



Estambul

17º de octubre de 2019

Apertura de la Conferencia.

Queridos amigos:

Serefinize

Queridos amigos:

Es un honor recibirlos como presidente de EURHODIP en esta bella ciudad de Estambul, en Turquía que nos acoge.

Yirmiatiinci EURHODIP konferansina hosgeldiniz.

Esta conferencia tiene como objetivos:

CONOCERNOS. Hemos andado por el mundo con los mismo ideales y trabajos, pero sin CONOCERNOS.

Somos los protagonistas de la educación en la cultura del turismo y la hostelería de nuestros respetivos pueblos y países. 35 países que participamos en la cultura milenaria de Europa sin desdeñar las otras culturas que vienen de oriente y de occidente, de Asia y del Nuevo Mundo.

Conocernos es una oportunidad única. Establecer relaciones nuevas, compartir ideas, hacer intercambios. Este es el objetivo de nuestra cita en Estambul.

Llevo 30 años en esta asociación y he aprendido mucho de unos y de otros. He copiado de los más veteranos y me ha sorprendido la creatividad de los más jóvenes. A pesar de mi edad quiero seguir escuchándolos.

Nuestra historia común nos lleva a desarrollar una fuerza que solos no tenemos. En nuestros respetivos países somos muy sectoriales y, a veces, no siempre bien entendidos: para algunos somos marginales en las universidades, carreras baratas, o títulos para niños ricos que no quieren trabajar.



El empoderamiento de las escuelas de negocios o de las facultades de carreras universitarias se está acabando. Las humildes facultades de turismo, las escondidas escuelas de cocina, los técnicos de los vinos y sumilleres, los gestores de hoteles no necesitan de otros títulos para llegar a ser directivos competentes y eficaces, mentores de las empresas que rigen la poderosa industria turística. Nuestros exalumnos ya lo son.

Más aún, estamos robando el corazón a la salud. Estamos entrando en la sanidad pública y privada media la dietética y la nutrición. Yo os animo a que hagáis progreso en estas disciplinas innovadoras porque seremos los técnicos de la voluntad del ser humano para el acto más trascendente de su vida: comer o no comer, saber lo que se come y lo que el cuerpo necesita. La dietética y la nutrición ha entrado en nuestras escuelas un poco tarde como hace años la enología. Pero viene para quedarse. La alimentación se adueña de nuestro cuerpo y extiende nuestra inteligencia para hacerlo saludable o no. Los estados de ansiedad se curan en nuestras clínicas de reposo que son los buenos hoteles, en nuestros jardines ideales, en la arquitectura de un hábitat que pone en valor la historia, los productos naturales cercanos, el arte de vivir y la cultura gastronómica. Somos artífices de lo nuevo y custodio de lo antiguo.

Ahora, nos envidia mucha gente porque han descubierto placeres en nuestro trabajo, estímulos en lo que antes parecía una carga o una obra de misericordia: “dar de comer al hambriento y de beber al sediento”.

Queridos amigos:

Serefinize!

Los organizadores nos proponen:

1. ¿Cómo promover un destino turístico en tiempo de crisis? (CHINCHÓN)
2. ¿Cómo romper con los prejuicios de destino turístico? (BARCELONA)



3. ¿Cómo construir puentes entre el pasado y el futuro? (PUY DU FOU – El Sueño de Toledo) Las nuevas tecnologías en la hostelería y el turismo revolucionan Toledo.
4. El futuro de la educación en la gestión hotelera. (LA ALTERNATIVA DE LA PRÁCTICA ACOMPAÑADA) ej. Modelo Kempinski.
5. La evolución de la gastronomía. (MÁS ALLA DE LA COCINA TECNOEMOCIONAL) ej. Angel León el Chef del Mar

Estoy seguro de que a ustedes se les va a ocurrir muchas y nuevas ideas.

¡Participen! No se queden simplemente parados a ver lo que pueden copiar.

Gestionen sus conocimientos.

Un Cordial saludo,

Luis de Lezama

EURHODIP President

luisdelezama@csmb.es

Calle Monasterio de Oseira, 17

28049 Madrid – SPAIN

+34 689 59 13 52

www.eurhodip.com

[Follow us on Facebook](#)

