



**Stefaan De Clerck,
crítico con los
políticos en la
Asamblea de Hoteles**



**Mari Paz Núñez,
Premio Nacional
de Hostelería**

Felices Fiestas

BUNGALOWS
QUIOSCOS
PÉRGOLAS
CHIRINGUITOS
CASETAS JARDÍN
VIVIENDA A MEDIDA
VIVIENDA MODULAR
MOBILIARIO EXTERIOR

Carretera N340 CÁDIZ-MÁLAGA KM 21,4
11149 CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

+34 856 093 653 +34 635 293 125

modula@maderasnebreda.com
www.nebredamodula.com

Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia
de Cádiz

HORECA

DICIEMBRE 2018



Edita

Federación de Empresarios de Hostelería
de la Provincia de Cádiz (HORECA)

C.I.F. G-11021482

Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, 33.

Teléfonos: 956 25 18 00

y 956 25 24 06.

Fax: 956 27 44 70.

Cádiz 11011

info@horecacadiz.org - www.horecacadiz.org

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad

HORECA

Fotografías

HORECA, 'Línea 6 Eme y colaboradores

Depósito Legal

289/82

**Diseño, edición,
redacción y producción**

EME Editorial Comunicación

Gaditana S.L.U.

Teléfono: 956 750 572

www.linea6eme.es - info@linea6eme.es

De acuerdo con lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), le informamos que sus datos están incorporados en ficheros debidamente inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos, de los que es titular HO.RE.CA. cuya finalidad es la de gestionar las empresas asociadas así como enviarle comunicaciones comerciales sobre nuestros productos y/o servicios. Le informamos, como destinatario de esta revista, que los datos personales utilizados para el envío de esta publicación están incluidos en los ficheros denominados Asociados y Protocolo y serán tratados por parte de HO.RE.CA de acuerdo con las exigencias de la LOPD y de su Reglamento de Desarrollo RD 1720/2007.

Asimismo, le informamos de la posibilidad de ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos personales dirigiéndose por escrito a HO.RE.CA en Avda. Alcalde Manuel de la Pinta 33, 11011 Cádiz.

EDITORIAL

Con el beneplácito social y la desconfianza en los dirigentes

HORECA vuelve a cerrar otro ejercicio más en el que se confirman los parámetros que han marcado nuestro desarrollo durante los últimos años. Seguimos avanzando y mostrando nuestro potencial como primera fuerza empresarial de la provincia en la creación de riqueza y empleo. Un valor añadido que se ve recompensado por el apoyo de una sociedad que observa, alaba y alienta nuestro esfuerzo por recuperar los índices de calidad de empleo existentes antes de este gran periodo de crisis económica del que vamos saliendo a una velocidad más lenta de la deseada por todos.

Un esfuerzo que cuenta con el beneplácito de la sociedad, pero que no lo encuentra entre los dirigentes, administraciones públicas y partidos políticos. Un equilibrio de fuerzas en el que andamos inmersos durante los últimos años y que nos mantiene alerta para que nuestros derechos no se vean menoscabados por intereses ajenos a un sector que mira por el bienestar social. Un tira y afloja en el que no podemos consentir que se nos menosprecie en la mesa de cualquier negociación. Un intento porque prevalezca la razón del profesional; del empresario que cuida de su oficio, negocio y empleados desde primera hora de la mañana hasta el momento del cierre.

Y es, una vez acaba la jornada, cuando el hostelero se pregunta hasta cuándo aguantará al pie del cañón, sin el apoyo, el sustento y el ánimo de ciertos poderes públicos que -erróneamente- nos ven como el enemigo a batir. Y eso que siempre mostramos nuestra versión conciliadora y predispuesta a un diálogo que beneficie a ambas partes. Los reconocimientos que recibimos, casi a diario, así atestiguan nuestro afán de mejora. Ese espíritu de empresario innovador que busca el bienestar de los suyos, la prosperidad de sus vecinos y dar con la tecla de un producto que nos haga atractivos a los ojos de cualquier visitante que se acerque a nuestra provincia.

No cejaremos en nuestro intento por acercar posturas con las administraciones públicas, pero no cederemos, a cambio, en ninguno de los logros alcanzados con nuestro esfuerzo. En el año que ahora termina nos han premiado por doquier y, en especial, me alegro de manera muy personal del reconocimiento a nuestra gerente y compañera de fatigas, Mari Paz Núñez. Tampoco olvido a aquellos que, por desgracia, nos han dejado en los últimos 12 meses. Pero no hay un momento de descanso y, aquí, seguimos, combatiendo por alcanzar la categoría máxima en cualquier variante de nuestra Hostelería. Nuestro primer objetivo, ya a la vuelta de la esquina, es FITUR 2019. Y, en Madrid, volveremos a demostrar, pese a quien le pese, que nuestra provincia no tiene nada que envidiar a ninguna, si hablamos de Turismo.

De momento, estamos en plenas fiestas navideñas, así que mucha felicidad para todos y un próspero año 2019. Un fuerte abrazo.

Antonio de María Ceballos
Presidente de HORECA



El jueves 24 de enero será el 'Día de la Provincia' en FITUR

Diputación, con su stand del Patronato Provincial, autoridades, técnicos municipales, y HORECA estarán presentes en Madrid



El stand del Patronato Provincial, punto de encuentro de los empresarios hosteleros en la cita de Madrid

El gran evento internacional del turismo que organiza IFEMA, FITUR, se celebrará los próximos 23 al 27 de enero en el recinto ferial de Madrid. Una edición que amplía su superficie de exposición con la incorporación del pabellón 2 y que avanza en la segmentación de sus contenidos con una nueva sección monográfica dedicada al turismo cinematográfico. Otro de los grandes ejes de FITUR 2019 serán los contenidos de conocimiento, que tendrán su máximo referente en el programa de jornadas y actividades organizadas en colaboración con las principales entidades del sector turístico.

La provincia de Cádiz se convertirá, el jueves 24 de enero, en protagonista de la Feria Internacional de Turismo (FITUR) con la inauguración del expositor de Andalucía, donde se localiza su stand. En esta jornada inaugural está previsto que participe la presidenta de Diputación, Irene García, así como alcaldes de distintas poblaciones gaditanas, concejales de Turismo, técnicos y personal del Patronato Provincial de Turismo, así como una amplia representación del Consejo de Administración de HORECA, con su presidente, Antonio de María, a la cabeza.

El stand del Patronato Provincial de Turismo será el escenario de la promoción de los valores de diferentes productos e iniciativas de instituciones públicas y entidades privadas.



El alcalde de Rota, José Javier Ruiz, y el de Chiclana, José María Román, el pasado enero, en FITUR

Amplia repercusión mediática de la revista de Línea 6 Eme



El presidente de HORECA, Antonio de María, con los editores de la revista, Carlos Medina y su hija, Elena, en Madrid, en la edición del pasado FITUR



La presidenta de la Diputación Provincial, Irene García, con los editores de la revista, Carlos Medina y su hija, Elena, en Madrid, en la edición del pasado FITUR

'Recursos Turísticos' también estará en FITUR 2019

La editorial Línea 6 Eme, que dirige el periodista Carlos Medina, está preparando y actualizando una nueva edición de la revista 'Recursos Turísticos de la Provincia de Cádiz', que se distribuirá en Madrid, en el 'Día de la Provincia', el próximo 24 de enero, en FITUR.

La publicación, gratuita y que se edita en español, inglés y alemán, informa de los 46 municipios de la provincia, así como de sus recursos naturales y turísticos, playas, ferias, fiestas, arte, cultura, gastronomía, artesanía, rutas turísticas, etc. Línea 6 Eme realiza dos ediciones al año, ésta que se presenta en FITUR; y otra en junio/julio de cara al verano.

La revista tiene una amplia distribución, tanto provincial como autonómica, en ferias y eventos nacionales y europeos, a los que asisten técnicos del Patronato Provincial de Turismo. Cuenta con la colaboración de HORECA, Diputación Provincial, Junta de Andalucía, ayuntamientos y empresas y organismos oficiales, entre otros.



Manolo Catalán y Sebastián Martínez, con la revista 'Recursos Turísticos', el pasado mes de enero en Madrid



Antonio Mota Pacheco, con su hijo Alejandro, en el 'Restaurante Hotel Antonio', en Atlanterra (Tarifa)



El alcalde de El Puerto de Santa María, David Encina, con las revistas que le entregó Elena Medina



El famoso chef español/estadounidense José Andrés, en el 'Restaurante Hotel Antonio', en 'Atlanterra'



La presidenta de la Diputación, Irene García, en el stand de Andalucía, con la expedición empresarial y técnica de la provincia gaditana que se desplazó a Londres

La provincia desplegó todo su arsenal turístico en una nueva edición de la 'World Travel Market'

La provincia de Cádiz se volcó, un año más, con una de las principales ferias del sector turístico del mundo como es la 'World Travel Market' (WTM) que se celebró en Londres. La presidenta de la Diputación, Irene García, y los diputados de Empleo y Desarrollo Económico, Ana Carrera y Jaime Armario, respectivamente, participaron en la jornada inaugural del evento, arropando a las 19 empresas y las tres localidades (Chiclana, Conil y Barbate) que se han promocionado en el espacio propio de la provincia.

Irene García destacó que "la Diputación, a través del Patronato Provincial de Turismo, estuvo presente nuevamente para ofrecer, en una de las ferias más importantes, el trabajo compartido de la iniciativa privada del sector turístico y el que hacemos desde las administraciones públicas. Lo que hemos presentado en Londres, bajo la denominación de 'Turismo Andaluz', es una oferta diversa y muy importante".

Mercado británico

La presidenta de la Diputación también recordó en ese sentido que "para la provincia el mercado británico es fundamental. No en vano es el segundo país europeo en número de visitantes a la provincia. Y esos datos, además, continúan al alza, como demuestra que el año pasado el número de turistas británicos en la provincia de Cádiz creciera en torno a un 9%".

El stand del Patronato Provincial de Turismo de Cádiz también recibió, a lo largo de las jornadas de la WTM, las visitas de la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, que fue la encargada de inaugurarla de forma oficial, y de la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, junto a la presidenta de la Diputación, Irene García.

Reunión con líneas aéreas

Ambas, además de otros responsables políticos, han conocido de primera mano la oferta turística gaditana y han mostrado su apoyo a los empresarios presentes, así como a los representantes de las tres Cámaras de Comercio de la provincia (Cádiz, Jerez y Campo de Gibraltar) y de los municipios que han querido llevar hasta Londres su oferta individualizada, en este caso Chiclana, Conil y Barbate.

El responsable del área de Desarrollo Económico de Diputación, Jaime Armario, y personal técnico del Patronato Provincial de Turismo, desplazado a la World Travel Market de Londres, se reunió con responsables de tres líneas aéreas con el fin de consolidar las rutas existentes y ampliar nuevos enlaces con Europa.

En concreto están muy avanzadas las gestiones para establecer nuevas conexiones con aeropuertos británicos y alemanes, lo que se espera se anuncie en breve.



El presidente de HORECA, Antonio de María, las empresarias Noelia Martínez, Pepa Díaz y Ana Miranda, y la diputada Ana Carrera, escuchan al consejero de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Francisco Javier Fernández

Tour-operadores de golf

Tras la estancia de la delegación institucional de la provincia de Cádiz en la WTM -liderada por la presidenta de Diputación, Irene García- se intensifican los contactos de aspecto técnico y profesional con empresas y tour-operadores. Las reuniones se han prodigado especialmente en el segmento del golf. En concreto se han estado celebrando encuentros con responsables de la IAGTO, que es el organismo internacional que agrupa a los tour-operadores de golf.

En el Patronato existe un decidido interés por crear nuevos productos que contemplen la provincia de Cádiz como destino de golf, al propiciar estancias turísticas



cas más allá de la temporada alta, sostener la demanda para que puedan mantenerse activos los establecimientos hoteleros y convencer a un visitante de alta capacidad adquisitiva.

En definitiva, la actividad fue muy intensa en los mostradores del expositor de la provincia de Cádiz durante los días que duró la WTM en Londres. El personal del Patronato Provincial de Turismo trabajó a destajo y atendió las numerosas solicitudes de información sobre diferentes localidades gaditanas, las prestaciones de campos de golf, opciones para deportes náuticos así como las posibilidades de conocer parajes naturales y recursos de turismo activo.

La revista 'Recursos Turísticos', de Línea 6 Eme, también estuvo presente en la cita londinense

Entre el amplio catálogo de material y publicaciones con el que el personal del Patronato Provincial de Turismo trabajó en el stand de Cádiz, hay que destacar la presencia de ejemplares de la revista 'Recursos Turísticos de la Provincia', que realiza la editorial Línea 6 Eme, con la colaboración de HORECA y numerosas empresas del sector, colaboradores e instituciones.

Por cierto, Línea 6 Eme, que dirige el periodista Carlos Medina, está cerrando los contenidos de la edición especial que presentará, este enero en Madrid, en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) 2019.



Noelia Martínez (Hotel Spa Cádiz Plaza) y Pepa Díaz (Hotel Las Cortes de Cádiz), con la revista 'Recursos Turísticos', en el stand del Patronato

Jornada técnica sobre 'Turismo Cosmopolita'

La secretaria general para el Turismo de Andalucía, Susana Ibáñez, presidió la jornada técnica que 'Diario de Jerez' organizó en la 'Bodega González Byass', con la colaboración de 'Turismo de Andalucía' y que trató sobre 'Turismo Cosmopolita, una nueva oportunidad de negocio para el sector turístico'. Al acto también acudieron, entre otros, la alcaldesa de Jerez, Mamen Sánchez, el director de 'Diario de Jerez', Rafael Navas, y el presidente de HORECA, Antonio de María.



Ibáñez destacó que "en 2019 alcanzaremos el techo de turistas por lo que deberemos trabajar más por la calidad que por la cantidad y deberemos organizarnos", destacando que "habrá que hacer nuevos productos para captar los mercados con mayor poder adquisitivo, como es el caso del turista cosmopolita".

Este tipo de turista destaca por sus tres o más escapadas al año. Es formado y exigente con los servicios que recibe, aportando cifras como que el mercado del turismo cosmopolita nueve 32,2 millones de personas al año, 25 millones de las cuales están en el mercado europeo. Siendo la procedencia de estos turistas: Italia (6,7 millones), Reino Unido (6,2), Alemania (5), Francia

(4,7), Holanda (1,6) y Suecia (0,8). Realizan unos 90 millones de viajes al año pero en la actualidad España tan sólo recibe el 10% de dicho mercado con unos 9 millones de viajes. "Nuestro objetivo es captar el mayor número posible".

Sobre Jerez, Susana Ibáñez señaló que "tiene un posicionamiento imbatible", en referencia a sus atractivos para crecer y para lo que "hay que tener un punto de atrevimiento y pensar en hibridar productos, de tal forma que el turista quede impactado por las nuevas ofertas que se le pongan por delante".



Reunión con el delegado jerezano de Medio Ambiente

Los consejeros de HORECA, en Jerez, Francisco Díaz Montes ('Bar Don Tapa'), vocal de la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas, y Juan Miguel de la Flor Lacalle ('Restaurante Tendido 6'), vocal de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías, se reunieron (foto) con representantes de la Delegación de Medio Ambiente del Ayuntamiento jerezano para concretar medidas a adoptar de cara a la implantación de un servicio adicional de recogida de papel y cartón en el centro de la ciudad, una cuestión que afecta notoriamente al sector hostelero de Jerez.



La provincia se llena de belenes vivientes que atraen el interés de miles de visitantes

Una cita anual en el calendario de numerosos pueblos gaditanos son los belenes vivientes repartidos por todos los rincones de la provincia. Una emoción que sólo dura unas horas, pero son más de 75.000 las personas que acuden anualmente a visitar todos estos belenes vivientes.

La lista de belenes aumenta cada año: El Pelayo (Algeciras), Chipiona, Bornos, Ubrique, San Roque, Medina Sidonia, Prado del Rey, Trebujena, Benalup-Casas Viejas, Arcos, El Gastor, Espera, Villamartín, El Puerto, Facinas, La Muela (Algodonales), Vejer, Benamahoma, Tarifa, Olvera, Paterna de Rivera, Rota y San Martín del Tesorillo. Los vecinos de estos 23 municipios gaditanos convierten en diciembre sus pueblos en Belén de Judea, unos 2.000 años antes.

Así sucede en Medina Sidonia (cuyo belén adorna la portada de esta revista), donde hay más de 600 figurantes. Centenares de vecinos de todas las edades se encargan de dar vida, con el mayor realismo posible, a las 66 escenas que forman el belén: el nacimiento, el campamento de los Reyes Magos, oficina de empadronamiento romano, talleres artesanos, campo de labranza, labores de pastoreo, mercaderes, barbería, carnicería, obradores, etc.

El belén se desarrolla a lo largo del Barrio de Santa María, por las calles y plazas más típicas del conjunto histórico-artístico entre las que se distribuyen las más de 600 escenas bíblicas. La recreación empieza al mediodía y se prolonga hasta las 7 de la tarde.



Una escena de la Virgen María, San José y el Niño, en el belén viviente de Medina Sidonia del año pasado. La foto es de Miguel Roa y es nuestra portada.



LA PATRONAL INFORMA

El décimo, de HORECA, de la Lotería de Navidad



Sorteo de la Lotería Nacional, en el 'Parador Hotel Atlántico de Cádiz'



El 'Parador Hotel Atlántico de Cádiz' acogió, el pasado sábado 27 de octubre, el sorteo de la 'Lotería Nacional' con lo que 'Loterías y Apuestas del Estado' ha rendido, una vez más, un homenaje a 'Paradores de Turismo' por su 90 aniversario, según señalaron, en la presentación del sorteo (foto), el presidente de 'Paradores', Óscar López, y el presidente de 'Loterías', Jesús Huertas.

El presidente de 'Loterías' señaló que 'Paradores' es "marca España que siempre se ha acompañado desde Loterías". Por su parte, Óscar López ha recordado el objetivo de 'Paradores' de desarrollar un producto turístico de calidad que sea imagen de la Hostelería. También destacó la importancia de la recuperación del patrimonio histórico con fines turísticos por parte de 'Paradores', que cuenta con 97 establecimientos y más de 10.000 plazas hoteleras.

