

Resumen de Conclusiones del
XII CONGRESO NACIONAL DE HOSTELERÍA

Acto de Clausura
Oviedo - Asturias, 9 de Abril de 2008.

Finalizado el XII Congreso Nacional de Hostelería, las conclusiones alcanzadas son que:

1. Estamos ante un sector clave para el mantenimiento del crecimiento económico del país, a pesar de las incertidumbres económicas y de la rebaja del crecimiento del PIB observada en los últimos meses el sector afronta el futuro de manera dinámica en la senda de creación de empleo y el desarrollo de nuevos proyectos.

La desaceleración económica prevista exige de los poderes públicos la toma de medidas claras que permitan reactivar la economía en el periodo más breve posible y el establecimiento de bases firmes para emprender la senda del crecimiento y la mejora de nuestra competitividad.

2. La Hostelería en España tiene ante sí nuevos retos derivados de los cambios sociológicos y hábitos de vida de nuestra sociedad. La importancia creciente de los hogares unipersonales, la incorporación de la mujer al mundo laboral, la concienciación por los hábitos de vida saludables y la inmigración, suponen aspectos que transformarán gran parte de la actividad empresarial en los próximos años.

El sector hostelero, las empresas y las organizaciones que encauzamos la representación de las mismas debemos esforzarnos en posibilitar instrumentos que mejoren la competitividad y el posicionamiento del sector en su conjunto, haciendo especial hincapié en la microempresa y el empresario autónomo.

3. El sector hostelero está viviendo una importante transformación en los últimos años que hace que los procesos de concentración empresarial, el aumento del tamaño medio de las empresas medianas y grandes, el crecimiento de las cadenas de establecimientos, el desarrollo de las marcas mediante franquicias o la internacionalización a través de la salida al exterior de las empresas españolas y la entrada de inversores extranjeros aportan una serie de cambios que hacen que la empresa necesite de mayor y mejor información. Igualmente las administraciones

y las organizaciones necesitamos de mecanismos de observación y seguimiento de la realidad que nos permitan esbozar el futuro y afrontar los cambios con suficientes resortes de información y seguridad.

4. El sector deberá abordar la gestión de los recursos humanos con innovación y aplicando técnicas e instrumentos que sin ser nuevas deben ser adaptadas a la realidad de la Hostelería y del diverso formato de su tejido empresarial, en el que tienen una especial necesidad las pymes, la empresa familiar y el empresario autónomo. La búsqueda de la excelencia en la formación continua de los trabajadores y de los empresarios y la profesionalización del sector son un reto y debe marcar el trabajo de nuestras organizaciones, en el que es necesario el diálogo con los sindicatos y las administraciones públicas competentes.

En el marco del congreso se presentó el Libro Blanco de los recursos humanos de la hostelería, algunas de las propuestas específicas en él recogidas son de gran trascendencia para la mejora de las relaciones laborales en el sector, como por ejemplo; la puesta en marcha de un Observatorio de los RRHH en la Hostelería, el asesoramiento a las microempresas en materia de gestión de los RRHH, la realización de manuales y guías específicas para las pequeñas empresas, la extensión de la formación y las buenas prácticas en materia de gestión de personal y la gestión de la diversidad en las empresas de Hostelería.

5. La Gastronomía ha sido un contenido destacado de este congreso, se ha trabajado desde diferentes enfoques, uno de ellos, el del potencial que tiene como elemento cualificador de la oferta turística y de las ciudades como destinos turísticos diferenciados. Este trabajo ha fructificado en un grupo de trabajo específico para la creación de un Club de producto diferenciado que en base a la gastronomía, las tapas y los pinchos pretende aprovechar todo el potencial gastronómico en la promoción de las ciudades.

El sector hostelero, conservando la rica gastronomía de todas y cada una de las cocinas españolas, es el portador de un acervo cultural centenario que debe ser reconocido y potenciado para que las actuales y futuras generaciones disfruten de la diversidad y riqueza de nuestra cultura gastronómica, patrimonio único en el mundo.

6. Hemos avanzado en la consecución de un ocio nocturno seguro, responsable y de calidad, con actuaciones concretas para la concienciación en materias como el consumo responsable de alcohol, la

aplicación de normativas o la convivencia e integración positiva con el entorno ciudadano en el que se desarrolla.

La consolidación de hábitos responsables y no dañinos de consumo en referencia al alcohol, la lucha contra los consumos ilegales de jóvenes y la asociación del alcohol y tráfico son objetivos asumidos por el conjunto de la hostelería en el ámbito local, nacional y europeo.

7. Se ha trabajado para informar a las organizaciones sobre los cambios que se anuncian en materia de juegos de azar y que pueden ser un riesgo o una oportunidad para los establecimientos del sector. El sector además reivindica un cambio de modelo en la gestión de las máquinas recreativas de tipo B y que la apertura y liberalización del sector del juego sirva para desarrollar, y no en perjuicio de los establecimientos de hostelería.
8. Las asociaciones empresariales de hostelería reunidas en el congreso apuestan por una mayor coordinación y vertebración asociativa a nivel nacional con un respaldo claro de los proyectos que FEHR viene planteando en aras del crecimiento y significación del sector y de las empresas a las que representamos.

Se apuesta decididamente por la mejora de la formación de los profesionales de las asociaciones y el compromiso con el desarrollo de un asociacionismo empresarial eficaz, innovador y que resuelva problemas concretos de la realidad diaria de las empresas a las que representamos.

En el desarrollo asociativo del sector, la necesidad de utilización de nuevas tecnologías exige el apoyo decidido de las administraciones públicas para la financiación de programas de modernización asociativa. De igual manera la vinculación de los empresarios en las asociaciones pasa por la búsqueda de ventajas comparativas en el mercado que se consigan gracias a las sinergias y a la agrupación de intereses.

9. La suma de fuerzas con otras organizaciones con las que compartimos objetivos se ha plasmado en la participación activa en este congreso de representantes de asociaciones del sector turístico, del comercio o de la integración de actividades como la reunión de establecimientos centenarios, la de representantes en las cámaras de comercio, el instituto para la calidad turística de España o la participación de Aquí España, restaurantes españoles en el extranjero.

Es destacable la “recuperación” del CIRCULO DE RESTAURANTES CENTENARIOS, órgano que agrupa a aquellos establecimientos de más de cien años y que defienden un modelo de empresa que atesora valores gastronómicos, culturales, artísticos e históricos. AQUÍ ESPAÑA, RESTAURANTES ESPAÑOLES EN EL MUNDO ha tenido su foro de participación en este congreso, demostrando el interés que existe por parte de FEHR de reforzar los vínculos con los empresarios españoles en el extranjero y con las empresas que hacen de nuestra gastronomía una marca en el exterior, para seguir mejorando su calidad y nivel de representación.

10. FEHR quiere destacar la implicación que las principales empresas proveedoras del sector tienen con los proyectos sectoriales y asociativos. Con su apoyo y su compromiso el sector y las organizaciones que los representamos podemos desarrollar proyectos de especial interés e importancia para beneficio conjunto de la Hostelería y de las empresas asociadas.