

Julio 2010

HORECA

C Á D I Z

Revista informativa de la Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz



Todos con la Hostelería



PARA TODOS
LOS OPTIMISTAS
DEL MUNDO



**SABOR
AUTÉNTICO
zero
AZÚCAR**

Seguimos firmes y muy unidos

Cuando el fantasma de la crisis se ha asentado en la sociedad española con visos, por desgracia, de permanecer con nosotros largo tiempo, desde el sector de la Hostelería estamos obligados a lanzar un mensaje de optimismo desde la firmeza y unidad que venimos mostrando en los últimos años. No hemos bajado la guardia en los tiempos de bonanza y mucho menos ahora que tantos agentes sociales dejan caer sobre nuestra responsabilidad el peso de una pronta recuperación económica, si tenemos en cuenta que somos y seguiremos siendo la industria que genera más riqueza en una provincia en la que, si cabe, el azote de la recesión es incluso mayor.

La premisa es bien sencilla, pues si ahora seguimos siendo capaces de dar un alto grado de satisfacción al cliente, no nos cabe la menor duda de que vamos a refrendar nuestro papel de segunda potencia andaluza en el sector turismo. Precisamente en las últimas fechas se ha producido el nombramiento de Manuel González Piñero como nuevo delegado en la provincia de la Consejería de Turismo, un hecho con el que todos salimos ganando porque no me cabe la menor duda de que todos nuestros asociados saben perfectamente cuanto ha hecho nuestro estimado amigo y compañero en sus tres lustros al frente del Patronato Provincial de Turismo, posiblemente el mayor aliado de HORECA siempre que hemos tenido que vender nuestros productos en el resto de Andalucía, España o cualquier rincón del mundo.

Sus palabras de que las partidas destinadas a promoción se mantendrán intactas nos tranquilizan a todos, teniendo en cuenta que ese apoyo que siempre reclamamos de todas las administraciones públicas lo hemos encontrado sin ningún reparo cada vez que hemos llamado a la puerta de la Diputación Provincial. Los organismos públicos, algunos más a regañadientes que otros, por fin se están dando cuenta de que la Hostelería no puede toparse con trabas si queremos que siga siendo el motor de la recuperación. De ahí que la futura puesta en marcha de la Ley del Tabaco sea un duro revés a nuestras aspiraciones de seguir ofreciendo un producto acorde al mayoritario deseo de la clientela y que además pone en cuarentena las aspiraciones de muchos empresarios y la estabilidad laboral de bastantes trabajadores.

En definitiva, hemos de cambiar de mentalidad en estos tiempos que corren y ser más solidarios, a tenor de las circunstancias que nos rodean. Los proyectos hoteleros en ciernes demuestran que no hemos alcanzado nuestro techo y desde la calidad de nuestro producto y su promoción sólo me cabe desearos que nuestro periodo clave por excelencia, el verano, os sea muy beneficioso.

**Antonio
de María Ceballos**
Presidente
de HORECA



Federación
de Empresarios
de Hostelería
de la Provincia
de Cádiz
HORECA
Julio 2010



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

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad

Gacei Servicios Integrales.
Avda. del Puerto, 1, 4ºA
(Edificio Trocadero)
Telf./Fax: 956 27 20 62.
Cádiz 11006
info@gacei.com

**Diseño, edición, redacción
y producción**

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

C./Santa María del Mar, 4, 2º D
Teléfono: 956 80 82 30
Fax: 956 28 91 19
www.linea6.es
linea6@linea6.es

Fotos

HORECA, Línea 6 y cedidas

Depósito Legal

289/82

Un año más la celebración de la Asamblea General y de la Feria de la Hostelería en las instalaciones de la Hacienda Las Beatillas, supone un punto de inflexión para nuestros asociados. Allí se ponen en común las previsiones, se hace un balance del ejercicio anterior y encontramos tiempo para disfrutar con los compañeros y amigos. Sirva este número para hacer un amplio balance de lo allí vivido e informar de cuantos asuntos interesan a los hosteleros gaditanos.



SUMARIO

5.- HORECA informa

8.- FITUR 2010

10.- Ley del Tabaco

12.- Asamblea de Hoteles

24.- González Piñero, delegado provincial de Turismo

25.- Especial: XXXIII Asamblea General de HORECA

52.- Patronato Provincial de Turismo

56.- Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería

58.- Kenitra: nueva vía de negocios en Marruecos

62.- Carreras de Caballos en Sanlúcar

64.- Escuela de Hostelería 'Las Vides' de Jerez

66.- In memoriam: Pepe Benítez



HORECA volvió a contar con el apoyo del Ayuntamiento de El Puerto en un día tan especial para los empresarios gaditanos del sector como fue el de su XXXIII Asamblea General y Feria de la Hostelería en la Hacienda Las Beatillas

Pactado un convenio colectivo con vigencia hasta diciembre de 2012

El pasado 11 de mayo, en la sede de los sindicatos, en la capital gaditana, se llegó a un acuerdo por parte de los representantes de la Patronal de la Hostelería (HORECA) y de los trabajadores del sector para firmar un convenio colectivo provincial que tendrá vigencia lo que resta de este año y hasta el próximo 31 de diciembre de 2012.

Por parte de HORECA, se sentaron en la mesa de negociación y dieron el visto bueno a todos los puntos pactados y aprobados los miembros de su gabinete jurídico, los abogados Alfonso Jiménez González y Alfonso Jiménez Mateo. El texto definitivo recoge un incremento salarial del 0,80% y recoge cuestiones como el salario base, antigüedad, nocturnidad, pagas extraordinarias, horas extras, vacaciones, excedencias, permisos por maternidad, baja por enfermedad o acciden-



El gabinete jurídico de HORECA informa a su Consejo de Administración de los puntos acordados en el convenio

te, jubilación, seguridad e higiene laboral, etc. En la sede de HORECA, se encuentra a disposición de todos sus asociados copia completa del convenio para consultar cualquier duda al respecto.



COFYSUR

EQUIPAMIENTOS, CAFÉ Y PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA, S.L.

Pol. Ind. El Palmar. C/ Astillero, nave 8
11500 – El Puerto de Santa María
Tel: 956 86 05 96 • Fax: 956 86 05 97

Antonio de María mantiene su vicepresidencia primera en la Cámara de Comercio

La Cámara de Comercio de Cádiz votó por la continuidad y estabilidad de su cúpula directiva con la renovación de Ángel Juan Pascual, que afronta su cuarto mandato, como presidente de esta entidad pública.

El empresario turístico y del sector del transporte obtuvo el respaldo del Pleno de la organización, formado por 25 representantes de la iniciativa privada de la provincia, y cuatro vocales de los seis propuestos por la patronal (Antonio de María, Isabel Gallardo, Francisco Javier Rodríguez y Salvador Muñoz.

Además de la presidencia, se designó al resto del comité ejecutivo, en el que destaca el presidente de HORECA, Antonio de María, que continúa como vicepresidente primero; el presidente de la Confederación de Empresarios, Miguel González Saucedo, como vicepresidente segundo; Antonio Ladrón de Guevara, propietario de la Cristalería Picazo, como tesorero; y las incorporaciones del vicepresidente de la CEC, Javier Sánchez Rojas y del abogado isleño, José Luis Ballesster, nuevos vocales del comité ejecutivo que se completa con el secretario general de la Federa-



ción de Comercio (Fedeco), José Luis Ferrer; el empresario marroquinero de Prado del Rey, José Eusebio Romero; el sanluqueño Francisco Yuste Brioso, de Yuste Distribución y Agaber Servicios Comerciales; y Enrique Juan Pascual, hermano del presidente y representante de Autocares Rico.

La Hostelería permanece muy atenta a las necesidades de sus clientes celíacos

La provincia de Cádiz presenta un sector hostelero importante lo que hace que reciba muchos turistas y algunos de ellos, cada vez más, son celíacos. Dentro del proceso de sensibilización de los profesionales hosteleros, sobre las intolerancias alimentarias se debe procurar que tanto los que vienen a visitarnos como los que viven en la provincia puedan disfrutar con seguridad de la gastronomía.

La enfermedad celiaca es una intolerancia permanente al gluten, que produce lesiones severas del intestino delgado y que se manifiesta en individuos genéticamente predispuestos. El consumo de gluten en una persona celiaca produce un deterioro de las vellosidades intestinales, que impide la absorción de nutrientes y puede producir entre otros cuadros de diarreas crónicas y grasas, y como consecuencia desnutrición. El único tratamiento que existe para

una persona celíaca es no comer gluten. El gluten es un grupo de proteínas que se encuentra presentes en el trigo, centeno, cebada y avena y variedades de estos. Por ello el sector debe conocer que materias primas contienen gluten y cuales no, para poder ofrecer a sus clientes celíacos un menú adaptado a su enfermedad.

La prevalencia de esta enfermedad en España es aproximadamente de 1,5 %, alrededor de 450.000 personas. Pero cuando hablamos de personas celíacas, no debemos olvidar que no son sólo individuos, sino que, cuando van a un restaurante lo hacen formando parte de un grupo mas numeroso de familiares, amigos, compañeros..., que se deben de adaptar a las necesidades de éste. Esto nos muestra la importancia de poder ofrecer menús adaptados para poder cubrir este nicho de mercado.

El obispo visita la Escuela de Hostelería 'Las Vides'



Monseñor José Mazuelos –obispo de la Diócesis de Jerez de la Frontera- realizó una visita institucional a la Escuela de Hostelería 'Las Vides' de Jerez, donde conoció de cerca, y de la mano del presidente del Grupo Romero Caballero, Francisco Romero Caballero, todas sus instalaciones. Asimismo, pudo departir con alumnos, profesorado, cocineros y profesionales de las diferentes ramas formativas de la Escuela de Hostelería.

El obispo estuvo acompañado, entre otros, por Jaime Romero (Bodegas Paternina), Marco A. Velo (Jefe de Comunicación y Gestión Cultural del Grupo Romero Caballero), Vicente Fernández (Jefe de Estudios de la Escuela de Hostelería de Jerez), Rafael Osborne (Bodegas Osborne) y Antonio de María (presidente de HORECA).

Reunión con el Foro del PP en la sede de HORECA



Dentro de las reuniones de carácter institucional que viene realizando el Partido Popular de Cádiz se produjo una en la sede de la Patronal de la Hostelería gaditana en la que estuvieron presentes, por una parte, varios miembros del grupo político con el concejal de Turismo, Bruno García, a la cabeza y por otra, una delegación de HORECA formada por miembros de su consejo de administración, con su presidente, Antonio de María al frente.

Sobre la mesa, se debatieron temas relacionados con la actualidad del sector. Al finalizar el encuentro, ambas partes mostraron su satisfacción, pues se han definido argumentos suficientes como para abrir vías de colaboración de cara al futuro.

	<p>bm&ml HigieneManía CONSULTORÍA Y FORMACIÓN en Higiene Alimentaria Autorizada por la Junta de Andalucía (444/And-I)</p>	<p>PLANES GENERALES DE HIGIENE SISTEMAS DE AUTOCONTROL</p>
<p>Tramitación de REGISTRO SANITARIO para empresas de alimentación, catering y otros.</p>	<p>Cursos de Manipuladores de Alimentos (Básico y Alto Riesgo)</p>	
<p>Edificio Nereida, Oficina nº 218 Avda. Ana de Viya, 5 Cádiz - 11009</p>		<p>Tel: 956 27 99 97 Móvil: 652 12 13 89 / 607 81 83 11 www.higienemanía.com/ E mail: higienemanía@higienemanía.com</p>

La provincia de Cádiz, un destino a prueba de crisis en la Feria del Turismo



Personalidades de la política, el turismo y la Hostelería, como la ministra de Igualdad, Bibiana Aído; el entonces delegado provincial de Turismo de la Junta, José M^o Reguera; la diputada de Turismo, Irene Canca; el entonces gerente del Patronato Provincial, Manuel González Piñero, el presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz, Ángel Juan Pascual, y el presidente de HORECA, Antonio de María, estuvieron en el stand de la provincia

Bibiana Aído, ministra de Igualdad, se refirió a su tierra natal como “una provincia competitiva a prueba de crisis”, en su visita al pabellón de la provincia de Cádiz en FITUR, donde se daban a conocer nuevos proyectos para 2010, entre otros los 42 millones de euros que la cadena Hipotels invertirá en la construcción en un hotel de cuatro estrellas y más de 300 habitaciones en Conil.

El stand del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz también contó con la visita del vicepresidente 3^o del Gobierno, Manuel Chaves y de la cantante Lolita, que acudió para recibir un premio por la promoción que hace de la provincia al venir a sus playas y además presumir de ello.