Bar Pájaro Pinto
Especialidad en pescados frescos

Pl. Tío de la Tiza, 12
Barrio de la Viña
11002 Cádiz

956 212 082

Premios de Hostelería 2018, de la FEHR



El Auditorio Ciudad de León acogió, el pasado 27 de noviembre, la gala de entrega de los 'XII Premios Nacionales de Hostelería', organizados por la Federación Española de Hostelería de España (FEHR). Estos galardones tienen como objetivo no solo reconocer la gran labor que desarrollan los hosteleros en el sector sino también su compromiso con la innovación, la responsabilidad social y la sostenibilidad.

La gala sirvió también para presentar oficialmente la nueva imagen de la que hasta hace unas semanas ha sido conocida como Federación Española de Hostelería (FEHR), que en la actualidad pasa a denominarse 'Hostelería de España'. Este año, la organización diseñó un nuevo formato de gala, en una evolución paralela al proceso de innovación y digitalización que experimenta este colectivo empresarial, dinamizando la estructura en torno a una obra teatral producida para esta cita en la que se han congregado empresarios, distribuidores y profesionales de la Hostelería.

Las Asociaciones de Hostelería de España han sido un año más fundamentales para la presentación de candidaturas, permitiendo reconocer a las empresas que han destacado durante el año por su aportación a mejoras sociales o culturales. La Hostelería continúa siendo un sector fundamental para la economía española, ya que supone un 7,2% del PIB anual y da empleo a casi 1,7 millones de personas. A ello se refirieron algunos de los galardonados, recalando en la importancia que tiene desarrollar actividades gastronómicas para atraer turismo de calidad. A continuación, el listado completo de reconocimientos otorgados por 'Hostelería de España':

- **Empresario hostelero:** José María Ruiz 'Restaurante José María' (Segovia)
- **Empresa hostelera comprometida con la responsabilidad social:** 'PlenEat' (Madrid)

- **Premio a la Promoción asociativa en el sector:** Mari Paz Núñez (HORECA Cádiz)
- **Empresa hostelera comprometida con personas discapacitadas:** 'Restaurante Explore' (Madrid)
- **Labor informativa:** 'Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez' (Valladolid)
- **Empresa hostelera destacada en innovación:** 'Restaurante El Carmen de Montesión' (Toledo)
- **Cocinero empresario:** Francis Paniego (La Rioja)
- **Entidad hostelera destacada en la promoción de la cultura y gastronomía:** 'Cofradía del Desarme Miguel Ángel Dios' (Asturias)
- **Empresa comprometida con la sostenibilidad:** 'Restaurante La Barraca' (Tarragona)
- **Premio concordia 'José Luis Fernández Noriega':** 'Gremio de Restauración de Barcelona'
- **Premio a la Institución:** Ayuntamiento de León
- **Premio Empresa Hostelera:** 'Compañía Comess Group'
- **Premio Empresa Provedora:** 'GMcash'
- **Premio a la Internacionalización:** 'Javier de las Muelas' (Barcelona)
- **Premio por su Contribución a la mejora del sector:** 'Guía Michelin'
- **Premio a la Labor de Difusión y Comunicación:** 'Luis del Olmo'

Mari Paz Núñez, Premio Nacional de Hostelería por su apuesta por la promoción asociativa

- La gerente de HORECA, entre los premiados en la gala de la FEHR en León que reconoce la labor de los profesionales del sector

Mari Paz Núñez Rivero, gerente de HORECA, Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz, ha recibido el premio que otorga 'Hostelería de España' (FEHR) a la 'Promoción Asociativa en el Sector'. El galardón fue entregado en el transcurso de una gala que se celebró, el pasado 27 de noviembre, en León. Con este reconocimiento se premia su dedicación, entrega y capacidad de trabajo.

Mari Paz Núñez entró a formar parte de HORECA Cádiz, como secretaria de presidencia, en 1991, siendo nombrada gerente de la Federación en 2004, cargo que desarrolla actualmente. También desempeñó el cargo de secretaria general de la Federación Andaluza de Hostelería entre 2014 y 2017. Su trayectoria laboral ha contribuido al reconocimiento que ha tenido la Patronal Hostelera por parte de instituciones públicas, entre los que destaca el 'Premio de Andalucía de Turismo', el 'Premio C de Consumo' y los 'Premios UNO' a la inserción laboral. También ha promovido el cambio normativo en el régimen de instalación y horarios, adaptación de las nuevas demandas de ocio y gustos sociales.



Mari Paz, con el presidente de la FEHR, José Luis Yzuel y el secretario general, Emilio Gallego



Mari Paz Núñez posa con su galardón, flanqueada por el presidente de HORECA, Antonio de María, y por su marido, Miguel Reyes



ROYAL BLISS[®]

PREMIUM
Inspiration



Royal Bliss y su logotipo son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

RECONOCIMIENTOS

Juan Lull, premio 'Andalucía de Turismo' en la categoría de mejor empresario

La presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, presidió en Córdoba la entrega de los 'Premios Andalucía del Turismo de 2018'. El galardón de mejor empresario correspondió a Juan Lull, propietario de la 'Cadena Hipotels', por la apuesta de su grupo por Andalucía y, en especial, por la provincia de Cádiz, donde hay siete establecimientos hoteleros que emplean a más de mil personas: 'Barrosa Palace', 'Barrosa Park', 'Barrosa Garden' y 'Sensimar Playa La Barrosa' (Chiclana), 'Flamenco Conil' y 'Gran Conil' (Conil) y 'Sherry Park' (Jerez).



Juan Lull nació en Son Servera (Mallorca), un 16 de febrero de 1935, y cursó sus estudios en La Salle de Palma de Mallorca. Construyó su primer hotel en 1970 ('Hipocampo') aunque ya era socio de tres más. Además de los numerosos premios concedidos a la cadena hotelera, a nivel nacional e internacional, Juan Lull ha recibido distin-

tos reconocimientos nacionales, entre los que cabe destacar la Medalla de Oro al Mérito Turístico, la Insignia de Oro de la Asociación de Empresarios de Chiclana o la Insignia de Oro de Sancti Petri, en 2009, entre otros.

Inés Arrimadas, 'II Premio Federico Joly' por su reconocido coraje constitucional en la crisis catalana

El 'Grupo Joly' ha reconocido a la diputada por Ciudadanos en Cataluña, Inés Arrimadas, con la segunda edición del 'Premio Federico Joly'. La entrega del galardón, que recuerda al fundador de 'Diario de Cádiz', tuvo lugar en el 'Hotel Parador Atlántico' en un acto donde no faltaron representantes de la vida social y política de la provincia.



El jurado (foto), integrado por José Pedro Pérez-Llorca, como presidente, Hernán Cortés, Braulio Medel, José Antonio Carrizosa y el director de 'Diario de Cádiz', David Fernández, valoró la defensa a ultranza que Inés Arrimadas ha ejecutado de los valores constitucionales. De esta forma, la diputada de Ciudadanos toma el relevo de la alcaldesa de París, Anne Hidalgo, a quien se le entregó el reconocimiento en 2017.

Inés Arrimadas insistió, en su discurso, en la importancia de "elegir el camino correcto aunque sea el más difícil", comenzó reconociendo la triple ilusión que le provoca el regalo de este Premio por el lugar en el que

se le concede, "Cádiz, mi tierra, donde vive mi familia y porque no es fácil ser profeta en la tierra de una, y porque Cádiz es una de las cunas del constitucionalismo universal, y eso lo hicieron unos avanzados de su tiempo, con la primera Constitución. Pasaron muchas cosas después, pero la base fue ese Cádiz de 1812". Arrimadas añadió que "siempre he sido consciente del regalo impagable que la generación anterior nos dejó con la Constitución".

Setenil, entre los pueblos más bonitos de España

La 'Asociación de los Pueblos Más Bonitos de España' ha decidido incorporar, a partir del 1 de enero de 2019, 11 nuevos pueblos y, entre ellos, a Setenil de las Bodegas, que ha cumplido con los requisitos que establece la organización para formar parte de la red. Estos se inician con la petición del pleno municipal y para que, finalmente, un pueblo pertenezca a esta asociación debe tener una población inferior a los 15.000 habitantes y contar con un patrimonio arquitectónico o natural certificado.

Setenil es un municipio que se ha hecho famoso por su pintoresco entramado urbano, declarado 'Conjunto Histórico', cuyo centro está incrustado en el tajo formado por el Río Guadalporcún, a su paso por la población. Forma parte de la ruta de los Pueblos Blancos, se encuentra a una altitud de 640 metros, dista 157 kilómetros de la capital gaditana y apenas alcanza los 3.000 habitantes.

Los lectores del suplemento 'Viajeros', del diario 'El País', colocan a Setenil, en el puesto 24, de los 30 más bonitos de España. Según el periódico, "se sitúa en el extremo occidental de la cordillera Subbética, con lugares tan asombrosos como su calle 'Cuevas de la Sombra' y sus casas encajadas en el tajo de la roca".

Es lógico, por tanto, la gran satisfacción y orgullo de su alcalde, Rafael Vargas Villalón, un gran alcalde.



Glorieta Ingeniero La Cierva Nº1 - 2ºB
11010 Cádiz España

Tel. y Fax:
956 077788 / 986 200051 / 617 449450

e-mail: info@clinicadentalrulli.es

El Puerto de Cádiz cierra el año con una cifra récord de 322 cruceros y casi 415.000 pasajeros

El Puerto de Cádiz recibió 306 cruceros y 399.823 pasajeros hasta el pasado mes de noviembre, alcanzando un récord en su número de escalas, a un mes para la finalización del ejercicio. Durante este mes de diciembre estaban previstas, al cierre de esta revista, 16 escalas con lo que, cumpliéndose las previsiones, 2018 acabaría con un total de 322 cruceros y unos 415.000 pasajeros, lo que significa, asimismo, una cifra histórica en el número de cruceristas.

En cuanto a estos últimos, de cara a 2019, podría ser también un año que rompiera con cifras pasadas. Mirando hacia atrás, 2015 fue el año en el que Cádiz acogió a un mayor número de cruceristas, 411.455.

Una cifra que podría quedarse atrás en 2019, si se cumplen las previsiones. Todo apunta a que los muelles de Cádiz podrían recibir unos 451.000 cruceristas de cara al año que viene. Además, en el caso de que Cádiz se convirtiera en puerto base, el gasto por crucerista ascen-



dería a 200 euros, de ahí el interés tanto de la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz como del sector en avanzar en esta meta. La APBA, que preside José Luis Blanco, ha desarrollado diversas acciones, entre las que cabe destacar una misión comercial a EE UU en la que se han visitado una decena de navieras de cruceros, entre las que se estaban las mayores del mundo.

LA MAREA
MARISQUERÍA · CERVECERÍA
Cocina mediterránea
frente al mar

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA TODO EL AÑO

Marisquería La Marea · Mariscos, pescados, arroces y tapas
Paseo marítimo, 1 · Cádiz 11010 · Tels.: 956 280 347 · 956 250 812 · lamarea.es

La Universidad de Cádiz homenajea a la familia Córdoba, un referente de la gastronomía gaditana

La provincia de Cádiz tiene en su gastronomía uno de sus baluartes más importantes. A una rica despensa, se une la profesionalidad y categoría de figuras de sala, sumilleres y chefs, de reconocido prestigio, como son Ángel León, los hermanos Córdoba y un largo etcétera, así como grandes empresarios de la restauración.

Fernando Córdoba (57 años), chef y propietario del 'Restaurante El Faro de El Puerto', recibió una distinción en el Instituto de Desarrollo Social y Sostenible del campus de Jerez de la Universidad de Cádiz, tanto por su trabajo como por el de toda su familia, que siempre ha sido una referencia de la gastronomía y hostelería provincial. El homenaje se enmarcó en la presentación de la nueva edición del 'Curso de Experto Universitario en Gestión de la Restauración, Alimentos y Bebidas'.

No es la primera vez que se premia la labor de Fernando Córdoba, que ya recibió en 2016, en el Consejo Regulador, el 'Premio Solera'. Para Fernando el reconocimiento al apellido Córdoba significa: "El fruto del trabajo y el tesón de una fa-



El presidente de HORECA, Antonio de María, y el consejero Mikel Elorza, con parte de la familia Córdoba

milia que intenta que cada negocio tenga la misma filosofía, pero que no sea un calco del otro. Somos una especie de franquicia con mucho en común, pero en la que cada uno hace las cosas a su manera".

El 'Grupo El Faro' ofrece a sus clientes, además, locales en perfectas condiciones y cuenta con una plantilla de trabajadores que se

siente plenamente identificada con la marca 'El Faro'. De hecho, su antigüedad media se encuentra en torno a los 22 a 24 años.

"Somos un negocio familiar y ellos, los trabajadores, forman parte de nuestra familia, al igual que los proveedores, con los que se tiene también un enorme grado de confianza".

**ESPECIALISTAS
EN SEGUROS DE HOTELES Y
HOSTELERIA EN GENERAL**

Promoción especial para asociados de HORECA



t.: 956 632 224 | algeciras@milenio.es

www.arroyalcantera.es

Dyafora.

Consultoría y Formación

Formación homologada en Legionella

Formación en manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios

Adaptación del establecimiento a la normativa de alérgenos alimentarios

Elaboración de planes generales de higiene y APPCC

Elaboración del protocolo de autocontrol de piscinas (según el RD 742/2013)

Formación a demanda (prevención de riesgos, primeros auxilios, ...)

Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001, 14001

“Nuestro compromiso
con el cliente nos diferencia”



¡Felices Fiestas!



Facebook
Dyafora, Consultoría y Formación

Centro de negocios IRO. Módulo 2
C/ Fernando de Magallanes, 1.
11130 – Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tlf: 676 074 958 - 956 104 201
www.dyafora.es - info@dyafora.es

Marcando la
Diferencia

Ángel León, premiado en Nueva York por su contribución a la gastronomía internacional

La 'Inspiring Committed Leaders Foundation' (ICLF) de Nueva York organizó recientemente una cena de gala con motivo del 'New York Summit 2018'. Durante su transcurso, tuvo lugar una entrega de galardones. Ángel León recibió uno de los premios especiales por "su contribución a la gastronomía internacional". El chef portuense consigue con este galardón posicionarse como uno de los referentes mundiales que apuestan por la alta cocina vinculada al medio ambiente. Al recoger su premio, Ángel León pronunció unas palabras: "Para mí es un sueño estar aquí. Soy cocinero, me llamo Ángel León y vengo de un sitio de España inédito y único, que es Andalucía. Y de un pueblo llamado Cádiz. Tuve la suerte de enamorarme del mar, como un psicópata, absolutamente".



El chef portuense colabora con 'Agamama'

La 'Asociación Gaditana de Mujeres con Cáncer de Mama' ('Agamama') lanzó su marca de productos solidarios 'Alborear' hace ya tres años y gracias a este proyecto dicha asociación sin ánimo de lucro puede seguir desarrollando sus fines, la atención a mujeres con esta enfermedad.

La asociación presenta ahora su tercer producto, 'Alborear': flor de sal ecológica procedente de las salinas artesanales de la Bahía de Cádiz, que es fuente de bienestar y oligoelementos esenciales y cuenta con el apoyo del chef gaditano 'cuatro estrellas Michelin': Ángel León.

"Tuve la suerte de elegir un pueblo difícil, con la tasa de paro más grande de Europa, para intentar contar al mundo que vivía en un sitio único. Para contar al mundo que, en el mar, queda todo por descubrir. Y nos creímos que podíamos contribuir a la gastronomía. Cogemos el pescado que se tira al agua, el pescado que el ser humano no quiere, y es el que se sirve en mi restaurante. En mi casa no entran pescados conocidos, se descubren nuevos ingredientes, como el plancton marino... Gracias a él respiramos todos aquí, el 50 % del oxígeno lo produce el plancton. Y, sobre todo, nos creímos que desde El Puerto de Santa María, desde Cádiz, se podía soñar con que, algún día, el mundo cogiese un avión para venir a conocer nuestro restaurante".

Cerrando su discurso con palabras de agradecimiento: "Gracias también a mi tripulación, sin ellos no sería nada. A mis padres. A mi equipo. Gracias a ustedes por el premio, un auténtico sueño. ¡Y viva Cádiz!".

Socios de HORECA, entre los 'Premios Gurmé Cádiz'

Una amplia representación hostelera se cita, el pasado noviembre, en el Casino Gaditano, durante el acto de entrega de los 'Premios Gurmé Cádiz', concedidos por 'La Voz' y que en este año ha alcanzado su tercera edición. El patio neomodéjar del Casino Gaditano fue el emblemático rincón elegido por la organización para celebrar esta jornada tan especial para la Hostelería. El presidente de HORECA, Antonio de María, formó parte del jurado. Los asociados premiados, pertenecientes a la patronal, fueron los siguientes:



- Restaurante cocina creativa de la Bahía de Cádiz: Fernando Córdoba, de 'El Faro de El Puerto'
- Bar de cocina creativa de la Bahía: Marta Girón, responsable de 'La Taberna del Chef del Mar'

- Restaurante de la provincia: 'Venta La Duquesa'
- Premio del público al mejor bar: 'Casa Balbino'
- Mejor apertura 2018: 'Saja River'

Diez restaurantes socios de HORECA están recomendados en la 'Guía Michelin 2019'

El pasado 21 de noviembre se presentó en Lisboa la 'Guía Michelin España-Portugal 2019', en una gala en la que se dieron a conocer las nuevas 'Estrellas' que esta reconocida guía otorga a aquellos restaurantes que bien merecen una visita obligada para disfrutar tanto de su gastronomía como de un buen servicio. Aunque lo más llamativo sean sus codiciadas 'Estrellas', hay otros muchos restaurantes recomendados, más de 1.500 en toda España, de los cuales 31 pertenecen a la provincia de Cádiz.



