de nuevos y diversos perfiles de turistas gastronómicos: foodie, cosmopolita, gourmet, sibarita, gourmand... #ExtremaduraGourmet
- La gastronomía es uno de los principales motores de los viajes para el 15% de turistas internacionales y 76% de turistas españoles #ExtremaduraGourmet
- Ante un mercado saturado de oferta, es imprescindible buscar nuestro propio concepto gastronómico, que se trasladará a la carta, decoración, atención al público, servicio #ExtremaduraGourmet
- El escaso éxito de muchos negocios de hostelería reside en un fallo de concepto. ¿Por qué conformarse con sobrevivir si podemos triunfar? #ExtremaduraGourmet
- Las cartas tradicionales están dejando paso a nuevos formatos de carta: Más informales, divertidas, flexibles, dinámicas... #ExtremaduraGourmet
- Las cocinas se han convertido en un espacio – espectáculo a la vista de los clientes. #ExtremaduraGourmet
- No existe una buena cocina si no utilizamos un producto de primerísima calidad. Los buenos restaurantes no se la juegan. #ExtremaduraGourmet
- Hoy en día encontramos en las cartas productos con nombres y apellidos, se estrecha la relación con los proveedores y con el territorio que nos rodea #ExtremaduraGourmet
- ¿Tradición o vanguardia? La cocina tradicional es la base de todas las cocinas, pero debemos incluir elementos sorprendes e innovadores y no sólo en el plato #ExtremaduraGourmet.
- Ante el turista gastronómico, contemos nuestra historia, el entorno que nos rodea, nuestros productos y el saber hacer de nuestros productores.
- El turista internacional quiere comer “a la española”: terraceo, tapas, compartir y al centro, nuestros platos característicos, pero hagámoslo bien, convirtámonos en embajadores de nuestro territorio #ExtremaduraGourmet.
- Hagamos que el paisaje que nos rodea (nuestros productores, nuestros productos y materias primas...) formen parte también de nuestra carta. #ExtremaduraGourmet.

Experiencias gastronómicas.

Eduardo Serrano - [@EduardoSerranoM](#), Mario Rios y Curro Noriega - [Curriculum](#)

- Vivimos en una Economía de la Experiencia. Todo lo que no aporta valor, tiende a valor cero. #ExtremaduraGourmet.
- El marco competitivo de la restauración ha cambiado. Dar de comer y beber bien ya no es suficiente. De hecho, es inexcusable. #ExtremaduraGourmet.
- La restauración pocas veces está orientada a satisfacer una necesidad. Lo que vamos a hacer es provocar caprichos. #ExtremaduraGourmet.
- También arar es producir con esfuerzo. También @besanatapás se sostiene bajo los pilares del trabajo constante y de la vocación. #ExtremaduraGourmet.
- @besanatapás se ha convertido en un destino gastronómico a lo largo de los años por méritos propios y en un reclamo turístico. #ExtremaduraGourmet.
- Podemos crear una experiencia turístico-gastronómica entendiendo el perfil del turista y sus caprichos, estructurando una oferta provocadora. #ExtremaduraGourmet.
- Las experiencias deben buscar momentos GUAU / WOAW que estén presentes en todos los procesos de un producto o servicio de restauración. #ExtremaduraGourmet.

Comercialización de Experiencias.

David Mora - [@David_Mora](#) - [Curriculum](#)

- Es necesario conocer las motivaciones y comportamiento de tu cliente, para poder llegar a él de la forma más eficiente posible. #ExtremaduraGourmet
- No todo es venta directa. Los intermediarios nos ayudan a llegar más lejos. #ExtremaduraGourmet
- No hay acciones de marketing online o marketing offline. Ahora todo está integrado, conformando un marketing de 360°. #ExtremaduraGourmet
- Es imposible dar respuesta a todas las necesidades y cubrir todo el mercado, debemos segmentar y especializarnos. #ExtremaduraGourmet
- Uno de los principales modelos de promoción es el conocido como AIDA (attention, interest, desire, action). #ExtremaduraGourmet
- A veces los formatos más antiguos, como el marketing directo, siguen funcionando, en combinación con los canales online. #ExtremaduraGourmet
- Los pequeños negocios pueden desarrollar efectivas estrategias comerciales a través de la innovación, creatividad y constante actualización. #ExtremaduraGourmet

Acciones y propuestas de fidelización.

Erika Silva - [@EriSofi](#) - [Curriculum](#)

- Sin conocer quién es el cliente de una empresa y sus necesidades es imposible crear productos para él. #ExtremaduraGourmet
- Un cliente sólo se fideliza si se personaliza su experiencia y se le sorprende gratamente. #ExtremaduraGourmet.
- La manera más sencilla de fidelizar a un cliente es proporcionarle un servicio excelente y superar sus expectativas. #ExtremaduraGourmet.
- Conseguir tan sólo un 5% de retención de clientes supondrá un 95% de aumento en la rentabilidad de nuestro negocio. #ExtremaduraGourmet.
- El 81% de consumidores preferiría pagar más si con ello se les atendiera mejor. #ExtremaduraGourmet.
- Cuanto más específico sea tu target de clientes más fácil será llamar su atención. #ExtremaduraGourmet.
- Dos de cada tres consumidores buscan productos que les proporcionen un estilo de vida saludable. #ExtremaduraGourmet.