El acto central del día de la provincia en FITUR comenzó con la intervención de la diputada de Turismo y vicepresidenta del Patronato, Irene Canca quien comentó que en el contexto actual, cualquier actividad económica firmaría los datos que el turismo ha tenido en la provincia de Cádiz en 2009. Unos datos que demuestran que las pernoctaciones en la provincia de Cádiz disminuyeron sólo un 3,9 %, la mitad de lo que ha ocurrido a nivel nacional.

La diputada comentó que 2010 será el año de la historia con mayúsculas –en referencia a los actos

previstos en San Fernando-, de la cultura y del deporte. Frente a la crisis, la diputada alabó la apuesta de los empresarios de la provincia por la calidad y recordó que 2009 ha concluido con 70 establecimientos acreditados con la ‘Q’ que concede el Instituto de Calidad Turística y con la provincia liderando la marca Parque Natural de Andalucía con más de 300 productos acreditados. Y recordó que este año estará a punto la terminal del aeropuerto de Jerez sin olvidar la apuesta que RENFE ha realizado en 2009 por la provincia de Cádiz con más plazas, nuevos itinerarios y mejores trenes.

“A lo largo de 2010 tendremos mayores argumentos para atraer a los turistas, porque estarán listas las obras de la isla de Sancti Petri; el centro de interpretación dedicado a la Constitución de 1812; el parque de la Historia y el Mar de San Fernando así como el punto de información del parque natural de la Breña y las Marismas del Barbate”. Pero el protagonismo se lo lleva este año San Fernando que ha inaugurado un campo de hockey de referencia internacional, que en junio ha acogido Los Juegos Iberoamericanos de Atletismo y que vivirá un año marcado por los actos que recuerdan que hace 200 años fue la capital del país y que allí se gestó el proyecto democrático y de convivencia del que hoy disfruta España.

EN MADRID

Ante tanta oferta, la ministra señaló que los turistas se encontrarán “con el problema” de no saber qué ruta elegir, en alusión a la fortaleza de la provincia por haber sabido diversificar su oferta mucho más allá del sol y la playa. Bibiana Aído aprovechó el acto institucional para expresar su compromiso “con el sector de mayor proyección de nuestra tierra” y anunció las ya celebradas reuniones con motivo de la presidencia de la Unión Europea, la primera con mujeres líderes de Europa y la segunda una conferencia sobre juventud, lo que permitirá al sector turístico de la provincia demostrar su profesionalidad a la hora de atender eventos.

El presidente de la Federación Española de Baloncesto, José Luis Sáez, por ejemplo, manifestó su compromiso de mantener el vínculo con San Fernando tras recibir de manos del alcalde de la ciudad, Manuel María de Bernardo, el premio a la Promoción de la Identidad Isleña.

En Arcos de la Frontera quieren conectar el campo de golf con el pueblo y con el río para integrar y enriquecer la oferta turística de ‘Arcos Gardens’ y próximamente van a inaugurar la casa club con restaurante, tienda y spa incluidos. Y Sanlúcar aprovechó para presentar su II Ruta de la Manzanilla y de la Tapa.

La diputada de Turismo expresó su convencimiento de que la provincia saldrá adelante, idea que también transmitió en nombre del presidente de la Diputación y del Patronato, Francisco González Cabaña, que no pudo asistir al acto, porque la niebla canceló su vuelo.



ONDA CÁDIZ TV.- El canal municipal realizó una programación especial desde Madrid. Fátima Sánchez entrevistó al presidente de HORECA, Antonio de María, que se refirió a la importancia de FITUR en la promoción de la provincia gaditana.



REVISTAS DE RECURSOS TURÍSTICOS Y DE HOTELES DE LA PROVINCIA.- En el Pabellón Provincial se repartieron ejemplares de las revistas ‘Recursos Turísticos’ y ‘Guía de Hoteles de la Provincia de Cádiz’, que edita Línea 6 Comunicación.

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



Los hosteleros de la provincia de Cádiz, ante la modificación de la Ley del Tabaco

La prohibición total causará un grave daño a la Hostelería y retrasará la salida de la crisis

Hace muy pocos días, los grupos políticos han debatido y decidido con su voto, en el Pleno del Congreso, la toma en consideración de la Proposición de Ley que, si prospera en su redacción actual, impondrá la prohibición total de fumar en los 360.000 establecimientos de restaurantes, cafeterías y bares.

Ante esta situación, desde la Federación Provincial de Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, en representación de los hosteleros de la provincia y en coordinación con el resto de las 74 Asociaciones que integran la Federación Española de Hostelería, nos vemos obligados a denunciar públicamente que:

- La conocida como ‘prohibición total y ahora mismo’ es una medida radical y extrema que, de llevarse a efecto, provocará graves pérdidas para las empresas y el empleo del sector. Las pérdidas por la prohibición total se sumarán a las causadas por la crisis y harán que la situación resulte absolutamente insostenible para miles de empresas que, ante la caída de las ventas, se verán obligadas al cierre o a reducir plantilla.

Y los daños afectarán sobre todo a las empresas más débiles y con mayores problemas en estos momentos, como son las microempresas y negocios familiares que conforman la mayoría del sector.

- La prohibición total de fumar en la hostelería es una medida radical y extrema que solamente se ha impuesto en 3 de los 27 países de la Unión Europea (Irlanda en 2004, Reino Unido en 2008 y Chipre en 2010). En los 24 países restantes se permiten zonas de fumadores y no fumadores, y en algunos existe un modelo muy similar al actualmente vigente en España. Y esto es así no porque estos países (Alemania, Austria, Holanda, Bélgica, Suecia, etc.) valoren menos la salud pública, sino porque han valorado el coste que la súbita implantación de la prohibición total de fumar tiene en su hostelería y en el conjunto de progresiva.

En 24 países de la Unión Europea no existe la prohibición total porque han valorado su coste y han optado por un proceso de restricción progresiva

SANIDAD SE HA NEGADO A REALIZAR UN ESTUDIO DEL IMPACTO ECONÓMICO

El Ministerio de Sanidad, impulsor de esta Proposición de Ley, se ha negado sistemáticamente a aceptar las valoraciones de los hosteleros y ha insistido en que las empresas de hostelería no van sufrir pérdidas, sino que, al contrario, van a aumentar su negocio, porque así ha ocurrido en otros países donde se ha impuesto la prohibición total.

Pero no ha ocurrido eso en Irlanda, donde los bares y restaurantes han sufrido pérdidas muy graves en el número de establecimientos de bares y restaurantes, y también en la facturación y en el empleo. Tampoco ha ocurrido eso en el Reino Unido, donde desde que se impuso la prohibición total se



Solicitamos el cambio de la prohibición total por fórmulas flexibles y su aplazamiento hasta después de la crisis

está cerrando un gran número de pubs, como nunca antes en su historia.

Por negarse a aceptar lo que los hosteleros hemos venido diciendo, el Ministerio también se negó a reconocer públicamente que la prohibición total sólo se había impuesto en una exigua minoría de los países de la Unión Europea.

Siendo esto así, el Ministerio se ha opuesto a la petición de los hosteleros para que dado que no daba crédito a sus valoraciones -desde el propio Gobierno de España se hiciera un estudio del impacto económico de la aplicación de la prohibición total, como también se ha pedido desde otros grupos políticos.

Negarse a realizar este estudio para detectar las posibles pérdidas es una irresponsabilidad y un error que no sólo puede arruinar a miles de pequeñas empresas de hostelería, con la consiguiente pér-

didias de empleo, sino que también, en estos momentos de crisis general, puede traer muy graves consecuencias para la economía de España, dado el peso que el sector tiene en el conjunto del sistema (el 6% del PIB).

RESTRICCIÓN MENOS RADICAL Y APLAZAMIENTO DE LA ENTRADA EN VIGOR

En estas circunstancias, los hosteleros queremos transmitir a los grupos parlamentarios que pese a nuestra oposición a la "prohibición total y ahora mismo", compartimos con todos ellos el objetivo último de una hostelería libre de humos en una sociedad libre de humos y estamos dispuestos a avanzar en la lucha contra el tabaquismo y mejorar los espacios sin humo dentro de los establecimientos de hostelería, pero no de la manera tan radical que se pretende, ni en este momento de profunda crisis.

Por todo ello, desde el sector de la Hostelería, le pedimos que en vez de la 'prohibición total y ahora mismo' que se contiene en la Proposición de Ley que se somete a toma de consideración, se promuevan iniciativas legislativas que introduzcan fórmulas que progresivamente vaya ampliando los espacios sin humos en la sociedad y en la Hostelería, en una línea como la que mayoritariamente existe en la Unión Europea.

El sector hotelero apuesta por la calidad y la promoción para contrarrestar la crisis

La XI Asamblea de la Asociación de Hoteles de HORECA se celebró el pasado 21 de junio en las instalaciones del Centro de Congresos y Exposiciones 'Cortes de la Real Isla de León de San Fernando'. La mesa presidencial la formaban el presidente de la Asociación, Antonio Real; su vicepresidente, Gonzalo Galera, y la gerente de la Patronal de la Hostelería, Mari Paz Núñez.

A la mesa fueron invitados para unas palabras de bienvenida y despedida, respectivamente, el alcalde de San Fernando, Manuel M^a de Bernardo, y el nuevo delegado provincial de la Consejería de Turismo de la Junta, Manuel González Piñero. Destacar asimismo la presencia del presidente de HORECA, Antonio de María, el concejal delegado de Turismo del Ayuntamiento de San Fernando, Manuel Prado, y medio centenar de asociados.

Manuel M^a de Bernardo se dirigió a los presentes en los siguientes términos: "Desde aquí me pongo a disposición del sector con el fin de sembrar de cara al futuro. Queremos que el Bicentenario suponga una base de promoción turística que nos equipare con otras ciudades históricas y por eso nuestro deseo de intensificar nuestra colaboración con el sector hotelero.



El presidente de la Asociación de Hoteles, Antonio Real, se dirige a todos los presentes en la sala para ponerles al día con un detallado informe presidencial

Nuestro proyecto no abarca sólo San Fernando sino que se dirige a la bahía y la provincia".

A continuación, Antonio Real se acercó al estrado para dar paso a su informe presidencial no sin antes agradecer la asistencia de todos, mostrar su agradecimiento a los que incondicionalmente asisten todos los años, así como a los que acuden por primera vez, dando la bienvenida a los que han entrado a formar parte de la Asociación

¿POR QUÉ SAN FERNANDO?

"Hemos querido celebrar esta asamblea en la ciudad de San Fernando, sumándonos así a la

conmemoración del bicentenario de uno de los acontecimientos más relevantes de su historia, siendo San Fernando sede de la regencia y junto con Cádiz el único reducto no ocupado por la invasión napoleónica".

"Aprovechamos también el momento para felicitar a la ciudad así como a los responsables municipales por la impecable organización y desarrollo de los recientes Campeonatos Iberoamericanos de Atletismo".

EFFECTOS DE LA CRISIS

Metido en materia, Antonio Real comenzó detallando los efectos de la crisis en el sector:



El medio centenar de asociados que se dieron cita en el Centro de Congresos y Exposiciones prestó mucha atención a las palabras de bienvenida que les dedicó el alcalde de San Fernando, Manuel M^o de Bernardo, desde la mesa presidencial

“También se ha visto azotado por sus efectos con una reducción del número de contrataciones, pernoctaciones hoteleras etc..., Es esta misma crisis un buen caldo de cultivo también para la proliferación de la clandestinidad, sobre todo en el sector de hospedaje. En este sentido es preciso contar con la ayuda de los poderes públicos que nos ayuden a erradicar estas prácticas, ya que además de provocar de por sí una pérdida importante de ingresos al sector legalmente establecido redundan en perjuicio de la calidad del destino turístico”.

“Es precisamente en este concepto, la calidad, en la que debemos seguir trabajando, con el fin de poder consolidar a la provincia de Cádiz como uno de los primeros destinos calidad tanto a nivel nacional como internacional. En aras de la consecución de estos objetivos hemos de seguir trabajando duramente, en estrecha colaboración con las administraciones públicas”.

CIFRAS ESPERANZADORAS

No obstante Real ofreció datos a los presentes que invitan al optimismo: “2010 arrancó con noticias esperanzadoras para el turismo después de un 2009, que puso fin a casi una década de expansión. España recibió en enero 2.545.626 visitantes, cifra que

“Necesitamos la ayuda de los poderes públicos para combatir la clandestinidad”

supone un incremento del 1,1% respecto del mismo mes del año pasado. Los últimos datos de Llegadas ponen fin a 18 meses de continuo declive que en 2009 hundió el cómputo de viajeros internacionales un 8,7%”.