Miriam Rodríguez, chef de la 'Venta La Duquesa', en Medina Sidonia

La capital gaditana y Jerez son las dos poblaciones de la provincia donde existe un mayor número de restaurantes recomendados con cinco establecimientos cada uno en la 'Guía Michelin', que también cuenta con cuatro restaurantes de El Puerto, tres de Vejer, tres de Barbate y el resto se reparte entre Chiclana, Zahara de los Atunes, Medina Sidonia, Sanlúcar, San Fernando, Rota, Chipiona y Palmones. De estos 31 establecimientos gaditanos, hay que destacar que 10 están asociados a la Federación HORECA.

RESTAURANTES DE HORECA

- El Faro (Cádiz)
- El Ventorrillo El Chato (Cádiz)
- Barra Sie7e (Cádiz)
- El Faro de El Puerto (Cádiz)
- Los Portales (El Puerto)
- El Campero (Barbate)
- Venta La Duquesa (Medina Sidonia)
- Restaurante Antonio (Zahara de los Atunes)
- Casa Bigote (Sanlúcar)
- El Embarcadero (Rota)

Desde HORECA, nos congratulamos de que 10 establecimientos reconocidos por esta prestigiosa guía gastronómica francesa sean miembros de la Patronal, quedando patente su profesionalidad tanto en sus cocinas como en el trato directo al cliente. Enhorabuena a todos.



'Restaurante Antonio', en Zahara de los Atunes



Restaurante 'El Campero', en Barbate

'Fogón de Mariana' cumple 30 años, con 12 restaurantes en la provincia

El pasado 25 de septiembre tuvo lugar el acto institucional por el 30 aniversario de la marca isleña 'Fogón de Mariana' en uno de los restaurantes de la empresa, en la calle General García de la Herrán, en pleno centro de San Fernando. El acto contó con 200 invitados, entre autoridades, proveedores, clientes, empleados, familiares y amigos de Juan Bey, el empresario que, desde 1988, ha hecho crecer una empresa netamente gaditana.

Se cumplen 30 años desde que se abrió el primer restaurante en la calle Mariana de Arteaga, en San Fernando. Hoy la firma cuenta con 12 restaurantes que, bajo un mismo concepto y carta, están repartido por to-

da la provincia: Cádiz, San Fernando, Jerez, Chiclana, El Puerto y Algeiras.

La alcaldesa de San Fernando, Patricia Cavada, dedicó unas emotivas palabras, resaltando la trayectoria profesional del empresario Isleño.

Por su parte, Laura Bey, gerente del grupo tuvo palabras de agradecimiento y dedicó a su padre y fundador, Juan Bey, una intervención emotiva por los 30 años de profesionalidad, y haber sabido transmitir esa pasión a la familia, empleados y a cada rincón del restaurante.


Lo que comenzó con una escueta carta de carnes, embutidos e ibéricos de una carnicería de barrio que se ha



hecho con la distribución de carnes de calidad por la provincia, hoy representa el trabajo y ahorro de muchos isleños que adquieren sus ofertas.


Gracias a la calidad de sus productos, a su buen precio, a sus chuletones y parrilladas y por saber mantener esa esencia y calidad en cada una de sus cartas, 'Fogón de Mariana' ha cumplido 30 años de éxito y de mucho sabor.





BODAS - BANQUETES - COMUNIONES
CATERING - CÓCTELES - BRUNCH
OPEN BAR - COFFEE BREAK - BUFFET

www.altacazuela-catering.com

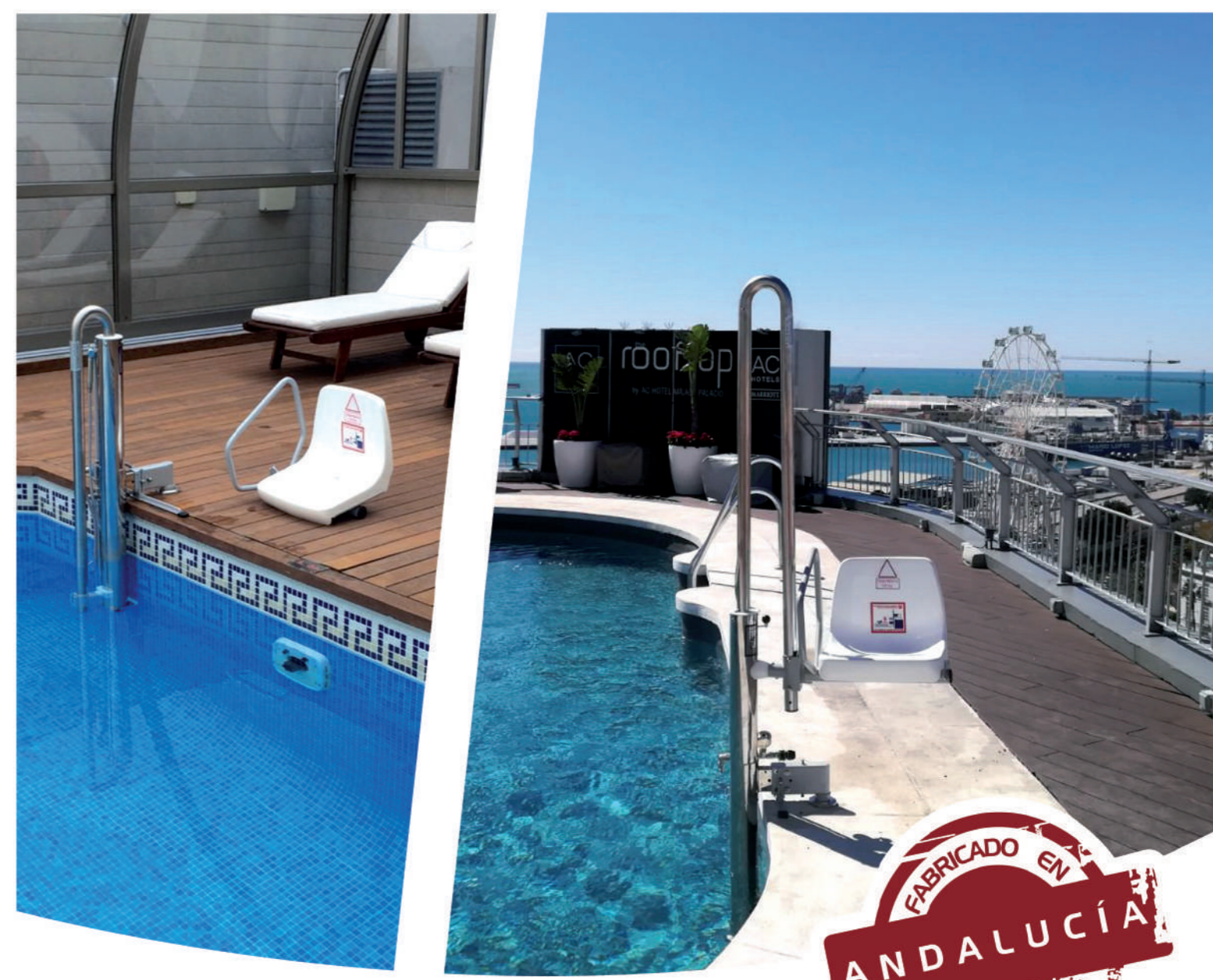

665 59 58 96



METALU[®]
ascensoracuatico.com

Piscinas accesibles para todos

Novedad 2019 Ampliamos la garantía a 5 años.
2 años de garantía total y 5 años para los repuestos.



Polg. Ind. Los Motillos, NAVES II C. D. G y H
41430 La Luisiana (Sevilla)
955 907 784
info@ascensoracuatico.com

ascensoracuatico.com

El 'Bar Juanito' celebra su 75 aniversario

El 'Bar Juanito' ha cumplido 75 años desde que este emblemático negocio hostelero jerezano abriera sus puertas en su primera sede, Plaza de la Yerba. Una decisión de Juanito Rodríguez, padre del actual propietario, Faustino, un 5 de agosto de 1943. Era entonces un tabanco con muy buenos vinos y donde comenzaron a trabajar tanto Juanito como su esposa, Dolores Marín.



Comida y bebida para los comensales con seis botas de dos arrobas de vinos de Blázquez, Abarzuza y Sancho, de El Puerto. Esos vinos le dieron la fama, recuerda el veterano hostelero, el hijo mayor y quien empezó trabajando como botones en el Casino Jerezano. El negocio se mantuvo allí hasta que Juanito Rodríguez murió en 1981 y Faustino decide mudarse a la cercana Pescadería Vieja, donde reabre en 1982.

y sus vecinos: "Siempre me han ayudado, nunca me han olvidado y jamás dejaron de venir por nuestra casa".

HOMENAJE DE 'MANDOS INTERMEDIOS'

La Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería rindió un homenaje al conocido empresario hostelero jerezano Faustino Rodríguez así como a toda su familia y a los miembros de la plantilla del 'Bar Juanito', con motivo de haber cumplido recientemente los 75 años de la fundación del emblemático local.

Allí, en Pescadería Vieja, la segunda generación Rodríguez, representada por Faustino, continúa creciendo, ofreciendo unas alcachofas al estilo jerezano como plato estrella. Pasan los años y el local se va ampliando hasta ser lo que es ahora, un local al más puro estilo andaluz, con barra, comedor, terraza y reservado, habiendo dejado paso Faustino Rodríguez y su mujer Carmen a la que ya es tercera generación, representada por sus hijas. Hoy en día, el 'Bar Juanito' es un referente de la hostelería jerezana que, además, cuenta con el cariño y la fidelidad de sus paisanos, habiendo sido incluso nombrado hijo predilecto de Jerez y también ha sido Rey Mago de su ciudad.

El acto, que tuvo lugar en los salones del conocido bar, ubicado en la 'Pescadería Vieja', contó con la presencia del propio Faustino Rodríguez, acompañado de su hija Rocío. Manuel Ahumada, en representación de la Asociación de Mandos Intermedios, le hizo la entrega a Faustino de un recuerdo de tan emotiva jornada.

Y es que Faustino se emociona cuando habla de su Jerez

'Hontoria Garden Bar' presenta su nuevo restaurante jerezano, 'Sierra y Mar'

Sierra y Mar abrió al público a finales del pasado mes de septiembre en Jerez, otro proyecto de Nicolás Lamparero, gerente del establecimiento y responsable de todo desde que su familia aceptó el reto de recuperar este monumento hostelero del siglo XXI.

El espacio está perfectamente integrado en el parque. Hay dos plantas. La baja es la zona gastronómica. Hay un bar de tapas y un restaurante con unas 120 plazas divididas en un luminoso salón y una terraza cubierta. De la atención de los comedores se ocupa un profesional jerezano, Avelino Barroso, con una amplia experiencia en locales como 'Albores', 'La Rosaleda' o 'Chinini Beach', en Chipiona, donde ya estuvo como director de sala.

El establecimiento también incluye las celebraciones entre su catálogo de servicios y destaca su ludoteca, cuyo servicio cuesta 3 euros por niño, la primera hora de estancia y después 50 céntimos cada media hora de más.



El salón de actos del Hotel Playa Victoria (Cádiz) reunió a un gran número de directores/as y empresarios de hoteles de la provincia, que siguieron con gran interés el discurso del presidente de la Asociación, Stefaan De Clerck

Los hoteleros piden a los políticos que respeten un sector clave para el país y que no jueguen con ellos



• El presidente Stefaan De Clerck expuso un detallado informe y reivindicó la importancia de la Asociación como elemento generador de empleo



• El subdelegado del Gobierno, José Pacheco, y el diputado de Cultura, Salvador Puerto, presidieron la clausura de la Asamblea de Hoteles

*Reportaje fotográfico: Línea 6 Eme

Los empresarios y directores de hoteles mostraron su preocupación por la seguridad

El presidente de la Asociación, Stefaan De Clerck, señaló los objetivos y pautas a seguir durante el próximo año

El Hotel Playa Victoria, en Cádiz, acogió la XVIII Asamblea de la Asociación Provincial de Hoteles, en una jornada que fue inaugurada por el presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, que agradeció la asistencia de todos, informó del orden del día y felicitó a la gerente de la Patronal, Mari Paz Núñez, que recientemente ha recibido, en León, el Premio Nacional de Hostelería de la FEHR (Federación Española de Hoteles y Restaurantes), a la promoción asociativa en el sector.

El presidente de la Asociación Provincial de Hoteles, Stefaan De Clerck ofreció un amplio y detallado informe de la gestión realizada por la Asociación durante el año que ahora finaliza. Fue un discurso tan crítico con las administraciones y con los políticos como optimista de cara al futuro y del que en las siguientes páginas ofrecemos una amplia información.

Un balance del año que ahora finaliza y las perspectivas del sector, señalando las pautas de actuación y objetivos a seguir durante el próximo, marcaron la intervención de Stefaan De Clerck, que sí dejó muy claro el papel que juegan los hoteleros en el actual panorama económico de la provincia: "Somos un sector que es el motor del empleo en España y, por tanto, en Cádiz. Lo único que le pedimos a las administraciones públicas y a los políticos es que nos respeten por nuestra importancia para el desarrollo económico del país y que no jueguen con nosotros".

Tras agradecer la numerosa asistencia de empresarios y directores de hoteles y felicitar a los que han sido galardonados durante el presente año, Stefaan De Clerck dio paso a un taller que bajo el título 'Disparidades, Claves y Trucos para acabar con ellas', fue impartido por responsables de la empresa 'Mirai', que funciona como partner del hotelero en el objetivo común de llevar a su máximo potencial la venta directa, su independencia comercial, la reducción de costes de distribución y el acceso sin intermediarios al mayor número de huéspedes potenciales.

En ruegos y preguntas hubo algunos temas de interés, pero sí se dejó constancia de la gran preocupación que existe entre los hoteleros, tanto empresarios como directores, por la seguridad y especialmente en lo concerniente a medidas antiterrorismo.



En el acto de clausura intervinieron, junto a De Clerck, presidente de la Asociación de Hoteles, el diputado provincial de la Fundación de Cultura, Salvador Puerto, y el subdelegado del Gobierno, José Antonio Pacheco, que destacaron el papel predominante de los empresarios en la vida económica, social y turística. También estuvieron presentes Ángel Juan Pascual, presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz, y el teniente coronel de la Guardia Civil, Luis Martín Velasco.

Un almuerzo de hermandad puso el colofón a esta jornada vivida por los empresarios que forman parte del sector hotelero provincial de HORECA.

El subdelegado del Gobierno y el diputado de Cultura resaltaron la importancia del sector en el desarrollo turístico, social y económico de la provincia

La Asamblea General asistieron representantes (empresarios, directores, gerentes...) de hoteles asociados de la provincia. En el acto de clausura las dos autoridades, que acompañaron a Stefaan De Clerck en la mesa presidencial, destacaron la importancia del sector hotelero.

Salvador Puerto se refirió al apoyo de la Diputación Provincial en promocionar todo lo que sea positivo para el turismo y, evidentemente, de los hoteles.

José Pacheco, por su parte, habló en nombre del Gobierno Central resaltando el esfuerzo y trabajo de los empresarios hoteleros en la provincia, que hacen posible las positivas cifras de este año que termina y las buenas perspectivas para 2019.



Salvador Puerto, diputado

José Pacheco, subdelegado



Luis Martín Velasco, Antonio de María y Ángel Juan Pascual, durante la clausura de la asamblea



Juan Sañudo, Antonio Real y Gonzalo Galera, antes de comenzar la asamblea de la Asociación

Restaurante
LA BODEGA

Disfrute de una gastronomía de categoría y del ambiente más selecto de Cádiz

Paseo Marítimo 25
Teléfono: 956 27 59 04 • Fax: 956 26 04 03

Stefaan De Clerck: “El turismo de interior sigue



Antonio de María, presidente de la Federación HORECA, dio la bienvenida a todos y pasó la palabra a Stefaan De Clerck, que ofreció un extenso e interesante discurso. A su lado estuvo Maria Paz Núñez, gerente de la Patronal

Stefaan De Clerck comenzó su discurso agradeciendo la asistencia de todos, dando la bienvenida tanto a los más veteranos como a los que asistían por primera vez, que eran varios directores.

“Me siento afortunado de poder realizar esta asamblea en el mítico Hotel Playa Victoria, construido en 1994, por lo que el año que viene cumplirá sus bodas de plata, sus 25 años. Gracias y enhorabuena al hotel, al grupo ‘Palafox’, a todo su equipo humano y, en especial, a mi amigo Antonio Presencio, finalista del premio ‘ADEA 2018 al directivo de Aragón’. Enhorabuena, Antonio”. También felicitó a Mari Paz Núñez, por su ‘Premio Nacional de Hostelería’, que tuvo que responder al aplauso de todos los presentes.

Semana Santa, muy temprana

De Clerck comenzó haciendo un resumen de las ocupaciones, haciendo una distinción entre diferentes ciclos como la Semana Santa, Mundial de Motos y verano: “La Semana Santa fue extraña, pues llegó muy pronto.



El Jueves Santo, un 29 de marzo, por lo que el primer trimestre del año no fue todo lo bueno que pensábamos. Al contrario que 2017, cuando tuvimos un comienzo espectacular y el tiempo nos acompañó”.

“El principio de 2018 estuvo caracterizado por el mal tiempo y los temporales que azotaron nuestra provincia. Los daños llegaron a cifrarse en unos 20 millones de euros, cifra record en lo que a destrucción se refiere. Como dato a destacar: el Estado aún no ha pagado ni un euro de esos 20 millones y desde aquí quiero agradecer la labor de la Demarcación de Costas y de su jefe, Patricio Poulet por la buena gestión realizada; y también a los alcaldes de los municipios afectados pues lograron que las playas estuvieran aptas en tiempo record”.

Medios de comunicación alarmistas

“En cuanto a las previsiones para 2019, pensamos que será una buena Semana Santa, debido a que Jueves y Viernes Santo caen en 18 y 19 de abril, esperando que el tiempo nos acompañe y que los medios de comunicación no



ganando visitantes en cualquier época del año”

sean tan alarmistas como lo han sido con nuestra provincia en cuanto a los pronósticos del tiempo”.

