

Concurso de Innovación Suite H

Bases de la inscripción y participación

1. ¿Qué es el Programa de Innovación Suite H?:

Nos encontramos en una sociedad donde cada día se crean nuevas oportunidades y de una forma cada vez más rápida. El sector hotelero viene marcado por una clientela más exigente y mejor informada, una intensificación de la competencia, nuevos destinos emergentes, la irrupción de Internet en los canales de comunicación, etc. Teniendo en cuenta esta situación, se hace imprescindible la innovación para poder crecer, diferenciarse y atraer turismo de calidad.

En Hoteles Hesperia nos hemos dado cuenta que se necesitan nuevas ideas, y por tanto, no podemos tener otra actitud que no sea Innovar.

Hemos creado el laboratorio de nuevas ideas de Hesperia, el espacio SUITE H.



El **programa de innovación Suite H** nació a mediados del año 2007 con el objetivo de sistematizar y gestionar el flujo de innovación en Hoteles Hesperia. Durante esta primera etapa se han gestionado las ideas que han surgido a nivel interno, estudiando la viabilidad de las mismas y su posible implementación. Cerca de un año y medio después, y teniendo en cuenta los buenos resultados obtenidos hasta el momento, Suite H ha iniciado una nueva etapa en la que se abren también las puertas a todas aquellas ideas que provienen de personas externas a la compañía, es decir, de clientes, de proveedores, de ideas surgidas en concursos con universidades u otras organizaciones y entidades, etc.

Desde Suite H intentaremos cambiar nuestro negocio y mejorar el servicio ofrecido en nuestros hoteles. Somos conscientes que la innovación es algo que se origina en las personas y es para las personas. Para que sea posible la innovación se necesita gente que no se conforma.

2. Concurso de Innovación Suite H:

Hoteles Hesperia junto con el Centro de Dirección Turística de ESADE, convoca este concurso enfocado al ámbito de la Innovación con el objetivo de promover y fomentar la innovación entre los estudiantes así como impulsar la capacidad creativa de los futuros profesionales.

Si eres una persona inquieta y emprendedora,

¡MÁNDANOS TUS IDEAS!

Te invitamos a formar parte del programa de **Innovación Suite H.**



3. Bases del concurso Suite H

Los participantes deberán presentar un producto o servicio innovador del ámbito de la hotelería. Estas innovaciones pueden estar comprendidas en cualquiera de las siguientes cuatro tipologías de innovación en el sector hotelero:



Fuente: Encuesta sobre innovación tecnológica en las empresas 2006. INE.

Innovación de Producto:

Se clasifica en 3 grandes categorías

- Concepto de negocio: Innovaciones de tal relevancia que implican un cambio en la propia esencia de la actividad o la forma tradicionalmente asumida de entender el negocio hotelero.
- Nuevos servicios a clientes: El concepto producto en el sector hotelero está asociado normalmente al servicio ofrecido al cliente. Puede tratarse de propuestas innovadoras hacia el cliente en los campos básicos del negocio, como son el propio alojamiento y la restauración o también en áreas complementarias tales como salud y belleza, ocio y animación y deporte.
- Infraestructuras y diseño de espacios: Innovaciones en el área de infraestructuras. Aspectos relacionados con estética, diseño, accesibilidad considerando también las innovaciones en equipamiento utilizado en las instalaciones hoteleras.

Innovación de proceso:

La innovación de procesos consiste en la introducción de cambios en la forma y secuencia de hacer las cosas, con el objeto de mejorar los resultados obtenidos en términos de tiempo, coste y/o calidad.

Innovación en la Organización

En este apartado entran todas aquellas innovaciones que comporten una transformación de las estructuras de organización de la compañía. Estos cambios supondrían un abandono de las estructuras departamentales estancas, que serían sustituidas por sistemas matriciales en los que diversos grupos multidisciplinares trabajan para cada uno de los procesos.

Innovación de Marketing

Se consideran innovaciones de marketing la incorporación de nuevas fórmulas para presentar los productos y servicios de la empresa en el mercado y facilitar el acceso de potenciales clientes a los mismos. El objetivo de estas innovaciones es influir sobre el volumen de ventas o tamaño de mercado a través de cambios en el posicionamiento o en la reputación y reconocimiento, sin incluir modificaciones de las características funcionales o necesidades que satisface el producto o servicio.

Los trabajos de innovación pueden realizarse de manera **individual** o entre **2 personas**.