“Pese a los malos resultados, en 2009 España volvió a ser con 251 millones de pernoctaciones el país favorito de los europeos, seguida de Italia, Alemania y Francia. Cabe destacar, sobre todo, la fidelidad a prueba de recesiones demostrada por los turistas franceses, que incrementaron sus Llegadas un 5,5%, hasta 336.000 turistas, que eligieron sobre todo Madrid y Andalucía como destinos”.

“También evolucionaron al alza algunos mercados menores como Italia, Suiza y Bélgica. Los principales emisores, Reino Unido y Alemania, sufrieron caídas importantes, pero inferiores a la media de 2009”.

FRENTES ABIERTOS

“Haciendo un balance del año, hemos tenido además muchos frentes abiertos, como es el caso de el virus de la gripe A, el temporal que tan duramente ha azotado a la provincia el pasado invierno, con la mala publicidad que para las contrataciones hoteleras han supuesto las noticias aparecidas en prensa, la reciente erupción del volcán islandés”.

“No obstante hemos de felicitar a las administraciones y ayuntamientos que han conseguido que nuestras playas, uno de los principales reclamos turísticos de la provincia estén en óptimas condiciones al inicio de la temporada estival, y que ha supuesto que en este año 2010, las playas de Cádiz sean junto con las de Málaga las que acaparen el 70% de bandera azul de toda Andalucía”.

CENTRAL DE RESERVAS Y PORTAL

“Recordarles igual que hacíamos el año pasado la Central de Reservas On Line, así como el Portal de HORECA, que está a disposición de todos los asociados de manera gratuita y que en ella se pueden realizar todo tipo de ofertas, igualmente contamos también con una excelente Guía de Hoteles, que ha vuelto a tener un enorme éxito en FITUR, donde rápidamente se agotaron



Entre el público asistente cabe destacar, en primer plano, la presencia del concejal delegado de Turismo y Deporte del Ayuntamiento isleño, Manuel Prado, y el presidente de la Patronal Hostelerera, Antonio de María Ceballos

RELACIÓN CON LOS MUNICIPIOS

“Hemos tenido encuentros con los responsables municipales de los municipios de la provincia, teniendo ya algunos frutos de estas reuniones como son la señalización turística del Novo Sancti Petri, así como la Señalización de los hoteles de Jerez de la Frontera, y que viene a suponer el que nuestros establecimientos se encuentren lo suficientemente bien indicados que no quepa la menor confusión por parte del cliente que va a alojarse en ellos y la segunda, quedando todavía pendiente una reivindicación ya histórica por nuestra parte como es el poder contar con una Señalización Turística propia y única de nuestra Comunidad”.

PROMOCIÓN Y VENTA

“Por tal motivo se ha asistido a las principales ferias, como es el caso de FITUR, World Travel Market de Londres y la ITB de Berlín. Igualmente cabe destacar que desde febrero ha empezado a funcionar el turoperador Niki Lauda que traerá a la provincia turismo checo”.

NUEVAS RUTAS AÉREAS

“Hemos mantenido reuniones con algunas de las compañías aéreas que operan en nuestro aeropuerto para intentar cerrar paquetes avión, hotel y oferta complementaria, habiéndose conseguido el traer nuevos vuelos al aeropuerto como es de Jerez Bilbao, de la Compañía Air Nostrum. Igualmente en una época de vacas flacas, en la que la sangría de vuelos y pasajeros ha comenzado a ser preocupante, Air Berlín ha anunciado que pondrá en marcha cuatro nuevos vuelos directos desde el aeródromo de la ciudad”.

TURISMO POR TREN Y BARCO

“Desde el punto de vista de las infraestructuras cabe destacar la inauguración del Tren Alvia que une Cádiz-Madrid, y que permite realizar el trayecto entre ambas ciudades en un tiempo estimado de 4 horas y 30 minutos. Se están realizando obras de mejoras en el aeropuerto de Jerez de la Frontera, habiéndose aprobado por el Consejo de Ministros la congelación de las tarifas aeroportuarias. La ciudad de Cádiz se está consolidando como puerto base de salida de cruceros”

PROPIEDAD INTELECTUAL

“Además de los convenios firmados el año pasado SGAE y AGEDI-AIE, y que estarán vigentes hasta el 2013, se ha firmado también convenio con AISGE, no obstante, se han roto por el momento las negociaciones con EGEDA, en este sentido no debemos olvidar que las tarifas hoteleras han bajado en España entre un 18% y un 20% y que la ocupación hotelera ya no es la misma que hace unos años”.

NORMATIVA

“Ha sido este un año muy fructífero, habiéndose aprobado la Ley del turismo a la que se presentaron alegaciones. Se ha aprobado el Decreto de Establecimientos de Apartamentos turísticos. Siendo muy relevante los efectos que sobre toda normativa específica ha supuesto la transposición de la Directiva Comunitaria “ ley Ómnibus” al ordenamiento jurídico español y que supone la agilización de todo el trámite burocrático de presentar la documentación a priori, bastando simplemente una declaración responsable”.

CONVOCATORIAS

“Hemos asistido a las reuniones nacionales de CEHAT, habiéndose renovado este año su junta directiva, ya que ha sido un año de elecciones, siendo reelegido como vicepresidente Juan Molás. Se han realizado numerosos contactos y reuniones con todos aquellos que hayan podido representar interés para nuestros representados”.

“Tuvo lugar el Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles, durante los días del 19 al 22 de mayo en Santiago de Compostela, habiendo sido la delegación de Cádiz la más numerosa”

RECONOCIMIENTOS

“El Hotel Monasterio San Miguel del Grupo Jale ha sido reconocido con el Premio Nacional de Hostelería, en la categoría de Promoción a la cultura, el Hotel Fair Play de Benalup ha sido elegido como uno de los mejores hoteles de golf del mundo, igualmente, el Hotel Duque de Nájera se ha alzado en la edición 2009 con el Premio Tui Holly, estando situado en el ranking con el número 4 entre cerca de 10.000 hoteles que entran en la valoración de este galardón”.

NUEVOS ESTABLECIMIENTOS

En este apartado, Antonio Real informó a todos los presentes de las últimas novedades: “El Hotel Maciá Doñana se ha reinagurado en Sanlúcar de Barrameda. Igualmente comentaros que la cadena mallorquina Hipotels ha confirmado que construirá en la playa de La Fontanilla, en Conil, un gran hotel vacacional de 340 habitaciones y con una categoría de cuatro estrellas”.

RECOMENDACIONES A LOS ASOCIADOS

“Han tenido lugar jornadas con gran éxito de convocatoria, como son las celebradas el pasado en el Hotel Tryp La Caleta donde se presentó la ‘Guía de buenas prácticas en hoteles’, así como las que tuvieron lugar sobre las posibilidades e implantación de la TDT en el sector hotelero. Igualmente se han celebrado ‘Jornadas sobre sensibilización a la Celiaquía’, que tuvieron lugar en la sede de HORECA”.

“Hemos confeccionado y enviado de forma gratuita a todos nuestros establecimientos pegatinas indicativas de ahorro energético. Se han enviado 123 circulares en formato papel y 256 vía e-mail”.

“Cabe destacar el éxito del registro de impagados. También se ha informado, a través de comunicados internos para el sector, de las estafas y clientes de impago que se realizan en los diferentes establecimientos con el fin de que se eviten estos problemas. Para ello ruego desde aquí la colaboración de todos los asociados”.

El presidente de la Asociación de Hoteles quiso subrayar con especial importancia el asunto de “denunciar a la guardia civil a todos los clientes que se marchen sin pagar y que esta denuncia se haga por un delito de estafa”.

También aprovechó la ocasión para recordar a todos los asociados de hospedaje de “la obligatoriedad de realizar la ficha de policía a todas las personas mayores de 16 años que se hospeden en los establecimientos, así como la obligatoriedad de comunicar



*En la foto de la izquierda, Mari Paz Núñez, Antonio Real y Gonzalo Galera, pendientes de las palabras del nuevo delegado provincial de Turismo de la Junta de Andalucía, Manuel González Piñero.
En la imagen de la derecha, Antonio de María, Manuel M^o de Bernardo y Manuel Prado*



En la foto de la izquierda, Juan Manuel Vallejo (Hotel Serit), Jaime Marañón (Hotel Playa La Barrosa Hipotels), Manuel Catalán (Gran Hotel Ciudad del Sur) y Antonio Real (Grupo HACE). En la de la derecha, José Antonio Roldán y su señora, María (Hotel El Convento), y el anfitrión, Luis Robledo Lamela (Restaurante Casa Luis)

en el plazo de 24 horas a la policía los datos de dichos clientes. En cuanto a la ley del Tabaco, recomendamos se cumpla con la normativa vigente, especialmente con la cartelería oficial, la cual tiene que ser la homologada por la Junta de Andalucía y las zonas habilitadas para fumadores, se han abierto numerosos expedientes en esta materia”.

“Al igual que el año pasado se enviará el documento a rellenar para la declaración de los precios en turismo 2010, recomendamos enviarlos a HORECA o a la Delegación de Turismo antes del 31 de agosto. Antes del 31 de diciembre, HORECA enviará a todos los hoteles el cartel de precios oficiales para que a partir del 1 de enero se puedan exponer los precios oficiales para el año en curso”.

“Además, se ha informado a todos los asociados de la obligatoriedad de la instalación de placas solares, tal y como regula el artículo 50 del Decreto 47/2004, de establecimientos hoteleros. Y se han realizado distintas jornadas en la sede de HORECA, que han tenido una gran acogida, como han sido las jornadas de ahorro Energético, Ingeniería de menús...”

Antonio Real cerró su informe asegurando que “este año hemos de seguir apostando por la consolidación de la calidad como objetivo primordial del destino turístico, la lucha contra la clandestinidad, la promoción y comercialización y, sobre todo, la optimización de los recursos ya existentes”.

PERSPECTIVAS PARA LO QUE QUEDA DE AÑO

Tras informar sobre el nuevo convenio de Hostelería y la financiación del sector hotelero (ICO), el presidente de la Asociación abordó en el punto

sexto las perspectivas de cara a este 2010: “Mantengamos nuestra política de colaboración con el Patronato Provincial y Turismo de Andalucía, asistiendo a jornadas, ferias y presentaciones. El AVE Zaragoza-Sevilla permite acortar la distancia del turista con Cádiz, al igual que los vuelos de Air Nostrum Bilbao-Jerez y Valencia-Jerez”.

“También incidimos en apostar por la reserva anticipada y no de última hora y en la paridad de los precios, pero sobre todo tenemos que tener muy claro que hay que invertir en marketing, tecnología y nuevas estructuras para lo cual no queda otra que ponerse el casco y hacer cosas nuevas”.

CIERRE A CARGO DE MANUEL GONZÁLEZ PIÑERO

La XI Asamblea de la Asociación Provincial de Hoteles se cerró con unas palabras del nuevo delegado provincial de Turismo de la Junta de Andalucía, Manuel González Piñero quien se dirigió a lo presentes en un tono muy cordial: “Ha sido todo un aliciente reencontrarme con todos vosotros, suponiendo esta asamblea mi primer acto público. Sabéis que no atravesamos el mejor momento y hay que echar mano de la imaginación, pero la apuesta del Patronato se mantiene intacta con la idea de seguir con la acción promocional de nuestro producto con el fin último de buscar nuevas vías de negocio y mantener los puestos de trabajo”.

ALMUERZO EN EL RESTAURANTE CASA LUIS

La jornada tuvo su broche de oro con un magnífico almuerzo en el Restaurante Casa Luis de San Fernando, donde Luis Robledo, presidente de la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas, su mujer, Teresa de Jesús, y su excelente personal agasajaron a los presentes con un excelente menú.



En el Restaurante Casa Luis, en plena Calle Real de San Fernando y a escasos metros de donde se había celebrado la Asamblea tuvo lugar un almuerzo de confraternización en el que no faltaron las palabras del nuevo delegado provincial de Turismo, Manuel González Piñero, y del alcalde de San Fernando, Manuel M^a de Bernardo



Todos los presentes pudieron disfrutar de un magnífico menú y del excelente servicio de cocina y personal de barra del Restaurante Casa Luis, ejerciendo Luis Robledo y su señora, Teresa de Jesús, de excelentes anfitriones. En la foto de arriba, entre otras, Josefa Díaz Delgado y Natalia (Hotel Las Cortes de Cádiz)



En la foto de la izquierda, Diego Miranda (Hotel Chipiona), su hija Ana y Juan González del Castillo (Hotel Brasilia) y en la de la derecha, Daniel González, gerente del Centro de Congresos de San Fernando, y Mila, directora del Hotel Barrosa Palace

Ciclo de experiencias gastronómicas en el Hotel Playa Victoria



Esta iniciativa parte del equipo de restauración del Hotel Playa Victoria con el objetivo de fomentar los encuentros de profesionales del sector en torno a temas gastronómicos y productos de la tierra. El formato pretende dar a conocer productos de la provincia, marinándolos con vinos de la tierra, presentando recetas y un 'show cooking' degustación. Asimismo fomenta la interacción de los asistentes a la jornada; de ahí su nombre 'experiencias'.