Evitar la coincidencia de Gran Premio y Feria de Jerez

“En cuanto al fin de semana de Moto GP, ha sido un desastre sobre todo para los hoteles jerezanos ya que el primer sábado de Feria coincidió con el fin de semana de motos. Mantuvimos reuniones con la alcaldesa para buscar una mejor fecha, pero fue muy difícil encajar una diferente a la que fue. Hemos aprendido y hay que evitar que coincidan. Hemos perdido dos noches de ocupación al 100 por 100 y a buenos precios por lo que el impacto económico ha sido bastante negativo. Aun así ese fin de semana fue bueno e incluso superando las cifras de años anteriores”.

Un verano fantástico

“El verano fue bueno en comparación con el de 2017, que fue extraordinariamente bueno. En 2018 hemos superado las cifras del año anterior, salvo en septiembre. Así que podemos decir que ha sido un verano fantástico, pero en el cómputo anual hemos estado por debajo de la ocupación media anual. Como previsión y deseo, esperamos que en 2019 nos situemos por encima del año pasado aunque no lleguemos a las cifras de 2017”.

Turismo de interior, al alza todo el año

“Quiero destacar el sector del turismo rural, de moda en nuestra provincia, incluso en verano. Aunque la provincia siempre se ha caracterizado por su oferta de sol y playa, el llamado turismo de interior sigue ganando adeptos en cada época del año. Así lo confirman los últimos datos ofrecidos por el portal turístico ‘Escapada Rural’, que sitúa a Cádiz como la provincia española que registró un mayor porcentaje de ocupación hotelera de turismo rural en el mes de agosto, con un 56%. Según el balance realizado por el mencionado portal, el



Jan De Clerck, Andrea Salguero (Hotel Sol, de Conil) y Lola Caro (Hotel Almadraba, de Conil)

sector del turismo rural en Andalucía registró una ocupación media del 46%, situándose entre los cinco destinos más demandados del verano, destacando que en el conjunto de España, por provincias, la demanda se concentró en Cádiz (56%), Barcelona (54%), Pontevedra y Málaga (53%), completando el top 10, Navarra, Córdoba, Asturias y Murcia (49%), Guipúzcoa (48%) y Girona (47%). En cuanto a datos de Hotel Monitor, que estudia las tendencias y ocupaciones a nivel nacional, como dato de interés decir que las pernoctaciones de turismo nacional han crecido 2,87 y la de turismo internacional han caído un 2,54”.

Aeropuerto de Jerez: aumento de pasajeros

Uno de los puntos sobre los que más incidencia hizo el presidente de la Asociación de Hoteles en su informe anual se refirió al aeropuerto de Jerez: “Con los datos estadísticos de enero a octubre de 2018, han pasado un total de 1.019.645 pasajeros (llegadas+salidas), lo que representa una subida del 8,3% en comparación con las



Pepa Díaz, empresaria del Hotel ‘Las Cortes’ de Cádiz, con su hija Natalia Aguilera, directora del hotel.



José Luis Martel y Juan Antonio Catalán (Hotel ‘Ciudad del Sur’), Mari Paz Núñez, Stefaan De Clerck, Manuel Catalán (Hotel ‘Las Canteras de Puerto Real’) y Manuel Catalán Mena (‘Ciudad del Sur’ de Puerto Real)



Ignacio Martín (Hotel Royal Hideway Sancti Petri) y Mamen López (Salymarmde San Fernando)



Aeropuerto de Jerez

“Para este invierno, las compañías aéreas han ofertado casi 400.200 asientos, lo que supone un 17,6% más”

mismas fechas de 2017. De los 1.014.744 pasajeros comerciales registrados, 471.646 viajaron desde o hacia territorio nacional (+17,4%) y 543.098 lo hicieron desde o hacia el extranjero (+1,3%). Desglosando por países de origen o destino (entre enero y octubre):

- ESPAÑA: 471.646 (sube un 17%)
- ALEMANIA: 438.205 (sube un 4%)
- REINO UNIDO: 61.192 (baja un 3%)
- BÉLGICA: 22.730 (sube un 5%)
- SUIZA: 9.255 (sube un 1%)
- LUXEMBURGO: 7.158 (sube un 9%)
- ISLANDIA: 2.543 (sube un 11%)

“Respecto a 2017, no ha operado el vuelo con Austria (Viena). En lo que a las operaciones se refiere, entre enero y octubre, el Aeropuerto acogió 43.586 vuelos, de los que 7.822 (+5,7%) fueron comerciales. Entre las compañías que vuelan en el aeropuerto destacan las siguientes (entre enero y octubre):”

- IBERIA: 225.020 (sube un 9%)
- CONDOR: 191.916 (baja un 1%)
- TUI FLY: 156.994 (sube un 4%)
- RYANAIR: 154.061 (baja un 5%)
- VUELING: 146.913 (sube un 58%)
- EUROWINGS: 46.744 (baja un 11%)
- AIR NOSTRUM: 22.669 (sube un 4%)

- EASY JET: 13.498 (nueva en el aeropuerto)
- TUI FLY BELGIUM: 12.496 (crece un 7%)

“En relación a la temporada de invierno (noviembre 2018 a marzo 2019), las compañías aéreas han ofertado cerca de 400.200 asientos (incluye salidas y llegadas), lo que supone un incremento del 17,6% en relación con el mismo periodo del año anterior. Cuando hablamos de ofertado no significa vendido, digamos estas cifras son las plazas que ponen en venta y que después materializan en un porcentaje elevado. Es decir, dicha programación responde a las peticiones de las aerolíneas para operar en los aeropuertos y al número de asientos que ofrecen a los pasajeros en estos vuelos”.

“La cifra de plazas asignadas a conexiones con destinos nacionales aumenta un 16,5%, hasta rozar las 280.000. Este repunte obedece, sobre todo, a la ruta con Bilbao que, si bien ya operaba este verano, no lo hacía el invierno pasado. En el caso de los destinos internacionales, los asientos suman más de 120.200, con un alza de casi el 20,2% respecto al invierno 2017-2018. El 30% de la oferta de asientos es para cubrir la demanda del tráfico internacional. En términos absolutos, los mercados foráneos con mayor provisión de asientos son Alemania (102.400) y Reino Unido (17.000). Por ritmo de incremento, destaca el primero de ellos (un 26,3% más de plazas)”.

INFORME DEL PRESIDENTE STEFAAN DE CLERCK



Miguel Fajardo y Encarni Arteaga (Hotel Roma, de San Fernando), con Diego Sánchez ('Bahía Sur')



El empresario Jan De Clerck, dialoga con Maria Paz Núñez, Antonio Real y Sebastián Martínez

“En cuanto a las operaciones, las aerolíneas han programado más de 2.350 para el periodo tomado como referencia en el Aeropuerto de Jerez, lo que representa un alza de casi el 11% en comparación con los vuelos de la temporada de invierno anterior. A partir del mes de marzo las compañías mantendrán conexiones con 13 destinos, cuatro nacionales y nueve internacionales:

- España: Barcelona, Bilbao, Madrid y Palma Mallorca
- Alemania: Colonia, Dusseldorf y Fráncfort
- Hamburgo, Hannover, Múnich y Stuttgart
- Reino Unido: Londres
- Bélgica: Bruselas (hasta principios de noviembre)

En este apartado, Stefaan De Clerck destacó las siguientes propuestas:

1. “Apoyo a líneas aéreas para conectar mercados que en la actualidad no disponen de conexión con poblaciones o la totalidad del territorio andaluz, sobre basando la comercialización en aeropuertos pequeños como es el caso de Jerez, como sabéis hay muchos aeropuertos nacionales e internacionales de medidas semejantes al aeropuerto de Jerez donde es mucho más fácil y más económico llegar a acuerdos”.

2. “Promover la conexión de líneas aéreas con países Nórdicos, Sudamérica y Marruecos”.

3. “En definitiva más negociaciones de nuestros representantes políticos con TT.OO. que ayuden a atraer más vuelos en invierno”.

Cifras históricas en los trenes Madrid-Cádiz

Por lo que respecta al servicio ferroviario entre Cádiz y Madrid, el presidente de la Asociación de Hoteles manifestó que “se ha batido un récord histórico en número de viajeros. RENFE ha constatado, en su informe trimestral de movilidad, que -entre marzo de 2017 y marzo de 2018- utilizaron esta línea 663.000 personas, aun cuando no se contabilizan los viajeros que utilizaron el ‘Alvia’ para desplazarse a Sevilla o Córdoba. El resultado sitúa al corredor ferroviario Cádiz-Madrid en la séptima posición del ranking nacional”.

En este punto, Stefaan De Clerck, destacó las siguientes propuestas:

- 1. Conexión Algeciras-Cádiz por la costa
- 2. AVE Madrid-Cádiz
- 3. Modernización línea Algeciras-Madrid

Cádiz, como puerto base para cruceros

“En cuanto al tráfico marítimo, también hay que felicitarse porque el pasado 16 de noviembre, el Puerto de Cádiz batía un récord histórico: 300 cruceros, teniendo

CONTINÚA...

¿Has recibido comentarios falsos u ofensivos en Internet?
¡Contacta con nosotros!

Defiende tu Honor

+34 900 52 58 52
info@defiendetuhonor.com
www.defiendetuhonor.com

REIDURIA BAR CERVECERIA
LAS FLORES · 2

C/. BRASIL, s/n.
Teléfono: 956 28 93 78
CÁDIZ



Cruceros, en el Puerto Bahía de Cádiz



Stefaan De Clerck atendió a Onda Cádiz TV

en cuenta que en todo 2017 se recibieron 297. Y se espera que el año termine con 326, un 20% más que el año anterior. Se habla que la cifra de pasajeros que han desembarcado en la ciudad es de 280.000 y gastan una media de 40 € por lo que los ingresos en la ciudad superan los 11 millones. Podemos decir que el Puerto Bahía de Cádiz está entre el 6º y 7º con más tráfico de España en competencia con Málaga”.

“Seguimos trabajando para ser puerto base, lo que ayudaría a afianzar la provincia como destino y ayudaría, también, al aeropuerto de Jerez para atraer más turistas y, sobre todo, abrir nuevas conexiones. Además, hay que decir que ‘Navantia’ también ayuda a que Cádiz sea un destino para la reparación, construcción y puesta en marcha de grandes cruceros y es que todo suma”.

“Algunos de los aquí presentes han participado en ferias y encuentros en EEUU, en concreto en Seattle, Miami y Los Ángeles con intención de apoyar y vender Cádiz como futuro puerto base. A todos ellos, mi enhorabuena y gracias por vuestro esfuerzo”.

“Recientemente Cádiz ha recibido a la naviera noruega ‘Fred Olsen’ en su objetivo por convertirse en puerto base. Un apoyo que ha tenido forma de celebración, pues la capital acogió la llegada de sus cuatro grandes

buques, con motivo del 170 aniversario de la creación de la compañía. Destacar que, de entre todos los grandes destinos turísticos mundiales del sector cruceros, esta empresa puntera eligió Cádiz, lo que confirma la pujanza internacional que ha adquirido el puerto gaditano en los últimos tiempos”.

“En cuanto a noticias de medios experimentados referentes a España, y realizadas por las Agencias de Viajes, se dice que para este año el turismo vacacional caerá entre un 15 y 20%, en turismo internacional, y el de destino de sol y playa, a nivel nacional. Pero a mi entender, como Cádiz está de moda y esperamos que siga así, es algo que no nos afectará, en la medida que dice la CEAV (Confederación Española de Agencias de Viajes). Incluso ésta habla de apostar por moderar precios y diversificar mercados”.

La tasa turística, una tomadura de pelo

“Cuando hablan de la costa española, es más la Costa del Sol, Canarias y Baleares y no la Costa de la Luz, pero lógicamente es una tendencia negativa que tendremos que analizar para seguir haciéndolo bien. Todo esto surge debido al auge de Egipto y Turquía que están bonificando a las compañías de vuelos y cruceros, y entre los afectados estará Baleares. Otro motivo es la tasa turística, algo de lo que ni queremos hablar por-



Victoria Balen (Francia y París, Cádiz) y Mila Martínez (Hipotels Playa Barrosa, Novo Sancti Petri)



Ana Miranda (Hotel Chipiona) y Rafael Nierto (Hotel Ibis de Jerez)



Las directoras Ana Rosa Pérez, Mila Martínez, Noelia Martínez, Mamen López, Ana Miranda y Lidia Botia



Sebastián Martínez, Manolo Catalán, Susana Ruiz y Antonio Real

que nos oponemos radicalmente a ella, pues, visto lo visto, no beneficia a nadie, ya que los turistas ya pagan impuestos a la hora de consumir servicios y es una tomadura de pelo”.

Apertura de nuevos establecimientos

El presidente de la Asociación de Hoteles continuó su exposición refiriéndose a la influencia del Brexit: “Existe una gran incertidumbre respecto al Brexit que, en menor medida, nos afecta a nosotros por ser un destino sobre todo alemán y nacional. En definitiva, debemos seguir trabajando por mantener nuestro status de destino de calidad y apostar por la renovación y adecuación de nuestra planta hotelera para estar a la altura de competidores que están resurgiendo como Turquía Túnez y Egipto. En este punto, hay que destacar la cadena ‘Hipotels’ que no para de renovar sus hoteles y es todo un referente en nuestra provincia”.

“Se sigue apostando fuertemente por nuestra provincia, algo que se refrenda con la apertura de nuevos hoteles en la comarca de La Janda, tanto en Conil como en El Palmar. Así, ‘Barceló’ abrirá, en 2020, un hotel de 4 estrellas en Conil. La cadena ‘Fuerte Group Hotels’ abrirá su segundo hotel en Conil, en abril de 2019, lo que vendrá a promocionar el destino Cádiz como marca única en el país”.

“Cádiz tendrá su primer hotel de 5 estrellas, en el edificio de la Ciudad del Mar, el ‘Hotel Puerto de América’ que, con más de 20.000 metros cuadrados construidos, contará con unas 250 habitaciones y generará 130 puestos de trabajo directos y 300 indirectos. También, en Cádiz, hay previstos un hotel en la tribuna del ‘Estadio Carranza’, y otro en la ‘Casa del Almirante. Por su parte, el Ayuntamiento de El Puerto de Santa María ha aprobado de forma definitiva en el pleno el convenio urbanístico con La Puntilla, que permitirá todo el desarrollo de la margen derecha del río Guadalete, con la instalación de un complejo hotelero”.

“TUI abrirá 15 hoteles en el Mediterráneo en 2019, bajo las marcas ‘Sensimar’ y ‘Family Life’, dos de ellos en España. Uno en Zahara de los Atunes que se llamará ‘Sensimar Zahara Beach & Spa’ y ‘Sensimar Don Pedro’, en Mallorca. Ambos se explotarán en régimen sólo adultos. Y es que la tendencia a la especialización y concentración de la oferta es cada día una realidad que en aumentando. Los demás estarán ubicados en Grecia, Turquía, Italia, Egipto, Túnez y Croacia. Por tanto habrá que estar muy atentos al crecimiento de unos países que han estado bastante parados por la inseguridad debida a sus problemas con terrorismo y radicalidad”.

CONTINÚA...

CENTRO COMERCIAL TARTESUS (PLANTA SOTANO)
 LOMA SANCTI PETRI 11139 CHICLANA (CÁDIZ)
 11100 SAN FERNANDO (CÁDIZ)
 TLF.: 956 492 383 - 635 453 158
 lavanderianovo@hotmail.es
 www.lavanderianovo.es

INTEGRAL DE REHABILITACIÓN E INTERIORISMO S.L.U. - C.I.F.: B-11779881
 C/CALDERON DE LA BARCA Nº 13
 11100 SAN FERNANDO (CÁDIZ)

makro

**POR FIN PODRÁS
VENIR MONTADO
EN LO QUE QUIERAS**



**SERVICIO
DE ENTREGA**



1 VEN



2 COMPRA



3 RECÍBELO EN
TU NEGOCIO



Laura Reyes (Andalussia, Conil) y Juani Sánchez (Hotel Pradillo, Conil)



Manuel Flores (Barrosa Palas, Novo Sancti Petri) e Ignacio Rodriguez (Vinci Costa Golf)

“Somos un sector que es el motor del empleo en España”

Premios y galardones a nuestros hoteles

“Otros puntos de interés son poner fin a los abusos del booking y expedia, y acabar con las cláusulas de paridad que tanto daño nos hacen y limitan nuestra capacidad comercial. Esto va en contra de la libre competencia, y se ha solicitado al Gobierno que las declare ilegales como en Francia, Italia o Alemania. Para ello nos acompaña el personal de ‘Mirai’ que nos dará unos consejos adecuados para combatir esta situación”.

“Hemos recibido con agrado que tres hoteles de la cadena ‘Barceló’ están entre los más lujosos del mundo y, en el caso de ‘Royal Hideaway’, de Sancti Petri, por tercer año consecutivo recibe el galardón al mejor Resort de lujo con spa de Europa; hotel dirigido por nuestro amigo Ignacio Martín. Enhorabuena a él y a todos los que componen la cadena ‘Barceló’”.

“Y cómo no, hablar de la cadena ‘Hipotels’ que, recientemente, ha renovado su imagen corporativa con la intención de dar un paso al futuro. Como sabéis acaba de estrenar su primer hotel en México, Cancún, al que le seguirán otros dos en la misma zona”.

“Hace pocos días estuve presente en la entrega de los Premios UNO’ que reconocen a empresarios y establecimientos que incorporan y ayudan a dar trabajo a discapacitados, teniendo en su plantilla más de 40 trabajadores. Una vez más, doy mi enhorabuena a todo el equipo de ‘Hipotels’ y al director General, Pepe Ruiz, que está de viaje y no ha podido venir a esta asamblea.

Fechas importantes

Stefaan De Clerck se refirió a las citas profesionales y festivas más importantes que se avecinan para el sector:

- 23 al 27 enero 2019 FITUR
- 6 al 10 de marzo 2019 ITB
- Semana Santa: 14 al 21 de abril.
- Feria de Sevilla: 4 al 11 de mayo
- Feria de Jerez: 11 al 18 de mayo
- Gran Premio Motos de Jerez: 3 al 5 de mayo
- Rocío: 9 al 10 de junio.