3.1. Envío de las ideas de innovación

El periodo para enviar tus ideas de innovación se extiende **desde el 27 de Octubre de 2008 hasta el 15 de Marzo de 2009**. (Ambos inclusive)

La idea de innovación se realizará en formato power point (máx. 20 diapositivas) con la posibilidad de adjuntar los documentos de apoyo necesarios. Se deben entregar 2 copias en CD de la presentación power point de la idea de innovación así como 1 copia en papel. Toda la documentación se entregará en ESADE, Av. Pedralbes, 60-62 de Barcelona, a la atención de la profesora Mar Vila.

Todas las copias entregadas deben contener la siguiente información:

- Nombre y apellidos del autor/es
- Curso o programa que se está cursando
- Email del autor/es
- Título de la idea de innovación
- Presentación de la idea de innovación (ver estructura orientativa en 3.2)
- Resumen ejecutivo

3.2. Presentación de las ideas de innovación

La estructura orientativa para presentar las ideas de innovación es la siguiente:

- Presentación general de la Idea de innovación, indicando a qué categoría se refiere.
- Descripción del mercado, segmentos objetivos y análisis de la competencia, referido a la idea de innovación que se propone.
- Descripción detallada y justificación de la idea de innovación, ya sea de producto, proceso, organización o marketing.
- Recursos necesarios y/o cambios requeridos en la organización para llevar a cabo la idea de innovación.
- Evaluación de los costes e inversión necesarios así como de la rentabilidad esperada de la idea de innovación.
- Otras ventajas, puntos fuertes o valor añadido que se espera de la idea innovadora, que no sean económicos.
- Calendario del proyecto de la idea innovadora.

3.3. Jurado y criterios de selección de ganadores

Desde la Organización del Concurso de Innovación se ha designado un jurado formado por miembros de Hoteles Hesperia y ESADE.

- **Silvia Zubeldía**

Directora de Marketing y Comunicación de Hoteles Hesperia.

- **Comité de Innovación Suite H**

Comité formado por la dirección de los diferentes departamentos de los Servicios Centrales de Hoteles Hesperia.

- **Mar Vila**

Directora del Centro de Dirección Turística y profesora del departamento de Control y Dirección Financiera de ESADE.

- **Joan Ramis**

Director y profesor del departamento de Dirección de Operaciones e Innovación de ESADE.

El proceso de selección de las ideas de innovación premiadas se realizará según teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Viabilidad de la propuesta
- Grado de innovación de la propuesta
- Valor añadido para el cliente
- Generación de ingresos adicionales
- Desarrollo de la propuesta
- Facilidad de implementación

Los ganadores del concurso de Innovación Suite H se notificarán antes del 10 Junio de 2009.

3.4. Premios

Los premios que se entregarán a los ganadores son los siguientes:

- **1er premio:** Estancia de fin de semana en el hotel Hesperia London Victoria en régimen de alojamiento y desayuno para dos personas con billete de avión incluido.*
- **2º premio:** Cena para dos personas en el Restaurante Evo, dirigido por el Chef Santi Santamaría, galardonado con 1 estrella Michelin.
- **3er premio:** Estancia de fin de semana para 2 personas en alguno de los hoteles de la cadena, a elegir.*

Los premiados pueden optar a un periodo de prácticas en el Programa de Innovación Suite H.

Los premios serán los mismos independientemente de si los trabajos realizados se presentan de manera individual o entre 2 personas.

* Sujeto a disponibilidad del hotel en el momento de realizar la reserva.

3.5. Consultas

Para cualquier consulta o duda podéis contactar con suiteh@hesperia.com

4. Protección de datos personales

Aprovechamos la ocasión para informarle de que los datos de carácter personal que nos ha proporcionado como participante del Concurso de Innovación Suite H serán recogidos en un fichero cuyo responsable es Hoteles Hesperia, S.A., pudiendo usted ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos en nuestra sede social (Avda. Mare de Deu de Bellvitge, L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona), así como en la dirección de correo electrónico seguridad@hoteles-hesperia.com Asimismo, le informamos que sus datos personales serán tratados con el fin de desarrollar, cumplir y controlar nuestra relación comercial.

5. Derechos de divulgación y explotación

Los trabajos presentados al Concurso de Innovación Suite H, resulten o no ganadores, quedarán en poder de Hoteles Hesperia, quien se reserva el derecho a publicarlos, explotarlos y utilizarlos con fines comerciales y divulgativos.

Gracias por hacer que Suite H sea una realidad.