La primera Jornada estuvo dedicada a las setas, con el título 'Jimena: Paraíso Micológico'. Pepe Monforte, periodista gastronómico, inauguró la primera jornada del ciclo. Susana Cruz, enóloga de las Bodegas Cortijo de Jara, presentó su propuesta de vino tinto, Cortijo de Jara 2008. Luego, Javier Bocanegra, jefe de cocina del Hotel Playa, aportó algunas recetas de las que posteriormente hizo una exhibición para todos los asistentes. Por último, Noelia García, concejal de Medio Ambiente de Jimena, hizo una presentación del Parque de los Alcornocales; cuyas condiciones ambientales dan lugar a exquisitas variedades de reconocido interés culinario.

Antonio de María, presidente de HORECA, clausuró la jornada e invitó a los responsables a continuar con esta interesante iniciativa. Entre los asistentes se encontraban representantes del Grupo Gastronómico Gaditano, Asociación de Mandos Intermedios de la Provincia, representantes de las Escuelas de Hostelería de Cádiz; Mikel Elorza, presidente de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías y gerente del grupo La Marea; y representantes de Restaurante Lumen, Hotel Tryp La Caleta, Hotel Barceló y Restaurante La Fondue, entre muchos otros.



La segunda edición llevó como título 'Aceites, sales y vinagres de la provincia de Cádiz: el aliño perfecto, base de nuestra cocina'. Pedro Espinosa, de 'Diario de Cádiz', introdujo a los presentes, resaltando las cualidades de los productos que representan cada uno.

La cultura del aceite se parece a la del vino, realizándose incluso catas de aceite para descubrir formas de distinguir los distintos tipos. El aceite no tiene fecha de caducidad, sí recomendada, por lo que se aconseja conservar en lugar fresco y cerrado (frigorífico) para que conserve todas sus propiedades.

Seguidamente, Manuel Ruiz, director de calidad de las Salinas de 'San Vicente', la única artesanal en activo, realizó una exposición detallando el sistema de elaboración de la sal. El proceso de elaboración de la sal es puramente artesanal prácticamente todo el proceso es manual y de forma natural.

Tenemos varios tipos de sal: la tradicional se amontona, se tritura, se seca y se tamiza para quitar las impurezas. La Flor de la Sal; es una capa como de hielo que aparece al atardecer, una vez que el sol se pone y aparece una suave brisa. Se debe recoger cada atardecer para que no se pierda, la labor se realiza entre dos personas con una herramienta similar a un cazamariposas para que no se rompa y caiga al fondo. Es una sal muy fina que pesa poco, tiene un sabor suave, un olor a rosas y un color que puede ser rosáceo o grisáceo. Es la sal de mayor precio. Los asistentes pudieron comprobar el color, textura, sabor y olor, las diferencias que existen entre los tipos de sales.

Por último, Enrique Bitabe, enólogo de Bodega Páez Morilla, contó como el vinagre ha pasado a ser un producto de alta calidad y explicó el proceso de elaboración del vinagre mostrando los diferentes tipos, todos a partir de vinos picados logrando que el vinagre se convierta en un producto de gran calidad que se exporta a países como Francia, Japón, Alemania.

La tercera jornada fue un foro de debate sobre 'Intolerancias Alimentarias; Soluciones Gastronómicas', coordinado por el Dr. Félix López Elorza, presidente de la Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias, así como por Rocío Sutil, directora del Hotel Playa Victoria. Antonio de María, presidente de HORECA, inauguró el foro y lo clausuró Mikel Elorza, presidente de la Asociación de Restaurantes de Cádiz.

La mayoría de los intolerantes lo son a la lactosa, presente hoy en día en números alimentos incluso no lácteos, seguidos de los intolerantes a la harina de trigo. La finalidad del foro fue que los afectados se sientan seguros en los restaurantes. Rocío Sutil explicó el 'Manual de buenas prácticas' del Hotel Playa Victoria, pues desde el ámbito de la restauración se tiene que dar respuesta a las demandas de un sector de la población con necesidades alimentarias más específicas. En el Hotel Playa ya funcionan cartas de ingredientes. Es decir, cada plato de la carta de su Restaurante Isla de León con cada uno de sus ingredientes especificado para que la persona intolerante pueda identificarlos y así solicitar que lo eliminen de su plato.

'Vinos de Jerez, Quesos de Villamartín y Embutidos de Chiclana; Maridaje' fue el nombre de la 'IV Experiencia Gastronómica', contándose con la participación de seis expertos: Carlos Spinola, escritor gastronómico y uno de los miembros fundadores de Grupo Gastronómico Gaditano, quien ejerció de

maestro de ceremonias y nos introdujo en el mundo de la tapa. A continuación, Paola Medina y Francisco Salas, de la Bodega Williams & Humbert, nos deleitaron con una excelente cata de vinos, desde el Dry Sack Fino hasta el Pedro Ximénez. Completaron la jornada Jose Luis Holgado de 'Quesos Pajarete' de Villamartín; Carlos Benítez, de la empresa de embutidos de Chiclana 'La Campera'; y Antonio Llamas, profesor de la Escuela de Hostelería de Cádiz.

El 18 de mayo en el Restaurante Isla de León del Hotel Playa Victoria, tuvo lugar la V Experiencia Gastronómica denominada 'Atún y Chocolate'. Pepi Martínez, de la Confitería Tres Martínez de Barbate, presentó sus artesanales productos, que desde 1886 endulzan la provincia.

Pudimos conocer desde la primera bebida de cacao que se conoce, de origen azteca, hasta tres tipos diferentes de chocolates procedentes de Madagascar, Trinidad y México. También se pudo degustar uno de sus productos estrella: 'las roquitas', bombones cuyos ingredientes son: chocolate blanco, nuez y huevos de maruca; chocolate con leche, almendras y mojama; y galletitas crujientes y bonito.

Estos productos tan innovadores por la mezcla de sus ingredientes tuvieron una gran aceptación por parte de todos los presentes, adquiriendo el calificativo de deliciosos, aunque no podemos dejar de mencionar los pasteles que elaboran y están englobados bajo la marca de Parque Natural de Andalucía, estos son: Rocas del Tajo, Piñonadas de la Breña, Sardinillas dulces de Barbate, Boleros, Guirlaches y Pan de Cádiz.

Realizó la clausura de la experiencia, María Luisa de la Osa, miembro del Grupo Gastronómico El Almirez, que alabó la gran riqueza de la gastronomía gaditana e iniciativas como la organizada por el Hotel Playa Victoria.



Los directores de hotel celebran su almuerzo de trabajo en ‘Puerto Sherry’



El tradicional almuerzo que reúne a los miembros del Club de Directores de Hotel de la Provincia de Cádiz celebró su última edición en las instalaciones del Hotel Puerto Sherry, establecimiento recientemente adquirido por el Grupo HACE (Hoteles Andaluces con Encanto).

Jan y Stephan de Clerck ejercieron a la perfección el papel de anfitriones en una jornada en la que los compañeros del sector hotelero pusieron sobre la mesa temas de sumo interés para todos que fueron debatidos, aportando iniciativas de cara al futuro.



Entregados los ‘XV Premios Taurinos Hotel Jerez’

Recientemente se reunió el jurado de los ‘Premios Taurinos Hotel Jerez’ en el Restaurante El Cartujano con motivo de su XV edición. Formado por los periodistas Juan González, Luis Rivas, Gabriel Mateos, Francisco Orgambides y Jerónimo Roldán, además de José Argudo, director de comunicación de González Byass, Rafael Ruiz, crítico taurino, y Antonio Real, director de Hoteles Andaluces con Encanto (HACE) y presidente del jurado.

En esta edición la relación de premiados fue por unanimidad: Juan Contreras, a la mejor labor de banderillero (de la cuadrilla de Jesulín de Ubrique). Diego Ventura, al toreo a caballo. Morante de la Puebla, al triunfador y a lo más excepcional de la



Feria y, por tanto, ‘Gran Trofeo Hotel Jerez’. En la modalidad de mejor suerte de picar, el galardón quedó desierto en esta edición.



Control De Plagas

Desinsectación - Desratización
Desinfección - Legionella

Tratamientos Especiales

Procesionaria del Pino
Mosquitos - Carcomas

Ignifugación

Jardineria

Proyectos - Conservación
Acondicionamiento de Céspedes
Tratamientos Fitosanitarios
Abonos - Riegos Automáticos

Expertos en Termitas

Tel. 956 56 20 00

www.sertra.es

www.termitas.be



ISO 9001
ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certificadas



Malestar de los hosteleros por la coincidencia de 'Motorada' y Feria

El Gran Premio de Motociclismo en el Circuito de Jerez y la Feria del Caballo volvieron el pasado mes de abril a darse la mano, siete años después. Esta coincidencia de eventos en la ciudad, que no se producía desde 2003, ha sentado demasiado bien a hoteleros, hosteleros y comerciantes, que aseguran que de esta manera se desaprovechan fechas en el calendario en detrimento de un mayor rendimiento económico en plena 'temporada alta' jerezana.

“Lo ideal es que no se pisen eventos, todo tan junto no permite aprovechar el tirón de estas fechas tan importantes”, reconocía Antonio Real, presidente de la Asociación de Hoteles de HORECA. “Hubo una descoordinación entre las Delegaciones Municipales de Fiestas y Fomento y, al final, nos tuvimos que conformar con la coincidencia, pero lo ideal es que haya una semana de descanso entre medias”, incidía el presidente de HORECA, Antonio de María, quien valoró “muy positivamente” la apertura total de la ciudad a las motos y espero que “cortemos la inercia, pues esto cada año que pasaba iba para atrás como los cangrejos”.

Casi en la misma línea, Fernando García, como portavoz de los intereses de la Asociación de Comerciantes del Centro de Jerez, señaló que el punto negativo de estas celebraciones es “la coincidencia de fechas”. Recuerda que se trata de un problema que ya trasladaron a la alcaldesa, Pilar Sánchez, “pero como la Feria ya



La coincidencia de la Feria del Caballo y del Mundial de Motos en Jerez no gustó mucho a los hosteleros, hoteleros y comerciantes

fue presentada el pasado mes de enero en FITUR y estaba todo listo para la promoción poco se pudo hacer”. La reapertura del centro para los moteros es una buena decisión ya que “es

algo que veníamos reclamando en los dos últimos años. Es cierto que esto era una ciudad sin ley, pero la gente ha ido aprendiendo y creemos que ha sido una gran idea”.

HORECA alertó de los alquileres 'ilegales' que perjudican a hoteles

El presidente de la Patronal Hostelería HORECA, Antonio de María Ceballos, recordaba que ya el año pasado “por primera vez se quedaron algunas habitaciones vacías, de hoteles, en Jerez, algo que no había pasado nunca”.

Pese a que los alquileres, ilegales en la mayoría de los casos, han proliferado especialmente en los últimos años gracias a Internet, lo cierto es que desde la Patronal recuerdan que es “economía su-

mergida porque, aunque hay ciudadanos honrados que declaran estos alquileres, también hay otros que no lo hacen”, explica De María. Del mismo modo, recuerda que estas prácticas no sirven para “crear empleo” y carecen de las garantías que ofrecen los alojamientos ‘oficiales’.

“Se trata de alquileres clandestinos que, además, dan una mala imagen a la ciudad porque en muchos casos son precios desorbitados”, añadió.

El ICTE premia a la Playa Victoria y a los hoteles 'Los Jándalos', 'Los Cántaros' y 'Spa Cádiz Plaza'



Hotel Los Jándalos, de Jerez de la Frontera

El Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) ha renovado a los hoteles 'Los Jándalos', de Jerez de la Frontera; 'Los Cántaros', de El Puerto de Santa María, y 'Spa Cádiz Plaza', de Cádiz, la certificación de la 'Q' de Calidad que ya les había sido concedida anteriormente. Este certificado reconoce a aquellos establecimientos que apuestan por la calidad y garantizan el perfecto funcionamiento de sus instalaciones, el nivel de limpieza, la amabilidad en el trato y su nivel de gastronomía.

Asimismo, La playa Victoria de Cádiz es una de las seis playas de mayor calidad de España. Así lo ha certificado el sello Q, concedido por el ICTE, organismo dependiente de la Secretaría General de Turismo del Ministerio de Economía. El Gobierno reconoce de este modo a la playa gaditana como una de las seis con más calidad de España.