El presidente de los hoteles también destacó que el 1 de noviembre del próximo año será un viernes, y los días 6 y 9 de diciembre, viernes y lunes, añadiendo que “unos ‘puentes’ que habrá que aprovechar”.

La Hostelería, como motor de empleo

“Por otro lado, quiero dejar claro que somos un sector que es el motor del empleo en España. La creación de empleo está ligada al turismo y, entre los perfiles laborales más demandados por las empresas del sector de Hostelería y turismo, destacan los de cocineros, camareros, recepcionistas, camareros de piso y atención al cliente”.

“Asimismo, también destacan el sector logístico y, derivado del turismo, el aeroportuario, así como profesionales del transporte de viajeros, TCP y personal de tierra. Es decir, nuestro sector es muy importante en el marco económico de nuestro país y eso los políticos y las administraciones deben saberlo - además de respetar a nuestra industria y no jugar con ella. Mi opinión es que nuestros políticos no están a la altura del potencial de nuestra provincia; no quiero entrar mucho en detalle ya que no creo que ayude a mejorar las cosas. En definitiva, hace poco, y como ejemplo, han salido noticias de que un partido político, en este caso VOX, quería hacer un acto en un hotel y debido a las amenazas sufridas por el hotel se tuvo que suspender”.



Miguel Fajardo y Encarni, propietario y directora, respectivamente del Hotel Roma, dialogan con Diego Sánchez, director del Hotel 'Bahía Sur'



Mamen López y Otilia Pardo (Nuevo Hotel, Jerez)

.Apolíticos y al servicio del ciudadano

"Estamos al servicio de los ciudadanos y no somos de ningún partido. Si quieren alquilar nuestras instalaciones, son libres de hacerlo y nosotros de ofrecérselo, al igual que le ha pasado al Hotel Cádiz Plaza con la presentación de un libro que fue boicoteada por un grupo de radicales, encabezado por la concejal de Turismo de Cadiz, una verdadera vergüenza".

"No se dan cuenta que los hoteles y empresarios del sector somos los que estamos sustentado, en gran medida, la economía de nuestra provincia. Basta ya de atacar a los empresarios y que dejen de apoyar a los vagos y a los que solo buscan crispación".

Circuito de Arcos

"Otro tema que no quiero olvidar es el del circuito de Arcos, un proyecto que ha sido denegado por la delegación provincial de Medio Ambiente, por su impacto visual. Tengo que decir que conozco muy bien a sus promotores y tienen un estudio de primer nivel en Europa. Su empresa de arquitectura tiene presencia mundial y cuenta con más de 250 profesionales y uno de sus últimos proyectos ha sido la reforma del aeropuerto de Bruselas".

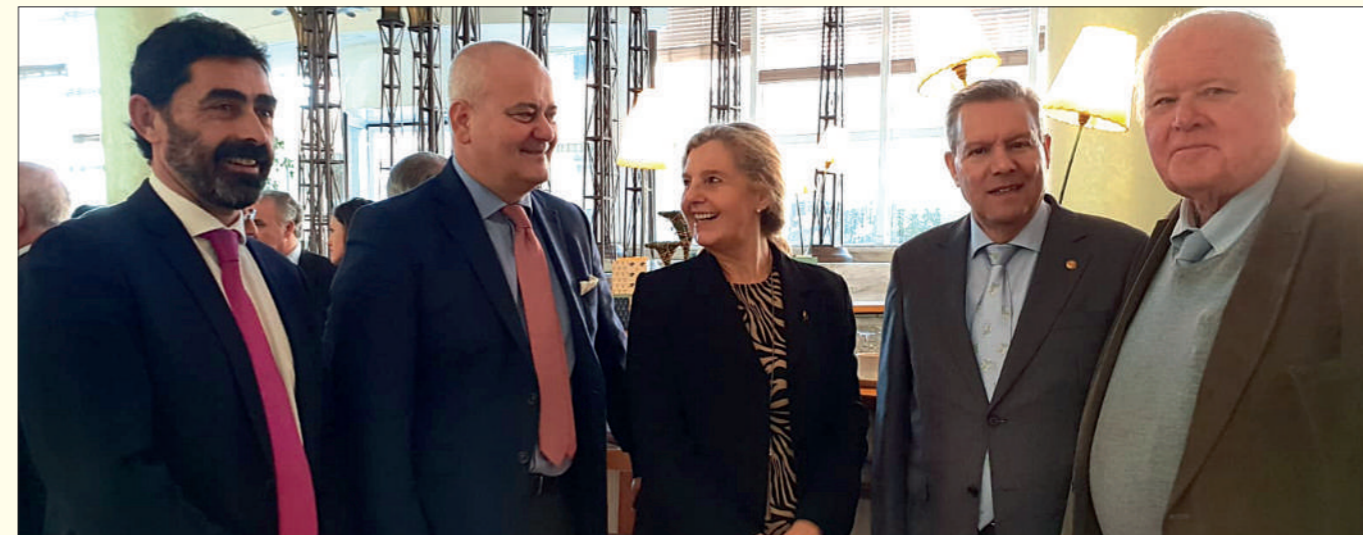
"El proyecto tenía el visto bueno del alcalde de Arcos, Isidoro Gambín, y se ha caído por culpa de un técnico que, incluso delante mía, dijo que el proyecto era 'flojito'. Por Dios, y lo digo así, en mi vida he visto un proyecto de esta magnitud y tan bien realizado pero según el técnico no era así. En definitiva, es desfavorable por el impacto visual ya que como sabéis se pretendía realizar el primer circuito eléctrico del mundo en Arcos".

Menos burocracia y más celeridad

De Clerck añadió que: "Además hay muchas inversiones que se quedan sin ejecutar por culpa de la burocracia. Tanto papeleo lo que consigue es aburrir a los inversores y los emprendedores. Hemos de seguir insistiendo en deslegislar, pues contamos con más de 250 normativas diferentes que nos afectan. Necesitamos, igualmente, una mayor celeridad por parte de las ad-

ministraciones hacia las empresas que quieran invertir y que no se entorpezca sus nuevos proyectos. Pese a todo esto, éste ha sido un año bastante extenso en lo que a nueva normativa se refiere, y os enumero algunas de las más importantes que ya se encuentran en fase de borrador":

- Aprobación del decreto por el que se regulan las modalidades y condiciones de celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas, tipos de establecimientos, su régimen de apertura o instalación y horarios. Aprobación del Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía
- Ley del Cambio Climático
- Proyecto de Orden por la que se establecen las condiciones excepcionales en instalaciones, equipamiento y servicios que tendrán que reunir los hoteles de cinco estrellas para obtener el calificativo de gran lujo.
- Anteproyecto de Ley para promoción de una vida saludable y una alimentación equilibrada.
- HotelStars Union. Proyecto de regulación de clasificación hotelera. Seguimos algo parados con este tema ya que las competencias de clasificación por estrellas corresponde a cada Comunidad Autónoma (CCAA) sin la necesaria dependencia de un criterio a nivel nacional Esto quiere decir que cada CCAA es libre de establecer su criterio y nos parece una locura que la clasificación sea distinta según la Comunidad a la que tengas pensado viajar. Desde HORECA y la CEHAT apostamos por el modelo europeo HOTELSTARS UNION con criterio unificado a nivel europeo y unas exigencias que nos beneficiarían ya que nuestra calidad de la planta hotelera es de las mejores del mundo.
- El pasado 25 de mayo comenzó a aplicarse el nuevo Reglamento General de Protección de Datos impuesto por la Unión Europea (UE), lo que supone un mayor compromiso de las organizaciones, públicas o privadas, con la protección de datos.



José María Godínez (Los Jándalos, El Puerto), Juan Señudo (Hotel Jerez), Mari Paz Núñez, Antonio de María y Jan De Clerck

• Siguen las bonificaciones de los fijos discontinuos, tal y como regula la Ley de Presupuestos Generales del Estado: La bonificación del 50% de las cuotas empresariales por contingencias comunes de las empresas del sector de turismo, así como los de comercio y hostelería, que generen actividad productiva en los meses de febrero, marzo y noviembre de cada año y que inicien y/o mantengan en alta durante estos meses la ocupación de los trabajadores con contratos de carácter fijo discontinuo.

"En definitiva quiero dar las gracias a la Confederación de Empresarios y Cámara de Comercio por su gran labor, pero también quiero decirles a las administraciones y a los políticos que sí que les tenemos respeto, pero no miedo. Muchas veces, cuando vemos a un político, nos achantamos y les tratamos como si fueran los reyes de España, cuando son ellos los que deberían respetarnos más por todo lo que hacemos por la provincia".

'No', al proyecto 'Ergohotel'

"Otro asunto que me preocupa mucho es la presentación de un proyecto llamado 'Ergohotel'. Quieren que nos apuntemos a ese programa, pero, después de hablarlo con FAHAT y CEHAT, nos oponemos porque es una iniciativa que pretende obtener un diagnóstico sobre la magnitud y características de las condiciones de seguridad y salud sobre riesgos ergonómicos; algo que iba a suponer que en el futuro nos impusieran ratios de cámaras de pisos por habitación cuando eso es a criterio del empresario y sabiendo que en nuestra industria el trato con nuestro personal es de primer orden".

"No solo lo digo yo, sino que se ve reflejado en la satisfacción de nuestros clientes. Nuestra calificación es muy alta y nuestra profesionalidad y la de nuestros trabajadores también lo es. Por tanto, decir que estaremos a la altura de las mejoras sobre la seguridad laboral e iremos aplicándolas según en el momento oportuno"

Reuniones con partidos políticos

Stefaan de Clerck detalló las reuniones con representantes de los partidos políticos y los temas abordados:

- Agua y alcantarillado en zonas costeras, como Caños de Meca y Tarifa.
- Garantizar la infraestructura sanitaria en zonas costeras que en verano ven multiplicada su población, como Zahara de los Atunes y Caños de Meca.
- Creación de un documento de viajes por días que, mediante una cuota, permita utilizar el transporte público sin límite. Sólo para extranjeros.
- Potenciar la red de distribución de la señal de TV en la provincia a nivel público y privado.

Tema fiscal

- Rebaja en el IAE y en el IBI a establecimientos de alojamientos que estén abiertos 12 meses al año.
- Eliminación de la tasa de las Máquinas de Juego y su inclusión en el IRPF normal de empresa.

Tema de Playas

- Adelantar de marzo a noviembre los planes de playa de manera que se disponga de los servicios completos en esas fechas.
- Mantener fuera de la temporada una zona de playa de al menos 200 metros en perfecto estado de limpieza en los municipios costeros, para complementar el plan de la desestacionalización.
- Adecuar los horarios de limpieza de playas a la actividad ciudadana y hostelera.
- Normalizar los servicios de los establecimientos de apoyo a playa ampliando su actividad a servir bebidas y comidas en zona de hamacas y sombrillas.
- Autorizar la música ambiental en los establecimientos y servicios de playa.
- Montar operativos de vigilancia y seguridad de paisano en todas las playas.

CONTINUÁ...



Lidia Botia (Trip Caleta Cádiz y Trip Jerez), Ana Miranda, Ángel Martín (Hotel Monte Puertatierra, Cádiz), Mamen Villegas (Hotel Playa Victoria), Noelia Martínez y Victoria Balen

- Dotar a los servicios de atención, auxilio, y emergencia de personal con conocimiento de idiomas.

Tema Horarios

- Adecuar los horarios de los de los servicios municipales de limpieza, recogida de residuos urbanos y obras a las necesidades de la Hostelería.
- Ampliación de los horarios y día de apertura de los museos, oficinas, monumentos y servicios en horarios propios de la actividad turística durante todos los días de la semana.
- Utilizar nuestra oferta gastronómica de productos y servicios de restauración como elementos inseparables de la oferta turística andaluza como máxima expresión de su cultura.
- Creación de un catálogo de platos típicos andaluces con sus recetas para asesoramiento e información del sector de restauración de Andalucía.
- Incluir los platos típicos andaluces en la declaración de interés turístico andaluz.
- Resaltar en las cartas de los bares y restaurantes los platos y tapas típicos andaluces.

Reuniones con Patronato y Junta de Andalucía

“HORECA sigue asistiendo y convocando reuniones con los principales actores de la promoción. Se han mantenido con los representantes del Patronato Provincial de Turismo, al objeto de no descuidar la promoción. Además, continúa la colaboración con la Junta de Andalucía y Talleres Andalucía Lab”.

“Se han llevado a cabo diversas jornadas: ‘Cómo corregir errores del personal’, ‘Jornada sobre Ciberseguridad’, ‘Jornada sobre nuevo Reglamento de Protección de Datos’. También continuamos con el ‘Curso de Experto Universitario en Gestión de Alimentos y Bebidas’”.

Viviendas de Uso Turístico (VUT)

“Como todos sabéis este tema lleva ya más de dos años y nuestra postura ha sido clara desde el principio, nunca nos hemos opuesto a la regulación de las viviendas de uso turístico pero sí a que tuvieran una regulación ‘light’ y que se considerase como economía colabo-

rativa cuando no lo es. Desde siempre hemos insistido que el alquiler de viviendas es una actividad económica y, por tanto, debe estar ligada a los parámetros de lo que supone una actividad económica como puede ser la obligatoriedad de presentar factura”.

“También avisamos que esta situación y la falta de regulación iba a conllevar muchos problemas a la sociedad que además está haciendo que los alquileres en la ciudades se encarezcan de forma desorbitada y que no sea fácil para una familia poder encontrar una vivienda que se adecúe a su estatus social”.

“Entendemos que esto es un asunto de Estado y se debe regular desde Madrid y no dejarlo en manos de las Comunidades Autónomas o municipios. Cada día salen noticias de ciudades que están cambiando de planteamientos y todos diferentes entre sí. Esto crea confusión y desigualdad entre los españoles”.

“Aun así, como digo, Hacienda ha tomado medidas como la puesta en marcha del modelo 179 que establece las condiciones y procedimiento de cesión y de uso de viviendas para su alquiler por parte de operadores como es el caso de ‘AIRBNB’. Es importante también que la delegación de Turismo cuente con más inspecto-



Responsables de la empresa ‘Mirai’, antes de ofrecer el interesante taller sobre ‘Disparidades, claves y trucos para acabar con ellas’



Susana Ruiz, con Manolo Catalán y Antonio Real

res, no para nosotros, que bastante tenemos ya, sino para los miles de pisos que están operando en la provincia de manera ilegal”. (Ver cuadro orientativo adjunto)

“En Sevilla, se ha presentado la propuesta de modificación del PGOU que excluye en primer lugar del uso residencial las viviendas con fines turísticos. Dejarían de ser consideradas como tales y, en consecuencia, pasarían a estar sujetas a licencias de actividad o de cambios de uso. Pasarán así a formar parte de una nueva categoría dentro del uso terciario denominada hospedaje que incluiría todos los modelos de alojamientos de acuerdo con la Ley del Turismo Andaluz (hoteles, pensiones, apartamentos turísticos y cualquier otra fórmula dentro de la normativa)”.

“Todos estos usos tendrían que cumplir los mismos requisitos a la hora de su implantación. El cambio a uso terciario es el objetivo fundamental de la modificación del PGOU aunque se siguen estudiando instrumentos adicionales, como una ordenanza municipal reguladora del uso y, conjuntamente con Turismo, los criterios con los que se otorgan las licencias de ocupación preceptivas para inscripción en el registro autonómico”.

Nuevos asociados

El presidente hotelero informó de los establecimientos que ya son nuevos asociados de HORECA:

- Hotel Barceló Costa Ballena (Rota)
- Gran Hotel María Luisa (Jerez)

ASAMBLEA DE HOTELES

Premios y reconocimientos

De Clerck enumeró los premios y reconocimientos en la provincia gaditana:

- Juan Llull. Premio Andalucía de Turismo 2018.
- Antonio de María, distinguido ‘Hotelero de Honor’, a nivel nacional, por la CEHAT

- Hotel Duque de Najera y Hotel Playa de la Luz: Premio TUI medioambiental.
- Hipotels: Premios Turísticos Hosteleros de Chiclana.
- Hotel Barceló Sancti Petri. Mejor Hotel Vacacional de Playa de España

- Premios TUI Holly 2017. Barcelo Sancti Petri Hipotels Barrosa Palace, Hipotels Gran Conil, Hotel Fuerte Conil, TUI Sensimar Playa la Barrosa
- Premio TUI Umwelt 2017 Hotel Sensimar Playa de la Barrosa

- Restaurante Hotel Antonio. Soles Guía Repsol.
- Premios Turismo accesible de Diputación. Hotel Barceló Sancti Petri, Hotel Playa La Barrosa.
- Hotel Alborán: Premio Trip Advisor

- Guía Michelin: restaurante El Embarcadero, Bar Grill Sedona (Hotel Espadaña), Restaurante Hotel Antonio, de Atlanterra (Tarifa).

- Susana Ruiz (Hotel Alborán): Premio Mandos Intermedios 2017.

- Hotel Las Cortes de Cádiz: XV Ruta del Tapeo.
- El Hotel Royal Hideaway (antiguo Barceló Sancti Petri): nominado como Mejor Resort de Costa, Mejor Resort de Playa y Mejor Spa Resort de España por los World Luxury Hotel Awards.

Tras su extenso informe Stefaan De Clerck recibió un fuerte aplauso en reconocimiento a su gestión. Seguidamente se celebraría el taller de ‘Mirai’, luego acto de clausura y almuerzo de hermandad.

DATOS AIRBNB ENERO / AGOSTO 2018

	% Ocupación	ADR	Alojamientos Activos	Vivienda Entera	Habitación	No Profesionales	Crecimiento Anual
Jerez	35%	60 €	507	397	110	75%	73%
Cádiz	48%	77 €	1017	801	216	81%	57%
Chiclana	32%	91 €	620	577	43	86%	76%
Conil	35%	75 €	1089	1050	39	75%	94%
Tarifa	45%	75 €	1284	1096	188	67%	75%



LO MEJOR no cuesta tanto

El cash de los profesionales

¡Ven a descubrir tus centros más cercanos!