Noelia Martínez, a la derecha, Hotel Spa Cádiz Plaza



Hotel Los Cántaros, de El Puerto de Santa María

DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA HOSTELERÍA

SIERRAYMAR S.L.



CONGELADOS Y REFRIGERADOS

Póligono Industrial Prado de la Feria,
C/Austria, s/n • Telf. 956 41 08 18

Fax 956 41 13 74

11170 - MEDINA SIDONIA (Cádiz)

www.sierraymar.net

sierraymar@sierraymar.net

SIERRAYMAR selecciona la mejor Carne de Caza mayor y menor, Rabo de Toro fresco, Cabrillas...

Además de una amplia gama de productos frescos y congelados de primera calidad para su completa satisfacción y la de sus clientes

CONSÚLTENOS

Sin olvidar nuestro rincón del Gourmet

Manuel González Piñero, designado nuevo delegado provincial de Turismo de la Junta de Andalucía en Cádiz

El Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía aprobó, el pasado mes de mayo, el nombramiento de Manuel González Piñero como nuevo delegado de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte en la provincia de Cádiz.

Nacido en Cádiz en 1950 y delineante técnico de profesión, González Piñero ocupaba desde 1996 el cargo de gerente del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación Provincial gaditana.

Sin duda, en esta decisión han debido pesar mucho los 15 años que González Piñero suma como gerente del Patronato Provincial de Turismo, un organismo dependiente de la Diputación Provincial de Cádiz.

El nuevo delegado fue elegido para el cargo en 1995 por el entonces presidente de la institución provincial, Rafael Román, y durante estos tres lustros ha sido quien ha liderado las principales campañas promocionales de Cádiz como centro turístico hacia el exterior. También ha sido todos estos años el abanderado de la provincia en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) que se viene celebrando anualmente en Madrid.

La designación de González Piñero conlleva que la Sierra pierda a uno de los dos delegados provinciales que tenía, pues ahora se quedará como único



Manuel González Piñero, nuevo delegado provincial de Turismo

representante con el titular de Agricultura y Pesca, el bornense Juan Antonio Blanco. Por el contrario, la agrupación socialista de Cádiz capital eleva a cinco sus delegados, ya que González Piñero pasa a engrosar una lista en la que ya estaban Daniel Vázquez (Hacienda), Pablo Lorenzo (Obras Públicas), Hipólito García (Sanidad) y Silvia López (Medio Ambiente)

La Diputación de Cádiz amortizará el puesto de gerente del Patronato Provincial de Turismo tras la designación de González Piñero, que ha ocupado el cargo durante los últimos 14 años, como nuevo delegado de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía en la

provincia. El presidente de la Diputación, Francisco González Cabaña (PSOE), informó de que la diputada de Turismo, la jerezana Irene Canca (PSOE), y varios de los técnicos de mayor responsabilidad en el Patronato asumirán desde este momento las tareas correspondientes a la gerencia.

El Patronato de Turismo es la Administración encargada de la promoción de la provincia como destino turístico y ejerce un claro papel de liderazgo en el sector. Cabaña explicó que la decisión de suprimir el puesto de gerente se debe a dos factores: el contexto de crisis económica, que ya ha llegado con toda su contundencia a unas administraciones públicas afanadas en planes de recortes y austeridad; y la “fuerte vinculación” que González Piñero mantendrá con el Patronato Provincial desde su nuevo cargo en la Administración regional.

“No nombraremos gerente. Me quedo totalmente tranquilo con el equipo que hay, con todavía más implicación -si cabe- de la diputada Irene Canca en el trabajo de la institución, y sabiendo que la coordinación con la Junta de Andalucía, a través de Manuel González Piñero, va a ser total ahora que él está en la delegación de Turismo”, justificaba el presidente de la Diputación.



XXXIII ASAMBLEA GENERAL DE HORECA Y FERIA DE LA HOSTELERÍA



El esfuerzo de la Patronal se ve reflejado en una posición sólida para combatir a la crisis



La XXXIII Asamblea General de HORECA, celebrada un año más en la Hacienda Las Beatillas en El Puerto de Santa María, sirvió para que el informe presidencial constatará que, a pesar del ‘temporal’ de la crisis, la patronal hostelera gaditana se mantiene unida y sin muestras de agotamiento. El análisis ofrecido por el presidente, Antonio de María, invita al optimismo y sirvieron como perfecto preámbulo a una jornada festiva.

Antonio de María, antes de exponer su extenso y detallado informe presidencial pidió un minuto de silencio a los presentes para las figuras de los fallecidos Lotar Bergmann, José Luis Dullate y José Antonio Romero Valdespino, “tres pérdidas irreparables para el mundo de la Hostelería gaditana”.

CIFRAS OPTIMISTAS

Sus primeras palabras vinieron marcadas por un alentador optimismo: “HORECA sortea bien el ‘temporal’. Si nos vamos a los datos del censo de asociados, a 31 de diciembre de 2007, como sabéis el primer año de la crisis, estábamos en 752. A 31 de diciembre de 2008, estábamos en 784; en 2009, 775, y ahora estamos en 780. Po-

demos decir que aquellos que cesaron en su actividad han sido repuestos por otros, que no es que iniciaran actividad sino que a lo mejor tuvieron conocimiento de nuestra organización y decidieron formar parte de ella”.

“Tengo que destacar el trabajo a plena satisfacción de nuestro Consejo de Administración, por tanto nuestro reconocimiento a la gerente (Marí Paz Núñez), y al personal técnico, que desarrolla el trabajo día a día. En momentos de dificultad, las empresas tienen más problemas y más necesidad de asesoramiento e incluso apoyo psicológico porque nos llaman para problemas que muchas veces no tienen solución. Pero sí sabemos darle ese consuelo y orientación para ver

las cosas de diferente manera, pues ocurre que, como todo en la vida, las cosas pueden venir todas juntas o no venir ninguna.

CIRCULARES

En el movimiento de circulares, suman casi 380 circulares, por lo que el nivel ha sido altísimo. Muchos de ellas sobre la marcha porque nos llegan con muy poco margen, por tanto como veréis en el estado de las cuentas, mantenemos una posición sólida como organización tanto en lo funcional como en lo económico.

MESA DE JEREZ

Por lo que respecta a acciones de carácter provincial: “Se ha reforzado el trabajo con la creación de la Mesa de Jerez en la que llevamos siendo una forma de llevar el control in situ y lo expongo aquí para que cualquiera de vosotros que quiera que traslademos ese modelo a vuestros respectivos territorios y allí intercambiamos opiniones”.

HORECA ES PROVINCIA

Ahondando en este apartado, Antonio de María quiso dejar muy claro que “HORECA se sigue considerando en muchas partes que es sólo Cádiz y no es así. HORECA es la provincia, son sus 44 municipios. Está la HORECA de Conil, la de Vejer, la de Medina. Son los empresarios de esas poblaciones los que conforman la Patronal y ésta es la mejor fórmula porque se nos informa de primera mano, las decisiones se toman en el lugar que corresponde, donde están los empresarios, y seguimos dispuestos a llevar ese ritmo de trabajo a donde corresponda”.

REVISIONES CATASTRALES

Sobre el siempre polémico tema de las revisiones catastrales, cabe destacar que “se han hecho en Chiclana, Conil y Jerez y hay varias en ciernes. Esto ha supuesto un incremento de gasto para las empresas impresionante. En este tema se ha trabajado muchísimo, desde un camping, en el que las roulottes que estaban aparcadas han sido consideradas como construcciones porque la foto aérea la ha considerado como si fueran construcciones, a un hotel que de haber costado en su inicio tres 1.000 millones la construcción, se lo valoran a los doce años en 25.000 millones (pues que me den no la mitad, sino la cuarta parte que



Antonio de María, presidente de HORECA

Desde la Patronal se insiste en la idea de que HORECA es toda la provincia y los 44 municipios que la conforman

yo les cedo el hotel). Una barbaridad y eso sin contar que se han aplicado los valores de mercado del momento en que se hizo la valoración”.

ORDENANZAS MUNICIPALES

Otro tema delicado es el de las ordenanzas municipales: “En Jerez, en materia de mesas y veladores, conseguimos eliminar una serie de requisitos y exigencias que se valoraban en cerca de 2.000 euros porque nos pedían un informe del impacto medioambiental de la terraza, estudios acústico y de seguridad respecto a los agentes atmosféricos y sólo por montar cuatro mesas con sus sillas y un toldo o sombrilla”.

“En El Puerto, San Fernando y Cádiz el hecho es que las terrazas no pueden cerrarse un día de inclemencia y nosotros pedimos que se nos permita porque hoy hay materiales traslúcidos. Pero nos dicen que no y que pongamos jardineras, con metal blindado, lo que es costosísimo y además los toldos tienen que ser fijos. Así que hemos llegado al convencimiento de que a esos ayuntamientos no les podemos prestar nuestro apoyo si siguen en esa línea. Si nos quieren imponer su modelo, nosotros no vamos a ser com-

pañeros de viaje y que cada ciudadano decida quién está velando por sus intereses. Al respecto hemos tenido reuniones y os hacemos llegar nuestra preocupación al respecto”.

En materia de terrazas, otra cuestión digna de analizar son los pagos: “Se ha puesto de moda cobrar trimestralmente, y si llega la Semana Santa o el Mundial de Motos y hace un día bueno te cobran tres meses por uno o dos días. A eso no hay derecho, todo lo más que te cobren si acaso el mes en el que puedas hacer eso. Ahí también estamos teniendo verdaderos problemas, no nos ayudan desde los ayuntamientos”.

CHICLANA

“Con el ayuntamiento de Chiclana también hemos entrado en un sistema de trabajo muy importante que ha dado sus frutos y se va a poner en marcha un plan de señalización en condiciones para Novo Santi Petri, el definitivo, porque había uno muy escaso”. Se está trabajando también en la seguridad de las playas y el ayuntamiento ha propuesto un plan de actividades lúdicas y de ocio. Estamos en muy buena línea trabajando en común, por lo tanto no todo son confrontaciones también son colaboraciones”.

SEÑAL DE TELEVISIÓN

En este apartado, y como es habitual por estas fechas, vuelve a haber dificultades con el tema de la interferencia con la onda que nos llega desde Marruecos: “Vamos a ser muy exigentes porque desde Chiclana hasta Tarifa resulta que, cuando llega el verano y la climatología está más limpia, se nos interfiere la señal de televisión. No se puede estar en un hotel, por muy humilde o mucha categoría que tenga, y no poder la televisión porque es un servicio público y al igual que se nos exige a los empresarios, la administración también tiene que responder”.

“No creo que los marroquíes, con todos los respetos, vayan a ser más técnicos que nosotros. Lo que pasa es que en España estarán destinando menos dinero a este problema, así que éste va a ser uno de los objetivos de este consejo de administración este año.

TRANVÍA

En este punto, Antonio de María quiso ser muy claro “Nunca nos vamos a negar al progreso

y sabemos que el tranvía es bueno porque comunica a las poblaciones. En San Fernando, no estábamos de acuerdo que fuera por la calle Real En Chiclana, si se mete el tranvía por delante de ‘El Pájaro’ no sé qué se va a hacer con la entrada a la población. Además no están cumpliendo porque en el caso de San Fernando se dijo que se iba a hacer por etapas, lo que permitiría que los empresarios pudieran gestionar esa obra. Pues no, se ha ido abriendo y al final prácticamente toda la calle Real está empantanada”.

Esto ha acarreado consecuencias negativas para la Patronal, pues “ha habido muchos empresarios que se han dado de baja en HORECA, porque entienden que no le hemos solucionado el problema porque parece que somos los que estamos haciendo la obra. Creo que es una posición absurda, porque si alguien va a defender al asociado en nuestra organización”.

AEROPUERTO DE JEREZ

“Solicitamos al Consejero de Turismo la congelación de las tarifas, porque entendíamos que rebajar las mismas era complicado, luego vimos que el Ministerio acordó la congelación, lo que para las compañías ha sido un gesto, no que le vaya a solucionar el tema pero si un gesto. La mejor oferta para una compañía aérea es que los aviones se les llenen y con ese ánimo hemos trabajado con el Patronato y desde todos los estamentos turísticos. Lo que pasa es que si una línea no funciona, la empresa decide quitarla e irse a otro sitio”.

“A raíz de la inundaciones de Jerez, hemos hecho una petición, habida cuenta de que el Aeropuerto se encuentra en obras, para que tomen nota de lo ocurrido y que no se repita. Lo que reivindicamos es para mejorarlo, o sea el que realmente tenga interés en el aeropuerto estará de acuerdo con nosotros en que hay que destinarle un presupuesto para que no vuelva a repetirse la situación y hacerlo ahora que está en obras”.

ZAHARA SIN UN MÉDICO EN AGOSTO

Ha habido reuniones con los comerciantes de Zahara, Barbate y Tarifa para solucionar problemas acuciantes: “Uno muy grave está en vías de solución, y es que del 1 al 15 de agosto en Zahara no había un médico para las 40.000 mil personas que llega a haber en la zona y si pasa



De izquierda a derecha, Antonio Ojeda Lores, José Ramos Patrón y Mikel Elorza Guisasola

Para romper la estacionalidad en las costas hay que contar con un tramo de playa que esté perfectamente acondicionado

cualquier cosa hay que llevar el enfermo a Barbate, porque allí si hay atención médica. Deberían de poner un sustituto porque del 1 al 15 de agosto el médico de Zahara coge vacaciones”.

“Al delegado de la Junta le hemos trasladado la opinión de que todos los pueblos en verano van a tener problemas, pero le estamos pidiendo que se centre en éste porque es el más se lo merece por su imagen exterior. Zahara es un referente turístico con muy buena gastronomía como quedó reflejado en su primera feria del atún”.

AUTOCARAVANAS EN TARIFA

“En Tarifa, hay otro frente abierto, las autocaravanas. Desde Madrid, la senadora Ana Chacón intentó buscar apoyos para que el caravanista pudiera aparcar con su roulotte o su auto-caravana fuera de los campings. La DGT en este apartado es muy clara pues dice que usted puede aparcar donde quiera, siempre y cuando no esté expresamente prohibido aparcar ese tipo de vehículo. En el momento que se vea que usted está viviendo allí, eso está prohibido, porque entraría en colisión con la normativa de camping.

“Se tomó a Tarifa como ejemplo donde el municipio montara una zona de acampada gratis, para que pudieran estacionar y situada en un sitio estupendo frente al mar. Pero desde la Asociación de Camping se ha conseguido frenar ese tema y hemos tomado cartas en el asunto porque Tarifa tiene siete campings y si conseguían que el ayuntamiento pusiera esa instalación, lo iban a tener muy fácil”.

“Vimos claro que había que plantar cara y lo hemos conseguido. Por lo tanto hay que felicitar a los empresarios de Tarifa y a la Asociación de Camping, con su junta directiva al frente, porque han sabido luchar durante muchos años. No es un trabajo de ahora. Gente como Landiaga, Mariano Cantera..., son más de 20 años con el problema de la acampada ilegal y parece que por fin los ayuntamientos colaboran con nosotros, aplicando la ley porque ya tenemos una ordenanza de camping en Vejer, Conil y Tarifa, incluso se esta copiando el modelo que se implantó en Cádiz en toda Andalucía”.

ROMPER LA ESTACIONALIDAD

Se informó a los presentes de que Chiclana cuenta este año con servicio de playas desde el 1 de enero al 31 de diciembre porque “hay que instar a los ayuntamientos del litoral a que si queremos romper la estacionalidad, tenemos que contar por lo menos con un trozo de playa acondicionado, porque no podemos invitar a que vengan los centroeuropeos y luego las playas estén en mal estado. El Ayuntamiento que mejor respuesta ha dado ha sido el de Chiclana porque nos pasó un proyecto con vigilancia en la playa todo el año, de forma paulatina y escalonada”.

PROBLEMÁTICA DE LAS PLAYAS

La comisión de playas que se creó a través del Patronato y donde están las Mancomunidades, Costas, Medioambiente, también cuenta con la presencia de HORECA: “La playa es nuestra base, sobre todo en el verano, y de la descoordinación hemos pasado a las reuniones de la comisión, poniendo en marcha los planes plurianuales. La idea es que si un hotel pide un chiringuito es para que todos los años sea el mismo y no tiene por qué estar repitiendo la solicitud para abrirlo en enero si, por ejemplo, hace buen tiempo porque lo que tenemos es que dar facilidades para desarrollar nuestro trabajo”



De izquierda a derecha, Domingo Malla, Leonardo Calle y Mari Paz Núñez

Tener un astillero activo y ser además base de cruceros son elementos claves para revitalizar la economía de la zona

“La Junta se encargará el año de viene, cuando tenga las competencia de playas, de coordinar la vigilancia y así evitar los actos de vandalismo que se dan todos los veranos en Novo Sancti Petri. El año pasado hasta le prendieron fuego al restaurante del chiringuito y no es solamente es el daño económico, sino los días que tiene que estar la instalación cerrada y por lo tanto sin hacer ventas”.

PUERTO DE CÁDIZ, CRUCEROS Y ASTILLEROS

También se puso sobre la mesa el delicado tema de la terminal marítima en el puerto de Cádiz: “Hemos tenido hasta cuatro cruceros en el muelle de Cádiz y uno de ellos descargando en la zona de contenedores. Le decía al presidente de la Autoridad Portuaria que el día que pase un accidente, porque ésa es una zona industrial, a alguien se le va caer el pelo y vamos a coger fama negativa a nivel mundial”.

“Es como tener un negocio lleno y no dedicarle un duro a su mantenimiento. Si algo funciona bien tienes que invertir, pero la política estatal de los puertos es en función del rendimiento que tienen”.

“Hemos visto con gran satisfacción que se ha abierto otra de las líneas importantes de cruceros del Mediterráneo y ya se está hablando del Atlántico. Inclusive en el futuro llegaran incluso de Inglaterra”.

“Esto hace que turísticamente Cádiz esté ocupando un espacio que antes no teníamos porque el turismo de cruceros está creciendo de manera muy importante. También en su día trasladamos a la alcaldesa de Cádiz que se deberían de potenciar las gestiones con Astilleros y realizar un estudio sobre la construcción de cruceros que, garantizan cuatro o cinco años de trabajo. En Francia tienen astilleros específicamente para esto y deja muchísimo dinero”

“Si somos puerto base de cruceros y además tenemos un astillero que construye y repara sería perfecto, pues hay quien se vendría unos días antes a pernoctar en Cádiz, El Puerto de Santa María, Chiclana o donde sea y el lunes coge su crucero y en vez de siete días ha estado nueve o cuando viene se queda un par de días más. Siempre es algo que va a sumar más que restar”.

TURISMO FERROVIARIO

En materia de conexión ferroviaria, Antonio de María destacaba que se han puesto nuevas todas las líneas de trenes con Madrid y además se ha ampliado una nueva línea, que está funcionando casi al 85 o 90%: “Uno de los problemas que hemos denunciado a RENFE es que la gente se iba bajando en Córdoba y Sevilla y al llegar a Cádiz quedaban muy pocos viajeros, porque realmente se cogía el tren para ir a Sevilla”.

“Alguien que quería venir de vacaciones en tren se encontraba que no había billetes. RENFE ha recogido nuestra inquietud y ha puesto un tren nuevo que va a tope. Además con la mejora en los trenes regionales y de cercanías podemos decir ahora mismo que el tráfico ferroviario en la provincia tiene un gran nivel. Y en ciernes tenemos el AVE con lo cual seguimos avanzado.

DESTROZOS DEL TEMPORAL

“Los medios de comunicación visuales han tenido mucho que jugar, pues algunos hablaban de Jerez como una zona inundada y claro con esa imagen que se daba incluso nos llamaba mucha gente para anular sus reservas y había que decir-

les que en Jerez estaba todo perfecto, pero claro te ponen unos locutores con el agua por el pecho y pasa lo que pasa”.

En este punto, el presidente de la Patronal hacía una reflexión a raíz de este tema: “El sector turístico ya tiene un peso muy importante en la provincia, hay muchas inversiones, muchos intereses y muchos puestos de trabajo. Los medios de comunicación tienen que estar a la altura porque no estamos para restar. El periodista que está especializado en turismo es el que tiene que decirle al compañero de infraestructuras oye haz el favor de decir las cosas como son porque es que esto a mí me perjudica en mi trabajo. Avanzar es ofrecer calidad en la información para ser concretos y exactos y no generales porque en turismo lo general asusta muchísimo. Cuesta mucho traer un cliente y que no venga es facilísimo”.

RECORTE DE LOS PRESUPUESTOS PARA PROMOCIÓN

No se podía saltar por alto la incidencia que está teniendo la crisis en las partidas presupuestarias: “Deciros que las dificultades económicas de las administraciones nos afectan porque ya nos han hecho una rebaja del 25% en los presupuestos de promoción del Patronato Provincial de Turismo, llegando un momento en el que no había dinero para la promoción”.

“Para qué queremos un Patronato si no podemos ir a ninguna feria ni editar folletos. Se habló con el presidente de Diputación que nos garantizó que en ningún momento se iba a disminuir el presupuesto y si hacía falta lo iba a aumentar y en esa tesitura estamos. Creo que lo que está manteniendo los puestos de trabajo y creando riqueza no puede tener la misma inversión que lo que genera gasto”.

ELECCIONES EN DIVERSAS ORGANIZACIONES

Antonio de María también informó de algunas elecciones que se habían llevado a cabo en instituciones relacionadas con la Hostelería: “En la Confederación de Empresarios de Andalucía, otra vez Santiago Herrero. En la Confederación Española de Hoteles, también ha repetido Juan Mora. En la Federación de Hostelería, José María Rubio y yo sigo estando en el Comité Ejecutivo”.

“En definitiva, se van renovando las organizaciones sin problemas porque están consolidadas



De izquierda a derecha, Luis Robledo Lamela, Antonio Real Granado y Antonio de María Ceballos

y todos sus esfuerzos van encaminados a luchar contra las dificultades y a que se tomen las decisiones correctas antes que entrar en dinámicas de enfrentamientos dentro de las propias organizaciones. En HORECA tenemos claro que aquí se viene a servir y nunca a servirse”

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

En esta materia de normativa se han dado situaciones muy complicadas que detalló el presidente: “La ley de contaminación acústica es un tocho técnico y menos mal que alguien lee un detalle tonto pero que dice que los establecimientos insonorizados a 60 decibelios cerrarán a la 1 de la noche y los de 65 a las 2 de la noche. Cuando se apruebe el reglamento un bar normal puede cerrar a los 2 y un fin de semana a las 3, pero si esto se aprueba tanto un fin de semana como un día normal tiene que cerrar a la 1 o aumentar su insonorización a 65”.

“Una verdadera locura a la que presentamos las alegaciones y por lo que llamamos rápidamente a la CEA porque un día un técnico municipal va a un establecimiento y dice que tiene que estar cerrado a la 1 y ya se arma un lío”.

LEY DE COSTAS

“Otro problema gordísimo para los que vengán en el futuro son los Planes de Ordenación Territorial. El POTA de Andalucía ha ampliado la zona de servidumbre de playas, quedando 100 metros de dominio público marítimo terrestre. Ahí no se puede construir nada y los que están

ahí inmersos han tenido que acceder a una concesión que cuando se agote tendría que destruirse. Luego venían 100 metros que eran de servidumbre de esa zona y sólo puede haber servicios específicos en ningún caso alojamientos de particulares ni camping, ni hoteles ni hostales ni nada”.

“Pues esos 100 metros han pasado a 200, con lo cual, si se quiere poner un hotel, hay que ponerlo a 300 metros de la playa y eso no es un hotel de playa. Si esta provincia quiere vender hoteles de playa, no puede engañar a la gente. HORECA a presentado alegaciones a tres de los planes, La Janda, Campo de Gibraltar y Costa Noroeste porque nuestros establecimientos no son los que saturan los litorales, se saturan con las viviendas particulares”.

“En Torremolinos y Estepona no es que esté la costa llena de hoteles, sino de viviendas por lo tanto consideramos que se debería de eximir esa limitación de los 200 metros a la actividad hotelera, hostelera en este caso porque se puede poner un restaurante o poner lo que se quiera, y lo que hay que prohibir son las casas que son las que realmente entendemos que son una verdadera especulación”.

LEY DEL AGUA

“En este apartado decimos que si un hotel gasta 1.000 metros cúbicos de agua, es porque es su gasto. Otra cosa sería que gastara 1.500 cuando tendría que gastar 1.000, entonces diríamos que está desperdiciando 500. El hotel entra con un 90% de pago incrementado como si fuéramos unos despilfarradores de agua, pues aprovechando que había un anteproyecto en ciernes hemos estado en las mesas negociadoras para llevar este mensaje.

LEY OMNIBUS

“Esta ley consiste en eliminar mucho trámite burocrático que había, es una ley que viene desde Bruselas y lo que trata es de eliminar la burocracia de los ayuntamientos. La ley dice que aquellos establecimientos pequeños, definidos como inocuos, presentan su solicitud de obra y una declaración jurada y automáticamente ya pueden empezar las obras sin esperar a que le den el permiso de obra, y por supuesto terminan la obra y empiezan a funcionar, pero claro son



El dicho de que se puede fumar en la Hostelería española y no en la europea resulta incierto como demostró HORECA

establecimientos que no tengan cocinas ni música como los de hostelería”.