GMcash Tres Caminos

Pol. Industrial Tres Caminos, 45. 11510 - PUERTO REAL

GMcash Puerto Sta. María

C. del Palmar Esq., C. Caldera. 11500 - EL PUERTO DE SANTA MARÍA

GMcash MIJAS - C. Camino de las Cañadas, 1. 29651 - MIJAS

GMcash ALMERÍA - Pareja de la Cepa, Naves 1, 2 y 3. 04230 - HUERCAL DE ALMERÍA

GMcash GRANADA - Ctra. Granada - Córdoba, KM 431. 18230 - ATARFE

GMcash MÁLAGA - Ctra. N 340 KM 230 Cruce Churriana, 29140 - CHURRIANA

GMcash MOTRIL - Ctra. Almería KM 1,6, 18600 - MOTRIL

GMcash SAN PEDRO DE ALCANTARA - Pol. San Pedro, Ctra. C 399 Ronda-Marbella, 29670 - SAN PEDRO ALCANTARA

GMcash SEVILLA - Pol. Ind. Ctra. Amarilla, Avda. Montes Sierra, 32, 41007 - SEVILLA

GMcash SEVILLA - Pol. Ind. Ctra. Amarilla, Avda. Montes Sierra, 32, 41007 - SEVILLA

'Premio UNO' por ser una empresa que favorece la integración laboral de personas con discapacidad

La cadena hotelera 'Hipotels' ha resultado una de las ganadoras de la IX edición de los 'Premios UNO', a la integración laboral de personas con discapacidad, que otorgan el Centro de Recuperación de Personas con Discapacidad Física (CRMF) de San Fernando, la Federación Gaditana de Personas con Discapacidad Física y Orgánica (FEGADI) y la Confederación de Empresarios de la Provincia de Cádiz. Los Premios UNO se otorgan a aquellas empresas que favorecen la incorporación a sus plantillas de personas con discapacidad, o bien, en la adaptación de los puestos de trabajo al personal que así lo requiera.

El premio -obra del artista Antoni Gabarre- le fue entregado a José Ruiz Ayuso, director general de 'Hipotels' en Andalucía, en el transcurso de una ceremonia celebrada en la sede de la Confederación de Empresarios de Cádiz (CEC), en presencia del subdelegado del Gobierno, José Antonio Pacheco, autoridades y una nutrida representación empresarial y de colectivos en favor de la integración de toda la provincia.

'Hipotels' es un proyecto empresarial clave para entender el desarrollo turístico de la provincia de Cádiz, especialmente Chiclana y Sancti Petri. Esta empresa familiar de Mallorca surge con Juan Lull en 1985 aunque su primer hotel lo fundó en 1970. En la actualidad Hipotels cuenta con hoteles y resorts en Cádiz, Islas Canarias, Mallorca y México.

La cadena hotelera concede una gran importancia a la integración laboral de personas con discapacidad,



Pepe Ruiz recibió el galardón en nombre de 'Hipotels'

teniendo acuerdos y convenios con entidades sin ánimo de lucro como ASODOWN, de tal forma que las personas con discapacidad puedan acceder en igualdad de condiciones y oportunidades a puestos de trabajo en los distintos hoteles. En la actualidad, casi un 3% de la plantilla está formada por personas con discapacidad, lo que se traduce en más de 40 personas durante los últimos años.

'Hipotels' mantiene un compromiso de inserción socio-laboral con colectivos de personas en riesgo de exclusión social mediante convenios con entidades sin ánimo de lucro para la prestación de sus servicios. Es precisamente este compromiso por la integración de la familia Lull, que viene realizando desde hace décadas, el que les hace merecedor de este reconocimiento.

Nuevo logotipo y su apuesta de siempre por Cádiz

Hipotels' presentó en el 'Hotel Barrosa Palace' de Chiclana, en Novo Sancti Petri, su plan estratégico, destacando sus nuevos proyectos y un rediseño de su marca. Los alcaldes de Chiclana y Conil, José María Román y Juan Bermúdez, respectivamente, acompañaron al director general de Hipotels en Andalucía, Pepe Ruiz, que dio a conocer la nueva imagen corporativa de una cadena que cuenta con cuatro hoteles en Chiclana, concretamente los hoteles 'Barrosa Palace' (cinco estrellas), 'Barrosa Garden', 'Sensimar Playa La Barrosa' y 'Barrosa Park' (cuatro estrellas), este último actualmente en obras de reforma.

Su nuevo logo es una evolución del icono que utilizaba la firma desde sus inicios, un caballito de mar, y el nuevo reclamo 'We Care' sintetiza los aspectos que definen a 'Hipotels': empresa familiar con vocación de



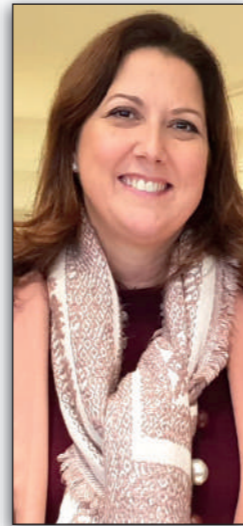
servicio, esfuerzo y profesionalidad a la hora de conectar con los clientes. 'We Care' significa cuidado, exigencia y responsabilidad.

El 'Hotel Alborán', clasificado en el primer puesto del ranking de Algeciras, según 'TripAdvisor'

El 'Hotel Alborán', de Algeciras, que dirige Susana Ruiz (foto) ocupa el puesto número 1 en el ranking de establecimientos hoteleros de la ciudad, por la valoración de sus clientes, en el portal de viajes 'TripAdvisor'.

El hotel, a través de las redes sociales, ha querido agradecer a todos sus clientes su apoyo y colaboración, a la vez que le pide que tomen su tiempo en compartir su experiencia con ellos a través de este buscador de viajes online estadounidense, que es el más seguido por los viajeros a la hora de realizar sus reservas.

Desde HORECA, nos hacemos eco de este logro y felicitamos al equipo de este hotel, que dirige Susana Ruiz Quintero, confirmando el 'Alborán Algeciras' como un establecimiento de referencia en el Campo de Gibraltar.



Premios Turísticos de los Mandos Intermedios para los hosteleros del Campo de Gibraltar

La gerente de HORECA, Mari Paz Núñez, estuvo entre los galardonados

El primer teniente de alcalde de Los Barrios, Miguel Fermín Alconchel, presidió la entrega de los 'III Premios Turísticos Hosteleros del Campo de Gibraltar', en las instalaciones del restaurante 'El Campanario Al-Andalus' y en la que se ha reconocido a distintas empresas y profesionales por su trayectoria en el sector turístico y hostelero.



Estos son los galardones que concede anualmente la Asociación Provincial de Cádiz Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería y en los que han estado presentes los delegados municipales de Turismo, Isabel Calvente; Junta Distrito de Palmones, José Antonio Gómez; Festejos, Carmen Roldán; y Asuntos Sociales, Sara Lobato. También asistieron el diputado provincial de Cultura, Salvador Puerto; y la delegada de Turismo de Mancomunidad del Campo de Gibraltar, Susana Custodio.

Miguel Fermín Alconchel dio la bienvenida a todos los asistentes al acto y felicitó también a todos los galardonados, destacando "mi satisfacción porque un restaurante de Los Barrios haya sido incluido entre los premiados", dando la enhorabuena a Jesús Acosta. Alconchel elogió el trabajo de los Mandos Intermedios, valorando "el gran potencial turístico que tenemos en nuestra provincia y que tenemos que cuidar y apoyar entre todos".

El premio a la trayectoria empresarial fue para el restaurante 'Al-Andalus Campanario Centro de Convenciones' de Los Barrios, anfitrión del acto, siendo recogido por su propietario Jesús Acosta. El premio a la trayectoria profesional fue entregado a Elisa Ramos, jefa de Atención al Cliente de 'Puerto Sotogrande'; en la modalidad de comunicación, al portal turístico 'Monplamar', siendo recogido por su editor José Luis González Castillejo; mientras que Antonio Arcas recibió el premio a la trayectoria en formación.

Por último destacar que Mari Paz Núñez, gerente de HORECA, recibió el diploma de honor por su reconocida labor profesional de apoyo a la Hostelería provincial.

El 'Hotel Royal Hideaway Sancti Petri', nombrado mejor 'Spa Resort' europeo

Los prestigiosos 'World Travel Awards' han nombrado al 'Hotel Royal Hideaway Sancti Petri', miembro de 'Barceló Hotel Group', 'Mejor Spa Resort de Europa' por los 'World Luxury Hotel Awards 2018'. El hotel ya ostenta el galardón de 'Mejor Resort de Costa' en estos mismos premios desde 2016.



Este hotel, que dirige Ignacio Martín (foto), sigue sumando premios, siendo ya galardonado con grandes premios como los 'World Travel Awards' -como Mejor Spa Resort y Mejor Suite de Hotel- o los 'Premios Roca a la Iniciativa Hotelera' como Mejor Hotel Vacacional de Playa.

El establecimiento, ubicado en el Novo Sancti Petri, recibe un premio muy importante para el sector a nivel mundial, clasificándose entre los mejores hoteles de lujo de España por sus magníficas instalaciones y localización. El 'Royal Hideaway Sancti Petri' sitúa en el trópico a cualquiera que lo visita, a través de su original arquitectura que se une con la naturaleza de sus 35.000 metros cuadrados de jardines tropicales. Sus suites y zonas

comunes permiten disfrutar de un fantástico telón de fondo como es la playa de La Barrosa. Este Resort posee el spa más grande de Andalucía: 3.650 metros cuadrados divididos en dos plantas con bañeras de hidromasaje, circuitos de aguas, duchas de sensaciones, piscina climatizada, sauna, baño turco, terma romana, camas de calor, baños de contraste y unas magníficas suites de belleza donde se realizan los tratamientos más pioneros.

En su entorno se encuentran imponentes campos de golf y zonas de ocio, todo enmarcado en un paisaje sin igual. Así, el hotel se considera un oasis en pleno sur de España que transporta a lugares lejanos a través de su decoración y servicios.



Las cenas de verano del restaurante 'Isla de León', del 'Hotel Playa Victoria'

Un verano más, se celebraron las cenas especiales del 'Hotel Playa Victoria', una cita indispensable para disfrutar de la gastronomía gaditana del 'Restaurante Isla de León', de música en directo y las bonitas noches de verano que ofrece la ciudad de Cádiz.

Con estas cenas, el restaurante del hotel pretende afianzar sus propuestas culinarias en la capital, tanto para los que la visitan por trabajo o vacaciones como para los propios gaditanos que desean disfrutar de un espacio único, con vistas al mar y con un servicio y calidad propio de un hotel de cuatro estrellas como es el 'Playa Victoria', que dirige Mamen Villegas.

Javier Bocanegra y su equipo de cocina, preparan cada año los menús para estas cenas veraniegas, tan importantes para el 'Hotel Playa Victoria' y para Cádiz, siendo unas citas perfectas para disfrutar de las noches de calor y verano disfrutando de la buena gastronomía gaditana y de música en directo.



'Ajo verde marino con langostinos y huevas de arenque'

Premio europeo 'World Luxury Hotel' 2018 para el 'Parador Hotel Atlántico'

El Parador Hotel Atlántico de Cádiz ha sido reconocido con el premio 'World Luxury Hotel 2018', en las categorías de 'Mejor Hotel de Diseño' y 'Mejor Hotel para Eventos y Banquetes' de Europa. Estos premios internacionales recogen las opiniones de más 300.000 viajeros y profesionales del sector hotelero internacional que votan cada año a los mejores hoteles de lujo del mundo.

Los 'World Luxury Hotel Awards' son uno de los premios más prestigiosos del sector turístico. Reconocen la excelencia en todos sus aspectos: servicios, decoración, instalaciones, ubicación...



Sanlúcar celebró la que fue la edición número 173 de sus Carreras de Caballos

La 173 edición de las carreras de caballos de Sanlúcar de Barrameda se celebraron desde el pasado 8 de agosto en las playas sanluqueñas con una jornada en la que se disputaron cinco carreras para caballos pura sangre con la participación de un total de 35 ejemplares.

Un año más, estuvieron en Sanlúcar cuerdas de renombre como Celso Méndez, Nanina, La Gitana, Río Cubas, Tinerfe y El Potro Club, ganadora en 2017 del Gran Premio 'Ciudad de Sanlúcar'. En cuanto a las montas, se dieron cita en las playas sanluqueñas, entre otros, Borja Fayos, Jaime Gelabert, Ignacio Melgarejo, el portugués Ricardo Sousa y al checo Vaclav Janacek, ganador el pasado año de los tres grandes premios de la temporada y actual líder de la estadística nacional.

En el primer ciclo de este acontecimiento, declarado como 'Fiesta de Interés Turístico Internacional' se disputaron 12 premios, entre ellos el de la Diputación de

Cádiz y El Corte Inglés. Las carreras de caballos tuvieron su continuidad en un segundo ciclo, los días 22, 23 y 24 de agosto, en el que se disputaron los tres grandes premios de la temporada; el Andalucía, el Cepsa y el 'Ciudad de Sanlúcar'.

Según el análisis, realizado por una empresa especializada se refleja que el evento tuvo una audiencia de más de 241 millones de personas en televisión, radio y prensa escrita, con una valoración económica de más de 5,56 millones de euros. El estudio también incluye la audiencia en internet y redes sociales, que superó los 212 millones de personas con un valor económico de más de 1,85 millones de euros. En la presentación del informe intervinieron el presidente de la Sociedad de Carreras, Rafael Hidalgo, y el jefe de Prensa de la entidad hípica, Juan Carlos Hernández, junto al alcalde de Sanlúcar, Víctor Mora. Todos ellos destacaron que este análisis de medios pone de manifiesto la relevancia del singular evento.

La Hostelería vuelve a mostrar su apoyo a 'Cruz Roja' con motivo del 'Día de la Banderita'



Los socios de HORECA volvieron a mostrar, en Cádiz y Jerez, su lado más solidario con motivo del 'Día de la Banderita'

'Cruz Roja Española' celebró un año más el 'Día de la Banderita' en la provincia de Cádiz con un llamamiento a la solidaridad de la sociedad a favor de los proyectos dedicados a la infancia, poniendo el foco en aquellos que ayudan a reducir la pobreza infantil.

El día 3 de octubre, el voluntariado de doce localidades estuvo en las calles con multitud de actividades. La infancia tuvo un especial protagonismo en el 'Día de la Banderita'. No en vano, las donaciones se destinaron a

reforzar los proyectos de atención de niños y niñas en dificultad social.

Un año más, 'Cruz Roja Española' contó con el respaldo de HORECA y sus asociados, instalando mesas petitorias para la recogida de las donaciones. Como siempre las citadas mesas se instalaron la Plaza Catedral de Cádiz y en la Plaza del Arenal en Jerez, siendo un gran orgullo para nuestra organización poder colaborar año tras año con esta causa.



Abre en la capital una sucursal del conocido 'Bar-Churrería El 40&Cuatro'

Acaba de abrir en Cádiz capital una sucursal del conocido 'Bar-Churrería El 40&Cuatro' que lleva en San Fernando desde los años 40, y que cuenta con un servicio de churrería a domicilio. Está situado en el local de la antigua 'Freiduría Nuevo Stop' en la Avenida de Portugal nº 57.

El negocio está regentado por la familia Expósito, siendo Miguel Ángel su propietario desde 1995. Pero no solo de churros vive esta churrería, ya que para el mediodía, el aperitivo, el almuerzo y por la noche sirven tapas y raciones de todo tipo, así como diferentes fritos que tienen en carta.



La Ordenanza de las Terrazas, pendiente de las alegaciones

El Pleno Ordinario del Ayuntamiento de Cádiz aprobó la 'Ordenanza de Ocupación de Vía Pública con Terrazas y otros Elementos Anexos en Establecimientos de Hostelería', tras el proceso de consulta pública, quedando pendientes las pertinentes alegaciones, de las partes implicadas, para una próxima aprobación definitiva.

Entre las alegaciones que ha presentado HORECA para su debate, cabe destacar la pérdida de mesas y metros para mantener sus terrazas. Desde la Patronal se entiende que, con estas medidas, se pueden perder del orden de unas 200 mesas entre el Paseo Marítimo y el casco histórico.

Llama poderosamente la atención la propuesta de recorte de metros en zonas peatonales del centro como la Plaza Mina, pues es un rincón en el que no se impide el paso a vehículos de urgencia. En HORECA, también han mostrado especial preocupación sobre ciertas exigencias hacia el empresario, como el control de ruidos y molestias al vecindario y la obligatoriedad de que los hosteleros se encuentren al día en sus pagos a la Seguridad Social y a las arcas municipales.

'Casa Rafael Vinos y Tapas', en la calle Corneta Soto Guerrero

Rafael Montero y Gloria Saborido han abierto en Cádiz 'Casa Rafael Vinos y Tapas', donde podrán degustarse los chicharrones del veterano hostelero (1972) muy conocido en Cádiz por 'La Bodeguita de Plocia'.

Este negocio que comparte con su esposa Gloria -al frente de la cocina- se desarrolla en el 'Aduana', un bar situado en la calle Corneta Soto Guerrero y del que se conservarán algunos elementos. Tiene unos 80 metros cuadrados, una sala con barra y salón interior amplio. En la barra estará el hermano de Rafael, Matías, y en el salón interior, Jesús. Para comer, productos del mercado en tapas, medias y platos sin faltar los chicharrones elaborados, según la receta del hostelero que tanto éxito tuvieron en Plocia.



Hosteleros del Paseo Marítimo se reúnen con el delegado de la Junta para hablar del carril bici

El Grupo Municipal Socialista de Cádiz organizó este encuentro, a petición de HORECA, para aportar información y resolver las dudas del sector

El Grupo Municipal Socialista organizó un encuentro entre el delegado de Fomento y Vivienda de la Junta de Andalucía en Cádiz, Federico Fernández, y los empresarios hosteleros de HORECA del Paseo Marítimo para aportarles toda la información y resolver sus dudas respecto a la obra del nuevo tramo del carril bici que ya se ha iniciado y que discurre entre las glorietas Ingeniero de La Cierva y la de Cortadura.