“Algo hemos avanzado con los ayuntamientos es el que se compromete mediante la declaración jurada que uno presenta al principio que dice yo me comprometo a construir o hacer todo lo que la ley dispone, el ayuntamiento va ir luego a comprobarlo si viene a los ocho o diez meses, bueno pues que venga y que lo mire, pero yo no voy a tener que esperar ocho o diez meses que vengan a mirarlo y luego me pongo a hacerlo, el sistema era ese, había que esperar que te dieran el permiso para tú hacerlo, pues ahora hemos evitado todo ese tiempo. Eso a groso modo hay otros sectores que se han visto más perjudicado, pero bueno tenemos toda la información en HORECA para todo lo que pueda hacer falta.

LEY DEL TABACO

“Tuvimos una reunión con la ministra y detectamos que no sólo ella sino muchísima gente incluso nuestra está desinformada. El dicho de que en España se puede fumar en la Hostelería y en Europa no es totalmente incierto. Lo hemos demostrado con las leyes de diferentes países en mano y resulta que en toda Europa se fuma salvo en Islandia. Se hace según en qué sitio y lo normal es que se fume en lugares donde no hay trabajadores porque no tienen porque soportar el

humo. Nosotros defendemos que en muchos casos de los negocios autónomos son los mismos propietarios, que fuman, los que están allí.

“Hubo una coletilla en este tema que nos hizo gracia porque textualmente se nos decía que no nos preocupáramos porque no nos iban a quitar las máquinas de tabaco de los bares, o sea que los 800 euros que estamos ganado no los íbamos a perder”.

“¡Pero que está usted hablando!, si eso es un servicio que damos a la gente, hemos tenido que costear el aparatito del mando a distancia, tenemos que tener una persona preocupada de eso, por la noche nos roban la recaudación, se llevan el tabaco..., todo eso para nosotros es un riesgo, no es una inversión con beneficios y encima me dice usted que 800 euros...”

“Pensamos además que sería también un retroceso en nuestra oferta turística, porque si en Europa saben que en España hay lugares donde se puede fumar, turísticamente le puede interesar y es un elemento que tendrá en cuenta a la hora de buscar un destino. Si lo quitamos, perdemos un plus”.

“Además si se han hecho inversiones importantes para dividir la zona de fumadores de la de no fumadores, cómo se justifica ahora que la zona de fumadores desaparezca. En la zona de fumadores nadie aguanta los humos de otros, la gente está en la otra zona, lo que si se ha detectado es que todo el mundo reserva primero en la zona de fumadores y a unas malas se van a la zona de no fumadores, pero eso es una elección de la clientela”.

“En definitiva, el daño será irreparable sobre todo porque ahora no es el momento, en plena crisis, de complicarle más la vida al sector. Así que en el tema del tabaco no sabemos si se tomará la decisión de prohibirlo o de esperar a tiempos mejores”.

RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS

“Nuestra gente sigue recogiendo muchos premios. Por ejemplo, ‘Jerezanísimo 2009 de Onda Cero Jerez: Venta Juan Carlos, Juan Carlos Carrasco. Cadena Ser Jerez, Jerezanísimo del año a Faus-

tino (Casa Juanito). Por cierto, que propusimos a su señora en Madrid, como representante de las mujeres gaditanas en el Congreso de la FEHR en Mallorca. También se han dado el premio de Cádiz a la Promoción Turística a Manuel Baro, de Marisquería Baro de Cádiz, y el Premio Nacional de Hostelería a la cultura al Grupo Jale”.

“El SKAL de Cádiz reconoció a HORECA como asociación turística, el premio al mejor complejo de golf de España fue para el hotel Fair Play de Benalup, y continúan los hoteles Playa de la Luz, Duque de Nájera, Fuerte y Grupo Hipotels llevándose los galardones de TUI”.

“A título póstumo, la Diputación Provincial le entrego a Lothar Bergman la medalla de oro de la provincia y a Felipe Melgarejo, discoteca Holiday, la medalla de Cádiz del Trimilenario del Ayuntamiento.

JORNADAS Y COOPERACIÓN

En el apartado de jornadas, se han hecho muchas y destacables, como las de Menú Cardiosaludable, las de la Sensibilización a la Celiaquía, las que pone en marcha el Hotel Playa sobre temas muy importantes para la hostelería.

“Seguimos con el programa de ‘Gastronomía Típica Portuense’, con los colegios de El Puerto, y la Guía de la Buenas Prácticas en los Hoteles. Se han hecho jornadas de la implantación de la TDT. Hemos hecho Jornadas de Restauración y Ecoagricultura con la Escuela de Hostelería de Jerez y también hemos asistido a diferentes jornadas de otros colectivos, como el de la cofradía de Pescadores de Málaga, de donde saldrá una línea de colaboración importante porque están dispuestos a poner lonjas para la hostelería, es decir para que el hostelero pudiera comprar en la lonja, vía telemática, con presencia física, bien por teléfono a precios y a ofertas importantes para que no tengamos que estar supeditados a intermediarios”.

“También hemos estado en jornadas de comercio y turismo, organizadas por la Universidad, estuvimos en San Senso porque querían conocer cómo funciona el sistema asociativo hostelero y asistimos a las Jornadas de Experiencias Gastronómicas del Hotel Playa. Tenemos acuerdos de cooperación en materia del ‘Doce’, he-



mos conseguido convenios de colaboración con los bancos Sabadell y Bilbao Vizcaya, seguimos colaborando con la Gala del Autismo”.

PROMOCIÓN

Antonio de María aseguró que “el Patronato ha superado ese momento difícil que supuso la reducción presupuestaria y solicitamos recuperar la campaña de televisión y la promoción que hacíamos por Andalucía los propios empresarios porque en estos tiempos hay que procurar que no se olviden de nosotros”.

“En FITUR, se cubrió el expediente aunque cada vez se hace menos negocio. Lo importante es la presencia de la provincia en el contexto de Andalucía y el stand ha sido muy visitado Hemos sabido estar en el sitio, sacándole mucho partido al tema del atún”.

“En la Feria de Berlín, destacar que estaba allí el chef Ferran Adriá dando una charla porque Turismo, este año, empieza la campaña de llevar el tema gastronómico como un producto turístico y es que un servicio turístico enfocado con una buena gastronomía y una oferta atractiva es un plus añadido al movimiento turístico. Seguimos manteniendo la campaña de Radio SER Córdoba,

que lleva ya doce años con éste, y hemos presentado la nueva guía de camping.

“El Máster Europeo de Natación Senior reunió en Cádiz a cuatro mil personas y demostramos la respuesta que puede dar nuestra actividad cuando hay grandes concentraciones de personas. Algo que se nos cuestiona muchas veces, como en el caso del ‘Doce’, que dicen que no vamos a tener alojamientos en la ciudad para atender a todos los que vengan, pero sí que traigan cruceros para ponerlos en el muelle y alojar a la gente. ¡Por favor!, habiendo como hay hoteles en las cercanías porque si no hay en Cádiz nos vamos a a Jerez. Creo que hay que ser un poco solidarios en estos aspectos. El Festival Aéreo como noticia y promoción de Cádiz también da mucho juego en pleno verano”.

“Seguimos viajando y también hacemos contactos a nivel empresarial y apoyando en todo lo que se pueda al Ayuntamiento de Cádiz de cara al ‘Doce’ porque el continente americano que está tan lejos puede ser un mercado de futuro”.

CARNAVAL

“Por segundo año se ha montado la Gala del Carnaval con el Ayuntamiento de Cádiz para los

clientes de los hoteles, hostales y pensiones de la provincia que alojan a visitantes del Carnaval, pues la gala se extiende luego a los establecimientos de la Bahía. Creemos que se debería hacer el segundo fin de semana, un viernes, porque entonces la gente se alojaría en los establecimientos para ver la gala y se quedaría todo el fin de semana”.

DENUNCIAS

En materia de denuncias, el presidente de HORECA, Antonio de María, informaba de que “estamos con los catering ilegales, los establecimientos que no cumplen su horario y los que dan comidas siendo bares, con los que dan comidas de Navidad, que este año han crecido de manera importante”.

“Por lo que respecta a las carpas con música al aire libre, parece ser que la de Conil no se abrirá este año. Tampoco nos olvidamos de los cotillones ilegales y estamos atacando directamente a la línea de flotación de los establecimientos que pertenecen a los ayuntamientos que son permisivos. Es decir, se denuncia en los ayuntamientos los locales que incumplen la normativa, pero las autoridades no actúan. A través de la Junta de Andalucía, estamos denunciando a los municipios para que intervenga la policía autonómica ya que no lo hace la local. Observamos en este aspecto una competencia desleal importante en el cumplimiento de las normas, siendo éste uno de los temas que hemos tratado con el delegado de la Junta”.

PROPIEDAD INTELECTUAL

En cuestiones relacionadas con los derechos de autor, todos los años se producen novedades:



De izquierda a derecha, Antonio Gamero, Alexis Ruiz Martín y José María Rodríguez Revelles

La Patronal sigue muy alerta para evitar la competencia desleal de los establecimientos que no cumplen la normativa

des: “En propiedad intelectual, ya son cuatro las sociedades que hay que pagar, cuatro en los hoteles o establecimientos que tengan televisión y dos en los establecimientos que programen música. Esperemos que no haya que hacerlo porque estamos a punto de cerrar con AGEDIS el tema de la restauración, acordándose que no haya carácter retroactivo; es decir, firmado el convenio empezamos a pagar desde enero de este año, pero está claro que se están acumulando tasas y gastos de cosas que resultan increíbles”.

DISTRIBUIDORA ANSAMA S.L. LAVAZZA ITALY'S FAVOURITE COFFEE DISTRIBUIDOR OFICIAL				ANSAMA Regalos de Empresa	
				VIÑA POMAL EDERRA LA VICALANDA CODORNIU Delapierre GRAN TONQUE D'ALBA	
	EMENA LEGARIS	VIÑA TONDONIA			
POL.IND. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO N°21 - 11500 PTO.SA.MARIA (CÁDIZ) TLF: 956 547 819 - FAX: 956 547 82 WEB: www.ansama.net					

Consejo de Administración

ASOCIACIÓN DE HOTELES



Presidente

Antonio Real Granado
Director Grupo HACE
Rota/Jerez de la Frontera

Vocales



Alfred J. Fischbach
Grupo JALE
El Puerto de Santa María



Gonzalo Galera Martínez
Hotel Sherry Park
Jerez de la Frontera



Noelia Martínez Sánchez
Hotel Spa Cádiz-Plaza
Cádiz



Juan Carlos Carmona Martínez
Hotel Guadacorte Park
Los Barrios



Stephan de Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez de la Frontera



Rocío Sutil Domínguez
Hotel Playa Victoria
Cádiz



José Ruiz Ayuso
Hotel Novo Sancti Petri
Chiclana



Juan Manuel Vallejo Acosta
Hotel Serit
Jerez de la Frontera



Juan González del Castillo
Hotel Brasilia
Chipiona



Francisco García de Quirós
Hotel Santa María
El Puerto de Santa María

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS



Presidente

Mikel Elorza Guisasola
Marisquería La Marea
Cádiz

Vocales



Ernesto Rodríguez de la Fuente
Cafetería Bar Andalucía
Cádiz



Juan Miguel de la Flor Lacalle
Restaurante Tendido 6
Jerez de la Frontera



Juan Caparrós Lacera
Restaurante La Marina
La Línea



Carlos Osborne Vergara
Cafetería Muerte por Chocolate
El Puerto de Santa María



David Rodríguez Mateo
Catering Alfonso
Jerez de la Frontera



María José Cueto García
Arrocería La Pepa
Cádiz

PRESIDENTE

Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio, Cádiz



ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS



Presidente
Luis Robledo Lamela
Casa Luis
San Fernando



Raúl Cueto García
Nahú Café
Cádiz



**ASESOR
PRESIDENCIA**
José Luis Sánchez Vargas



Vocales
Manuel Xisto Taboada
Café Bar La Gallega
San Fernando



Faustino Rodríguez Marín
Bar Juanito
Jerez de la Frontera



José Parrado Grimaldi
Bar Mari y José
Cádiz



Alfredo Carrasco Benítez
Alfredo Café Copas
Jerez de la Frontera



Domingo Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto de Santa María



Jesús Saborido Perales
Bar El Pájaro Pinto
Cádiz

ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS



Presidente
Alexis Ruiz Martín
Discoteca Eclipse
El Puerto de Santa María



Vocales
Daniel Durán Mellado
Discoteca Bugui
Chipiona



José L. Rodríguez Trejo
Discoteca Holiday
Cádiz

ASOCIACIÓN DE CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V.