"Los socialistas hemos llevado a cabo esta iniciativa porque los hosteleros de la zona, a través de su patronal, nos transmitieron su interés de reunirse con los responsables y técnicos que van a desarrollar este tramo del carril bici, para poder organizarse de la mejor manera posible en los próximos meses y que la obra suponga las mínimas molestias. A este encuentro se une el que ya se ha celebrado con los vecinos afectados por las obras", explicó el portavoz socialista, Fran González.

Gestionar soluciones

"Entendemos que este tipo de actuaciones genera incertidumbre en cuanto a los cambios en el tráfico y la movilidad, el periodo de ejecución o el acceso a la zona. Ante esas dudas, es necesario gestionar soluciones. Para que las obras marchen lo mejor posible es importante que exista una interlocución fluida. Ése es el objetivo de este encuentro", manifestó el candidato socialista a la Alcaldía de Cádiz, Fran González.

"Este nuevo tramo del carril bici es una oportunidad para Cádiz, ya que supone la semipeatonalización de la zona, algo que estamos convencidos que se traducirá en un mayor dinamismo económico y social, además de traer grandes beneficios en la movilidad y la accesibilidad de nuestra ciudad. De hecho, es una de las propuestas que

los socialistas incluimos en nuestro programa electoral y que presentamos a Pleno durante esta legislatura. Finalmente, va a ser la Junta de Andalucía, la que lo lleve a cabo", recordó Fran González.

Adaptarse al cambio

"A pesar de los muchos beneficios, somos conscientes de que es necesario adaptarse al cambio, tanto durante el periodo en el que duren las obras, como posteriormente. Por eso, es importante que, desde la delegación, se explique con detalle qué se va a hacer, cómo va a transcurrir la intervención y que escuchen y se comuniquen de forma constante con los vecinos y hosteleros para que exista una buena coordinación. Todos tenemos que contribuir a que esta iniciativa sea un éxito. En eso estamos trabajando los socialistas", concluyó el portavoz del PSOE.

Reunión en la sede de HORECA

Por otra parte, hay que señalar que el candidato socialista a la Alcaldía mantuvo una reunión con consejeros de HORECA, con su presidente, Antonio de María, al frente, en la sede de la patronal. Se abordaron asuntos y proyectos e ideas de interés para los empresarios, que Fran González se comprometió a incluir en su programa.



Más información en:
www.horecacadiz.org

Teléfonos: 956 251 800 · 956 252 406

Avda. Manuel de la Pinta, 33 - C. P. 11011 - Cádiz

Los campings gaditanos lideran las cifras de ocupación con más de 100.000 pernoctaciones

La provincia de Cádiz ha liderado la ocupación en campings durante el pasado septiembre en el ámbito andaluz, con más de 105.716 pernoctaciones, destacando las poblaciones de Conil, Tarifa y Barbate.

Según datos del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, la provincia gaditana lideró la ocupación con 31.807 viajeros y 105.716 pernoctaciones, seguida de Málaga, con 17.205 viajeros y 88.352 pernoctaciones, y Huelva, con 21.390 viajeros y 70.993 pernoctaciones, según informó la agencia Europa Press.

Respecta al mercado andaluz, sus campings han recibido 187.060 viajeros extranjeros entre enero y julio de 2018, lo que representa un 3,9% más frente al mismo periodo del año anterior, y, aunque los viajeros nacionales llegan a 351.531, esta cifra supone una caída del 5%, según los datos de la Consejería de Turismo.

El perfil del turista que se alberga en los campings en la provincia de



Actividad infantil en el camping 'El Faro' de Conil

Cádiz atiende al de un varón y la procedencia suele ser de Andalucía, Reino Unido, Alemania y del resto de España. En referencia al conjunto de los campings andaluces, éstos reciben una puntuación de 8,5 puntos sobre diez y el 81% tiene la intención de volver.

Los viajeros suelen concentrarse en los meses de verano aunque hay un importante efecto desestacionaliza-

dor del mercado británico y el alemán que reparten sus pernoctaciones durante el año e incluso se intensifican en invierno.

Lo más habitual es el uso de tiendas de campaña y autocaravana y las principales actividades son el disfrute del sol y playa, y aquellas relacionadas con la naturaleza, la gastronomía y las compras, añadiendo programación para los niños.

José María Rodríguez Revelles: "Los campings tienen una salud extraordinaria"



El presidente de la Asociación de Campamentos Turísticos de HORECA, José María Rodríguez Revelles (propietario del 'Camping Caños de Meca'), a la hora de analizar la temporada de verano, mostraba su satisfacción "por el magnífico balance que podemos hacer de la temporada estival. Los datos confirman que el sector goza, en nuestra provincia, de una salud extraordinaria y que, año tras año, nos estamos superando".

Rodríguez Revelles asegura que "estos datos tan satisfactorios vienen dados por un considerable incremento en las pernoctaciones, tanto de turistas procedentes del extranjero como los de origen na-

cional y, por supuesto, por el aumento incuestionable de calidad en los servicios que se ofrecen y las numerosas actividades que se ofertan en los campings".

El presidente de la Asociación de Campings afirma que "hay que tener también muy en cuenta, que estamos acabando con la estacionalización para dar paso a unos campings que están abiertos todo el año. Un total de 10 establecimientos de nuestra provincia ofrecen sus servicios ininterrumpidamente y el cliente lo agradece aumentando el número de sus estancias. Esto nos invita a pensar en unas perspectivas de lo más optimistas de cara al año 2019 y trabajaremos para ello".

Juancho Ortiz (PP) alerta de las previsiones preocupantes para la Hostelería de Cádiz

El candidato de los 'populares' a la Alcaldía gaditana escuchó los problemas más acuciantes que sufren los empresarios del sector

Juancho Ortiz, candidato del Partido Popular a la Alcaldía de Cádiz, junto a los concejales Ignacio Romaní y Vicente Sánchez, y varios miembros de su ejecutiva local, se reunieron con una veintena empresarios hosteleros y hoteleros, convocados por HORECA para conocer los problemas que se han evidenciado en la temporada de verano y las posibles soluciones para el sector.

Los 'populares' conocieron un balance de la temporada de verano en el que la mayor parte coincidió en la bajada de actividad del Paseo Marítimo y la sensación de que es un problema que irá a más en los próximos años. Los hosteleros hicieron partícipes a los representantes del PP del mensaje que algunos clientes habituales de sus negocios habían lanzado al cuestionar repetir sus vacaciones en Cádiz, si persistían algunas deficiencias que -por primera vez en muchos años- se habían encontrado en la capital

Juancho Ortiz calificó de "muy preocupantes estas señales que ponen sobre la mesa aquellos que conocen de primera mano cómo se mueve el visitante y qué es lo que demanda. Que clientes fijos de 20 años o más transmitan, en la recepción de un hotel, que no vendrán el próximo año por la falta de limpieza en la playa, continuos problemas de aparcamiento y cuestiones como la falta de seguridad es algo que debemos atajar de inmediato".

Playa sin iluminación

En la reunión se les transmitió que la eliminación de la iluminación de la playa como uno de los factores que más ha influido en la bajada de actividad en el Paseo Marítimo. Este hecho, junto "a una menor limpieza en las calles, la eliminación de aparcamientos causada por la construcción del carril bici, que algunos cuantificaron en un 30%, y otros problemas que presenta la ciudad hacen que sus previsiones para próximos años sea muy pesimista", según la representación del PP.

Falta de actividades

La falta de actividades en la zona también estuvo sobre la mesa y se incidió en que las que se realizan



Juancho Ortiz, con los hosteleros en la sede de HORECA

"siempre se hacen en la misma zona y repetitivas, echando de menos los empresarios más variedad de programación y algún evento como los conciertos gratuitos que se celebraban en la playa y eran un gran reclamo para la provincia y alrededores", apuntó el PP.

Ordenanza de terrazas

Las alegaciones presentadas por HORECA a la Ordenanza de Terrazas ocuparon también buena parte de la reunión, de forma que los empresarios desgranaron una a una dichas alegaciones, ya conocidas por el Grupo Popular a través de Vicente Sánchez, edil que ha estado presente en las reuniones para abordar la nueva ordenanza municipal.

Los populares indicaron que el 95% de las alegaciones de HORECA son asumibles: "Entendemos que vienen a mejorar el texto para que la posible pérdida de actividad turística no sea aún mayor de la que se puede esperar en próximos años", aseguró, en su nota, el Grupo Municipal del PP.

Próxima reunión

Juancho Ortiz se comprometió con la Patronal a mantener una nueva reunión para abordar propuestas concretas para los "muchos problemas" que el sector dejó sobre la mesa y encontrar soluciones que son posibles". En todo momento, quedó patente el especial interés del Partido Popular porque la voz de los empresarios hosteleros se siga escuchando.

‘Desing Thinking’. Un método creativo y diferente para afrontar proyectos y problemas en las empresas



Lo primero que se necesita para innovar es estar inspirado y la inspiración comienza con la empatía” (Tim Brown, profesor de la Universidad de Stanford y CEO de IDEO)*

Es difícil enfrentarse a una definición cuando la palabra no sugiere o explica de forma clara lo que quiere decir. ‘Desing thinking’ se traduce como pensamiento de diseño. El desing thinking es una manera de resolver problemas reduciendo riesgos y aumentando las posibilidades de éxito. Empieza centrándose en las necesidades humanas y, a partir de ahí, observa, crea prototipos y los prueba.

Es importante destacar que estamos hablando de pensamiento de diseño y no de diseño como tal. El desing thinking se basa en la observación de la conducta humana respecto del producto/servicio para llegar al desarrollo del mismo. El desing thinking es un proceso participativo que fomenta la creatividad y la toma de decisiones. Una de las buenas noticias de esta metodología es que las buenas ideas surgen de un proceso creativo participativo, donde colaboran en la búsqueda de las soluciones los empleados, los clientes, proveedores y profesionales de distintas disciplinas. Es un cambio de paradigma para las empresas.

Tim Brown* advierte que las compañías que vean el diseño solo como una herramienta para crear cosas bonitas y a la moda, estarán cayendo en una visión reduccionista. Esto ha llevado a algunas voces autorizadas del mundo de la empresa y la innovación, como Bruce Nussbaum, de Business Week, a afirmar que los “directivos

y empresarios tendrían que convertirse en diseñadores, y no solo contratarlos”. El pensamiento de diseño (desing thinking) imagina el futuro y explora posibilidades de lo que podría ser a través de la observación y la empatía, visualiza ideas, experimenta con prototipos para recoger feedback antes de que se empleen muchos recursos en su desarrollo y por último termina implementando las soluciones mejores.

Hoy, sin duda, las mentes creativas y el trabajo colaborativo marcarán un antes y un después en las organizaciones. El cambio en la empresa a través del desing thinking aporta las herramientas necesarias para esta transformación. En el pensamiento de diseño se trabaja con tres elementos fundamentales para que los proyectos sean innovadores: la viabilidad económica, la factibilidad tecnológica y el deseo de las personas. La innovación debe tener una aplicación práctica en el mercado, debemos construir modelos de negocios diferentes que aporten valor a nuestro cliente/usuario.

¿Cómo puedo incorporar el pensamiento de diseño en mi empresa?

Seis formas de incluir el pensamiento de diseño en la empresa de forma práctica:

1. Cree equipo: Todos nosotros somos más inteligentes juntos que cualquiera de nosotros solos. Esta es la llave para usar el poder de la creatividad de cualquier organización.

2. Cree ambientes creativos: Debemos crear entornos físicos como una herramienta para fomentar el comportamiento y la actitud innovadora. La preocupación por los espacios de trabajo debe ser reflexión en las empresas.

3. Busque ayuda exterior: Amplíe la capacidad de su empresa para innovar apoyándose en las posibilidades que existen de co-crear con los clientes y consumidores. La empresa no puede tratar a los consumidores como sujetos pasivos. La web 2.0 enfatiza el poder del consumidor que, ahora más que nunca, quiere participar en el proceso de creación.

4. Humanice la empresa: El pensamiento de diseño fija su pilar en los factores humanos. Necesitamos poner en el centro de la empresa a las personas. Las personas deben estar en primer lugar. La misión del pensamiento de diseño en la empresa es transformar las observaciones en indicios y los indicios en productos o servicios que mejoren la vida de todos. La empatía es el esfuerzo de ver el mundo a través de los ojos de otros, comprender el mundo a través de sus experiencias y sentirlo a través de sus emociones.

5. Experimente: Un equipo creativo debe tener tiempo, espacio y presupuesto para cometer errores. Esto les permitirá estar abiertos a nuevas posibilidades y desear proponer nuevas soluciones.

6. Genere una cultura del optimismo: No importan las limitaciones o dificultades que se tengan, porque siempre se puede dar una solución potencial que puede ser mejor que las ya existentes.

Airbnb, Towne Place Suites, Four Season Hotels: el desing thinking aplicado

En 2009 Airbnb está al borde de la quiebra. Como muchas de las startups (empresa emergente que desarrolla ideas innovadoras, relacionadas con el mundo digital y tecnológico) que nacieron en esa época era prácticamente desconocida, los ingresos de la compañía apenas alcanzaban los 200 dólares semanales y las pérdidas ahogaban a sus tres fundadores. ¿Qué estaba sucediendo?

Los fundadores comenzaron a estudiar el comportamiento de sus anuncios en Nueva York para averiguar que podía pasar. Se dieron cuenta que había un patrón común en los 40 anuncios publicados, la similitud estaba en las fotografías. No eran muy buenas pues los propietarios las hacían con los móviles, no aparecían todas las habitaciones de las casas y los interesados no se podían hacer una idea de dónde iban a vivir.

La gente no estaba reservando habitaciones porque ni siquiera podía ver realmente por lo que iba a pagar. Una semana después de la visita a las casas neoyorquinas y mejorar las imágenes, Airbnb comenzó a facturar el doble semanalmente, 400 dólares. El equipo se dio cuenta que iba por el buen camino. Se saltaron las reglas que habían aprendido en la escuela para que un negocio funcionase y siguieron las normas del Desing Thinking: empatizar, definir, idear, prototipar y testar. Aprendieron que se podía trabajar de una manera diferente, que había que acercarse a la piel de los demás para resolver los problemas.

Una visita a las casas resolvió lo que los tres fundadores habían sido incapaces de solucionar delante de sus orde-



nadores durante meses. Ir al encuentro de los clientes en el mundo real fue la mejor manera de enfrentarse a los problemas y encontrar soluciones inteligentes.

Towne Place Suites es un hotel de la cadena Marriott. Es un hotel donde los usuarios permanecen por negocios largas temporadas. Trabajan regularmente en sus habitaciones, se quedan los fines de semana y visitan la ciudad en sus ratos libres. Los directivos de Marriott quisieron reflexionar y pensar en la experiencia de estos viajeros.

En lugar de rediseñar el espacio por unos diseñadores, alquilaron un viejo almacén en San Francisco y construyeron una recepción y una habitación de hotel. El objetivo no era valorar la estética del espacio sino utilizarlo como prototipo. Se invitó a los diseñadores, a un grupo de empleados del hotel, tour operadoras, incluso clientes, para que experimentaran en tiempo real el espacio y dejaran con post-it sus comentarios y sugerencias.

Four Season Hotels hace que sus empleados se alojen en algunos de sus hoteles durante algún tiempo para que conozcan de primera mano el concepto de hospitalidad y así puedan conocer las experiencias de los visitantes.

Mi deseo con esta recopilación de ideas, extraídas del libro “Desing Thinking. Lidera el presente. Crea el futuro” de Manuel Serrano y Pilar Blázquez, es llegar a las personas y empresas que quieran comenzar a entender cómo el diseño llevado a la práctica como un proceso, puede ayudar a sus empresas a generar valor para sus clientes y que estos lo agradezcan comprando el producto o servicio. Espero conseguir este propósito.

Juan Manuel Benítez Beneroso
Profesor de Hostelería y Turismo



HORECA estuvo presente en otra edición de la 'Expo Congreso Andaluz sobre el Juego'

En septiembre se celebró la séptima edición de la 'Expo Congreso Andaluz sobre el Juego', organizado, una vez más, por las asociaciones andaluzas del sector ANMARE, ACODISA y ANDESA. En representación del sector hostelero gaditano estuvo el presidente de HORECA, Antonio de María.

El evento mantuvo un formato similar al de años anteriores, pero la organización reforzó la exposición de máquinas para dar cabida a toda la galería de productos que actualmente cataliza los diferentes segmentos de mercado para el operador: hostelería, salones, máquinas especiales, deportivas, etc. La 'Expo Congreso Andaluz' constituye un escaparate único para que el operador tome contacto con el abanico de novedades expuesto directamente por el fabricante, o bien a través del conocimiento profesional de las empresas comercializadoras que desarrollan su actividad en Andalucía.



Antonio Saldaña, candidato del Partido Popular a la Alcaldía jerezana, se reúne con hosteleros

El portavoz y candidato del PP a la Alcaldía de Jerez, Antonio Saldaña, puso de relieve la importancia que la Hostelería tiene para que Jerez sea capital del Turismo, tanto a nivel nacional como internacional. Y así se lo trasladó a la representación de los empresarios hosteleros, encabezados por Antonio de María, presidente de la Patronal, en la reunión que mantuvo dentro de las actividades que la 'Mesa de Jerez' viene manteniendo con diversos estamentos de la sociedad jerezana.

Durante la reunión, Antonio Saldaña, portavoz del PP en el Ayuntamiento jerezano, recogió las principales preocupaciones y necesidades de este sector, uno de los más pujantes de la ciudad y que constituye un motor de generación de riqueza, de creación de empleo y de visitantes.



Una amplia representación de la Hostelería jerezana le expuso al candidato 'popular' a la Alcaldía sus principales preocupaciones



C/ Alcalá de los Gazules, 1 Bajo Ofic. 2
11011 Cádiz
Tfno.: 956.29.46.62.
Email: cadiz@ocasur.es - www.ocasur.es

CALENDARIO DE INSPECCIONES OBLIGATORIAS

TIPO DE INSTALACION	PERIODICIDAD
INSTALACIONES ELECTRICAS DE BAJA TENSION	Cada 5 años
ASCENSORES	Cada 2 años
INSTALACIONES CONTRA INCENDIOS (Locales con superficie construida > 500 m2) <i>* Antigüedad a fecha 13/12/2017</i>	<ul style="list-style-type: none"> - *Antigüedad >20 años Plazo máximo Dic. 18. - *Antigüedad entre 15 y 20 años – Dic.19. - *Antigüedad entre 10 y 15 años – Dic. 20. - *Resto instalaciones máximo a los 10 años desde su puesta en servicio.
CALDERINES DE AIRE COMPRIMIDO	Cada 3 años
CENTROS DE TRANSFORMACIÓN Y LINEAS	Cada 3 años
INSTALACIONES TERMICAS RITE (ENFRIADORAS Y CALDERAS)	Instalación completa
	Generador de frío POT>12 Kw.
	Generador de Calor Pot.>20 Kw.
	Cada 15 años
	Cada 5 años
	Cada 2, 4 o 5 años (según combustible)

OCASUR es una ENTIDAD DE INSPECCION regida por la norma UNE-EN ISO/IEC 17020 que cuenta con un equipo de profesionales de consolidada experiencia técnica y una cultura orientada al cliente.

SOLICITE ASESORAMIENTO TÉCNICO SIN COMPROMISO.

CONSULTE NUESTRAS TARIFAS ESPECIALES PARA EMPRESAS ASOCIADAS A HORECA

ESTUDIO 15
INGENIERÍA ACÚSTICA

estudio15.es
856 11 53 11
e15@estudio15.es



Primer laboratorio acústico de la provincia de Cádiz homologado por la Junta de Andalucía

Gestión integral de sus proyectos de arquitectura e ingeniería acústica

Ramón Mas, nuevo presidente de FASYDE, entidad que enmarca a las asociaciones dedicadas al ocio nocturno

El pasado 14 de noviembre, FASYDE, 'Federación de Asociaciones de Ocio Nocturno de España' celebró la Asamblea General para elegir su nueva Junta Directiva. Ramón Mas Espinalt, secretario general del 'Gremi de Discoteques de Barcelona' y empresario de amplia trayectoria en el sector, fue elegido presidente junto a un equipo que representa las principales provincias de España.

FASYDE ha sido galardonada recientemente en el marco de los premios 'Recicla la noche', organizados por la Asociación de Empresarios de Ocio Nocturno de la Comunidad de Madrid, 'Noche Madrid', y el grupo 'Pernod Ricard'. Ramón Mas, en calidad de nuevo presidente de FASYDE, asistió a la gala en la Sala 'Gunilla' de Madrid.



Ramón Mas, en su intervención, ofreció unas líneas maestras de lo que serán los objetivos de su mandato: "El reto de los próximos cuatro

años es hacer llegar a todas las asociaciones que es FASYDE, qué somos y qué hacemos. Queremos tener una comunicación directa con asociaciones y empresarios, que nos trasladen sus inquietudes y sus experiencias para que podamos resolver y apoyar todas sus necesidades".

Sobre la mala prensa del ocio nocturno fue tajante: "Si analizamos el número de conflictos que ocurren en la noche el porcentaje es mínimo, pero en nuestro sector la negatividad provoca mucho ruido y existe una mayoría silenciosa que baila y disfruta. Todas las asociaciones trabajan con los ayuntamientos para, entre todos, alcanzar la satisfacción plena nocturna para usuarios, vecinos, limpieza, organización y seguridad".

Patronato y 'Cadena Ser' siguen promoviendo las visitas de cordobeses a nuestra provincia

El pasado 28 de septiembre, la ganadora de la edición anual del programa 'Cadiz tan cerca, tan diferente', de la 'Cadena Ser Córdoba', Pilar Reyes, acompañada por su pareja, disfrutó de un fin de semana gracias a nuestros colaboradores y socios de HORECA: 'Hotel Playa Victoria', 'Arrocería La Pepa', 'Restaurante Arte Serrano', 'Hotel La Catedral' y 'Restaurante La Victoria'.

El programa, que se viene realizando desde hace más de 20 años, con la colaboración del Patronato Provincial de Turismo, y del que nos hacemos eco anualmente en esta revista, viene promocionando la provincia de Cádiz, atrayendo cada vez a un mayor número de turistas cordobeses que se enamoran de nuestra tierra y son la mejor forma de que las bondades y excelencias de esta provincia lleguen a Córdoba.



ANP presta sus servicios de prevención de riesgos laborales a los asociados de HORECA



Continuando con la política de HORECA, de ofrecer a sus asociados un amplio abanico de productos y servicios de máxima calidad, la patronal de la Hostelería provincial y ANP, entidad que goza de la acreditación para desarrollar funciones correspondientes a los servicios de prevención ajenos, han suscrito un convenio de colaboración en materia de servicios de prevención de riesgos laborales. ANP pone a disposición de los asociados de HORECA Cádiz un servicio de prevención integral que cubrirá las

cuatro especialidades exigidas por la actual legislación. Es decir, las tres técnicas de seguridad en el trabajo, higiene industrial y ergonomía, así como la especialidad de vigilancia en la salud. El convenio fue suscrito por Antonio de María Ceballos, como presidente de HORECA, y Juan Luis Cebrán Garrido, en nombre de ANP, Servicio de Prevención Ajeno SL., que aparecen en la foto, tras la firma.

El ámbito de actuación de este contrato alcanza los centros de trabajo situados en la provincia y comprenden las siguientes actividades:

1. Plan de prevención: diseño, planificación, coordinación y control del sistema de gestión de la prevención
2. Evaluación inicial de riesgos
3. Planificación de la actividad preventiva
4. Control de implantación
5. Revisión y actualización de la evaluación de riesgos
6. Formación de los trabajadores
7. Investigación de accidentes y estudio estadístico de la siniestralidad laboral
8. Documentación necesaria
9. Acompañamiento en las visitas requeridas por Inspección de Trabajo
10. Asesoramiento sobre prevención de riesgos
11. Memoria anual

Calendario días festivos 2019

- 1 Enero (Martes) Festividad de Año Nuevo
- 6 Enero (Domingo) Día de Reyes y Epifanía del Señor
- 28 Febrero (Jueves) Día de la Comunidad Andaluza
- 18 Abril (Jueves) Jueves Santo
- 19 Abril (Viernes) Viernes Santo
- 1 Mayo (Miércoles) Fiesta del Trabajo

- 15 Agosto (Jueves) Asunción de la Virgen María
- 12 Octubre (Sábado) Fiesta Nacional y Virgen del Pilar
- 1 Noviembre (Viernes) Todos los Santos
- 6 Diciembre (Viernes) Día de la Constitución Española
- 8 Diciembre (Domingo) La Inmaculada Concepción
- 25 Diciembre (Miércoles) Natividad del Señor

*Hay que añadir 2 días de fiesta local

MUELLE *uno*

COCTELERÍA - COPAS - CAFÉS

Expertos en Buenos Momentos

MUELLE UNO
AVENIDA CUATRO DE DICIEMBRE 1077 31
TLF: 856 17 45 03
@MUELLEUNO.CADIZ

Vinos - Chacinas - Conservas

Al lao del **MUELLE**

@allaodelmuelle

Dirección: Avenida cuatro de diciembre 1977 n. 30
Teléfono: 856 17 45 03

DESDE 1904
Cruzcampo



CON ESE NO SÉ QUÉ
QUE QUÉ SÉ YO.

**NUEVA
CRUZCAMPO
ESPECIAL**

LIBERA LO QUE SIENTES

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.

Obituarios



José Luis Román Naranjo

Desde estas páginas nos hacemos eco del fallecimiento del que fuera nuestro compañero José Luis Román Naranjo, después de una larga y penosa enfermedad.

Pepe fue un empresario muy querido y reconocido por todos sus amigos y compañeros de profesión. Dirigió el 'Mikay', entre otros establecimientos, y también el popular 'Bar Las Palomas', en la calle Buenos Aires, en Cádiz.

Era uno de los empresarios fijos en Madrid, en FITUR, pero este año no fue por primera vez, porque ya no se encontraba muy bien de salud. Fue un activo consejero de HORECA durante muchos años y marcó escuela abriendo el primer pub de Cádiz.

Nuestro pésame a la familia y, especialmente, a Carmen, su esposa.

'Doña Lola' Guirola García

Desde el Hotel 'Doña Lola', en Zahara de los Atunes, nos comunicaron el fallecimiento de Dolores Guirola García, fundadora del hotel. Doña Lola falleció el pasado 24 de agosto en Pamplona, donde desde hace más de veinte años se venía tratando de una larga enfermedad.

Desde su juventud estuvo vinculada a la hostelería, colaborando en el antiguo Hostal Castro, propiedad de su padre, y posteriormente en los Apartamentos Doña Lola. En 1993 abrió junto a su marido, Rafael Trujillo, el Hotel Doña Lola Zahara y el Hostal Doña Lola Marina, ambos en Zahara de los Atunes, establecimientos que con el paso de los años se han convertido en todo un referente de la hostelería zahareña.



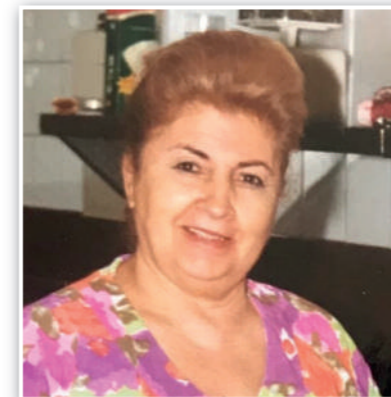
Manuel Picardo Lobato

El que fuera copropietario de la 'Venta de Vargas', de San Fernando, Manuel Picardo falleció en la madrugada del domingo 23 de septiembre. Tenía 69 años.

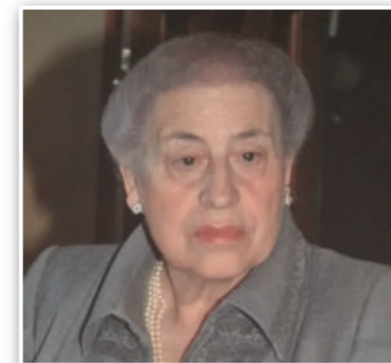
Rosario (Venta Antonio)

De la 'Venta Antonio' (en la carretera Sanlúcar-Jerez) nos llegó la noticia del fallecimiento de Rosario, que era la esposa de nuestro compañero, gran profesional y buen amigo Antonio García Archidona, y madre de Manolo y Antonio.

Nuestra más sentida condolencia para esta apreciada familia hostelera. Descanse en paz



Rosario

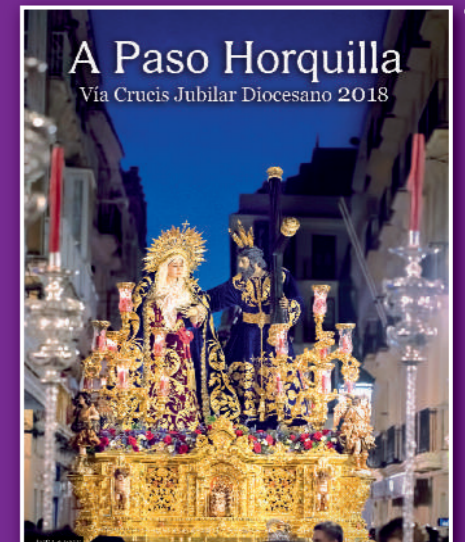


Doña Lola

La revista del Vía Crucis Diocesano de la provincia

- La publicación de Línea 6 Eme, con 148 páginas, puede adquirirla a 4 euros.

MÁS INFORMACIÓN EN:
www.linea6eme.es



Espectacular reportaje fotográfico de las siguientes Cofradías:

-**Afligidos y Huerto**, de San Fernando
Medinaceli, de Algeciras
La Caña, de San Roque
Gran Poder, de La Línea,
Amor y Perdón, de Chiclana
Santo Entierro, de Conil,
Nazareno, de Medina Sidonia,
Vera Cruz, de Puerto Real,

Columna, Buena Muerte,
Servitas, Humildad y Paciencia,
Prendimiento y Resucitado, de Cádiz

¿Qué eres un jefe repetitivo o permisivo?

PREGUNTA. *Hola Víctor, soy propietario de un restaurante en Cádiz. Quise ir al seminario que hiciste con HORECA pero al final no pude ir. Me interesaba mucho porque estoy realmente cansado de lidiar con el personal y llevarme los problemas a casa. Tengo una plantilla que lleva mucho tiempo en la empresa y tengo de todo, gente que llega tarde, otros que van por libre, marujas que se llevan todo el día de cotilleo y especialistas en escaquearse para fumar o usar el móvil. No soy psicólogo ni quiero serlo pero me gustaría que me dijeras cómo se pueden corregir estas cuestiones. Muchas gracias.*

RESPUESTA. Hola caballero muchísimas gracias por tu pregunta, en realidad daría para escribir un libro, pero trataré de arrojarte un poco de luz y ofrecerte una herramienta relativamente sencilla y fácil de aplicar que implanto en los restaurantes con muy buenos resultados.

Lo primero es entender el origen y causa de estos problemas y en segundo lugar la herramienta que te comento.

LA CAUSA. JEFES REPETITIVOS O JEFES PERMISIVOS

En la mayoría de restaurantes me encuentro dos tipos de jefes o encargados. El jefe repetitivo es aquel que, frente a los errores o incidencias con el personal, tiende a advertir las primeras veces (no dejes el cubo de la fregona allí por favor), amenazar las siguientes (como vuelvas a dejar el cubo allí la vamos a liar) o perder el control cuando se le cruzan los cables, se pasan de frenada y acaban echando la bronca.

El problema de su estilo paternalista es que con los avisos, amenazas o broncas, realmente nunca indagan la causa de los incidentes, nadie aprende nada, por lo que los errores se siguen repitiendo. Muchos empleados incluso se hacen inmunes a las broncas. Sintetizando, el jefe repetitivo, repite mucho pero enseña poco.

Por otro lado están los jefes permisivos, que son aquellos que tienen la habilidad de ponerse de perfil. Normalmente lo hacen por dos razones: una, porque son los primeros que incumplen las normas (tabaco, teléfono, horarios, etc.) y por lo tanto no tienen argumentos para hacérselo exigir a sus compañeros; y dos, porque no saben diferenciar entre compañerismo y amiguismo, y temen que llamar la atención a un amigo, o bien no le tomen en serio, o bien pueda afectar a su relación (no quiero conflictos con nadie), y dada la convivencia diaria mejor dejarlo pasar. El caso es que si las incidencias no tienen repercusión, es como vivir en una ciudad sin ley, cada uno mira por lo suyo y sálvese quien pueda. En otras palabras, si me salto el límite de velocidad y no pasa nada, me lo seguiré saltando cada vez que quiera.

LA SOLUCIÓN

La solución más efectiva que he probado pasa por 3 herramientas. Por un lado está el índice de incidencias, que es el número de incidencias que suceden en un departamento



(cocina o sala) a lo largo del mes. No es lo mismo que al cabo del mes se produzcan 50 incidencias que 5. Éste índice es un barómetro muy bueno del nivel de implicación y motivación del personal. Para facilitar su medición empleamos una ficha de registro de incidencias, y lo analizamos mes a mes para evaluar progresos, teniendo una reunión de encargados exclusivamente para dicha materia.

La segunda herramienta es la formación. Por cada incidencia registrada, con la ayuda de la ficha de incidencia, el encargado se sienta con el empleado para analizar las causas, las repercusiones y las medidas a implantar para que no se vuelva a repetir. En vez de avisar, advertir o amenazar, nos sentamos (normalmente después del servicio) para dar una formación "formal" y por escrito, para evitar que luego surja el "es que tu dijiste".

Pero toda formación tiene sus límites. Aplicamos la regla del 3, es decir, el encargado podrá facilitar hasta 3 formaciones sobre la misma incidencia o error. Si vuelve a producirse una reiteración de la misma falta, se entiende que el incumplimiento no se produce por falta de información o formación, sino por falta de interés y compromiso con la empresa. En esa situación extrema, la cuarta formación tiene carácter de amonestación formal, y a partir de ahí suspensiones de empleo y sueldo proporcionales a la gravedad de la falta. Es decir, como decía la canción: acción, reacción, repercusión.

En la práctica, cuanto más entrenadores son los encargados, menos deben hacer de policía. La clave del éxito de la herramienta depende totalmente de la seriedad, disciplina, compromiso y constancia de los encargados. Conseguir esas actitudes es mi trabajo, el resto lo ponen ellos. Espero que te sea útil.

Víctor Pacheco
693 816 444
vpacheco@activalento.com



COPLAGA®

CONTROL DE PLAGAS DESDE 1989

956 83 47 58

www.coplagas.com

DESINSECTACIÓN
 DESRATIZACIÓN
 DESINFECCIÓN
 CONTROL Y PREVENCIÓN DE XILÓFAGOS
 (TERMITAS, CARCOMA, ETC.)
 CONTROL Y PREVENCIÓN DE LEGIONELLA
 LIMPIEZA DE DEPÓSITOS Y ALJIBES
 IGNIFUGACIÓN
 PROTECCIÓN PASIVA CONTRA FUEGO
 CONTROL DEL POSAMIENTO Y ANIDAMIENTO DE AVES
 TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS
 CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE JARDINES
 CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE PISCINAS

TPV Hostelería + App Pedidos Clientes

Conectando restaurantes y comensales



info@pikotea.com

644 71 50 06

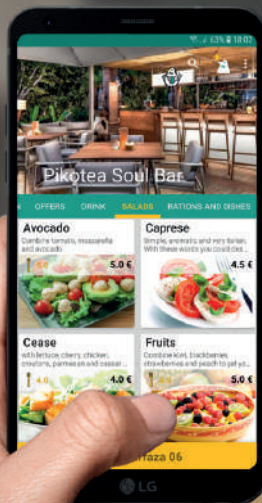
¡Tus clientes pueden pedir desde sus móviles!

Recibe y gestiona los pedidos de tus camareros y también los de tus clientes desde su mesa, domicilio y recoger

Controla tu negocio y tus empleados desde cualquier lugar

Fideliza tus clientes digitalizando tu negocio

Simplifica. Crece. **Pikotea**



Pikotea.com