Presidente
José María Rodríguez Revelles
Camping Caños de Meca
Barbate



Vocal
José Antonio Leal de la Flor
Camping Roche
Conil de la Frontera

Vocal
José Antonio Santos Perea
Camping Torre de la Peña II
Tarifa

ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES



Presidente
José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real



Vocales
Isidoro Martínez Sánchez
Hostal Imar
Cádiz



Enrique Ysasi Fernández
Hostal La Botica
Vejer de la Frontera

ASOCIACIÓN OBRADORES DE PASTELERÍA



Presidente
Antonio Ojeda Lores
Confitería La Perla
El Puerto de Santa María



Vocales
Josefa Benítez Causín
Pastelería La Predilecta
Chiclana



Natalia Tamara Pérez Gavira
Pastelería Okay
La Línea



La gran familia de la Hostelería gaditana se dio cita un año más en la Hacienda de las Beatillas



Elecciones en las Asociaciones de Hoteles, de Restaurantes, de Hostales y Pensiones, y de Campamentos Turísticos

Al finalizar el informe presidencial en el transcurso de la XXXIII Asamblea General de HORECA, y tras aprobarse la gestión y cuentas correspondientes a 2009 y el presupuesto para 2010, se celebraron elecciones a los siguientes cargos vacantes:

- Presidente y cuatro vocales de la Asociación de Hoteles
- Presidente y dos vocales de la Asociación de Hostales y Pensiones
- Tres vocales de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías
- Un vocal de la Asociación de Campamentos Turísticos

Para cubrir la plaza de presidente de la Asociación de Hoteles se presentó la candidatura de Antonio Real Granado (Grupo HACE) y para cubrir las cuatro vocalías: Rocío Sutil Domínguez (Hotel Playa Victoria), Alfred Fischbach (Hotel Monasterio San Miguel), Juan Carlos Carmona Martínez (Hotel Guadacorte Park) y Stephan de Clerck (Hotel Playa de la Luz). Todos fueron elegidos por aclamación.

En la Asociación de Restaurantes había que cubrir tres vocalías, presentándose a su elección Juan Caparrós Lacera (Restaurante La Marina), David Ro-



Antonio Real y José Ramón han renovado sus cargos como presidentes de las Asociaciones de Hoteles y Hostales, respectivamente

dríguez Mateo (Alfonso Catering) y Juan Miguel de la Flor Lacalle fueron elegidos por aclamación.

En la Asociación de Hostales y Pensiones, José Ramos Patrón (Hostal Bahía de Cádiz), como presidente, e Isidoro Martínez (Hostal Imar) y Enrique Ysasi (Hostal La Botica), como vocales, cubrieron las plazas vacantes. Y, por último, José Antonio Santos (Camping Torre La Peña II) cubre una vocalía en la Asociación de Campamentos Turísticos.

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS



GRUPO

SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO

Acreditación S.P. 51/00



**GENERAMOS UNAS ÓPTIMAS
CONDICIONES DE TRABAJO Y
AUMENTAMOS LA RENTABILIDAD
DE SU EMPRESA**

Avda. Ana de Viya, nº5 . Oficina: 206 . 11009 Cádiz . Telf.: 956 29 34 54 . Fax: 956 29 27 00

Emotiva entrega de las Insignia de Oro de HORECA a sus asociados jubilados



Joaquín Marín Naranjo acompañado de su señora, Juana López



Diego Letrán Núñez y su señora M^a Franco Reina

Joaquín Marín Naranjo

Hotel Restaurante La Cueva Park (Jerez)

Nacido el 6 de marzo de 1938 en Jerez de la Frontera en el seno de una familia modesta siendo el cuarto de seis hermanos. Casado con Juana López Sánchez y padre de Ana María, María del Mar, Joaquín, José Luis, Juan Antonio y Susana. Su historia es la de un luchador nato que, gracias a su esfuerzo e ingenio, logra crear de la nada un floreciente complejo de Hostelería en su ciudad natal

A los nueve años empieza a trabajar en el negocio familiar, Venta La Cueva, al quedarse su madre viuda, compaginando el trabajo con las clases particulares. Allí permaneció hasta los 20 años cuando hizo el Servicio Militar voluntario en la Base Aérea de La Parra. Terminado éste, se marchó a Canarias a perfeccionar su aprendizaje en la Hostelería y a aprender idiomas. Posteriormente se marcha a Estrasburgo y Andorra, regresando a Jerez donde se incorpora al nuevo negocio familiar en Torremelgarejo.

En 1975, aprovechando el cambio de la carretera Jerez-Arcos decide comprar una finca con el propósito de construir el Mesón La Cueva hasta llevarlo a su actual estado. En 1990, gracias a su iniciativa y al respaldo familiar empieza la construcción del Hotel La Cueva Park que consigue inaugurar en el mes de abril de 1992, coincidiendo con la Expo y la Vuelta Ciclista

de ese año, siendo precisamente los ciclistas los primeros ocupantes del hotel. Una de las claves de lo que ha llegado a ser el Mesón La Cueva es el Circuito de Velocidad de Jerez, ubicado a muy pocos metros. Por allí han pasado personajes de la talla de Camilo José Cela, Manuel Benítez el Cordobés y Diego Armando Maradona.

En la actualidad, Joaquín dirige este magnífico complejo junto a su familia, manteniendo una ocupación siempre por encima de la media y un excelente servicio en su restaurante.

Diego Letrán Núñez

Restaurante El Sardinero (Cádiz)

Nació en Cádiz el 10 de agosto de 1944 y ya desde muy pequeño fue un niño trabajador y emprendedor que ayudaba a su padre Chele en el mercado de abasto donde este último tenía un puesto de frutas. Con tan sólo 13 años se inició en el gremio de la Hostelería y lo hizo en el Bar Rincón, dedicándose toda su vida hasta el día de hoy a estas labores.

Más tarde pasaría a formar parte de los camareros del Bar Madrid, en la calle Columela, actualmente en dicho local se encuentra la tienda para niños Goya. A finales de los años 60 comenzó a trabajar en 'La Tacita' como empleado aunque pronto se hizo cargo del negocio, iniciando así una larga trayectoria como



En el centro, Francisco Montero Reyes y su mujer, Juana Flor

empresario que va desde el Bar Cai, Bar Letrán (frente al Hospital Puerta del Mar), bares y chiringuitos en la playa y negocios durante el Carnaval.

Luego montaría la Cafetería Bar Letrán, en la plaza de San Juan de Dios; la Cervecería Aurelio, en la calle Zorrilla; el Bar J.J., en la calle Zarza, junto a la lonja de fruta, el Restaurante El Sardinero y la Cervecería El sardinero, ambos situados en la Plaza San Juan de Dios, y Restaurante El Madrileño, en la Plaza de Mina. Por último, es el propietario del Bar Gol, adquirido en el 2006, y la Cervecería Canadá, en el Paseo Marítimo de Cádiz.

Francisco Montero Reyes

Bar Brenes (Cádiz)

Nacido el 6 de enero de 1947 en Medina Sidonia, casado con Juana Flor, padre de Cristina y José María y abuelo de Alberto y Raúl, hizo sus pinitos en el mundo de la Hostelería con 15 años como aprendiz, tomándole el pulso a la profesión en el Bar Cortijo, de la población asidonense, con 18 años.

A esa edad decide hacer las maletas y venirse a Cádiz en busca de un provenir dentro de la profesión y acaba trabajando a las órdenes de Francisco Lucero en el conocido Bar Compostela. Hace un obligado paréntesis para hacer el servicio militar entre Cerromuriano y Tarifa y vuelve a la capital gaditana para incorporarse a la plantilla del Bar Bahía, de Salvador Lucero, donde se siente tan a gusto que está la friolera de 21 años. Allí tiene el privilegio de compartir con sus compañeros el 'Garbanzo de oro' que le concede al establecimiento el prestigioso periódico 'New York Times' por sus magníficas tapas. Pero llega el momento de tomar un rumbo definitivo y Francisco se independi-



Antonio de María, junto Manuel Márquez y su señora, Regla

za al montar en 1986 el Bar Brenes en la calle Medina Sidonia y Trille. A este negocio se dedica en cuerpo y alma durante 24 años hasta que se jubila el pasado 1 de mayo de 2009. El Bar Brenes siempre ha sido conocido en la zona por sus desayunos, tapas y surtidos de pescado de la Bahía, siendo típico lugar de encuentro para los profesores del cercano Instituto Rafael Alberti.

Francisco Montero, que ha cedido sus artes a José Bonelo con quien compartió trabajo durante 18 años, nunca olvidará el pasado 25 de marzo porque "creía que nadie se acordaría de mi y estaba equivocado gratamente".

Manuel Márquez Franco

Bar La Dorada (El Puerto)

Nacido el 19 de septiembre de 1940 en Sanlúcar, casado con Regla y padre de José Manuel, Regla, M^a del Rocío y Guadalupe. Con 13 años ya trabajaba en una fábrica de gaseosa en la que se elaboraban licores y sifón y con un 'iso carro' hacía el reparto por los bares. También echaba una mano en el bar Macarena, pero cuando cierran el negocio de gaseosa emigra a Barcelona donde trabaja en el sector de la metalurgia y en algún que otro bar para poder ahorrar más.

En Cataluña se pasa 13 años hasta que le surge la posibilidad de coger un negocio en El Puerto. Se trata del 'Bar la dorada' y estamos en 1980. Él en la barra y Regla en la cocina ofrecen todo tipo de carnes y pescados en un negocio floreciente que les invita a abrir en 1992 'La nueva dorada' en la misma Avda. Bajamar. Su hijo José Manuel va tomando el relevo familiar que ya cuenta con 'La otra dorada'. Manuel se asoció a HORECA en 1981 y se siente muy orgulloso de haber formado parte estos años de una Patronal que le tenía reservada una gran sorpresa en forma de Insignia de Oro.



En la fila de arriba, de izquierda a derecha, Antonio Real, presidente de la Asociación de Hoteles; Mikel Elorza, presidente de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías; Antonio de María, presidente de HORECA, y Juan Carlos Carmona, Hotel Guadacorte Park. En la fila de abajo, de izquierda a derecha, Juan González del Castillo, Hotel Brasilia; Alfred J. Fischbach, Grupo JALE; Juan Miguel de la Flor, Restaurante Tendido 6; Stephan de Clerck, Grupo HACE, David Rodríguez Mateo, Catering Alfonso; Manuel Aparicio Marrufo, Hostal Tránsito, y José Ramos Patrón, presidente de la Asociación de Hostales

Insignias de Oro y Plata a consejeros

Otro de los momentos más emotivos de la jornada vivida en la Hacienda Las Beatillas de El Puerto de Santa María fue cuando a los postres del almuerzo tuvo lugar la entrega de Insignias de Oro de HORECA a aquellos consejeros que tras ocho años como miembros del Consejo de Administración de la Federación han mostrado una total implicación personal en su trabajo diario.

De este modo, y en presencia siempre del presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, el presidente de la Asociación de Hoteles, Antonio Real hizo entrega de la Insignia de Oro a Juan Carlos Carmona Martínez (Hotel Guadacorte Park de Los Barrios), a Alfred J. Fischbach (Grupo JALE) y a Juan González del Castillo (Hotel Brasilia de Chipiona). El presidente de la Asociación de Hostales y Pensiones, José Ramos Patrón entregó la Insignia de Oro a Manuel Aparicio Marrufo (Hostal Tránsito de Rota) y, por último, el presidente de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías, Mikel Elorza Guisasola se la

impuso a David Rodríguez Mateo (Catering Alfonso de Jerez).

Por lo que respecta a las Insignias de Plata, al agotar su primer mandato como miembros del Consejo de Administración de HORECA, correspondieron este año a Juan Miguel de la Flor Lacalle (Restaurante Tendido 6 de Jerez), siéndole impuesta por el presidente de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías, Mikel Elorza Guisasola, y a Stephan de Clerck (Grupo HACE), al que se la impuso el presidente de la Asociación de Hoteles, Antonio Real Granada.

En este apartado de Insignias de Plata, hay que señalar que tanto Enrique Ysasi Fernández de Bobadilla (Hostal La Botica de Vejer) y Juan Caparrós Lacera (Restaurante La Marina de La Línea) no pudieron asistir al acto celebrado en la Hacienda Las Beatillas por motivos personales y se procederá a la entrega de sus respectivas insignias en sendos actos que tendrán lugar en la sede de la Patronal Hostalera.



CALIDAD



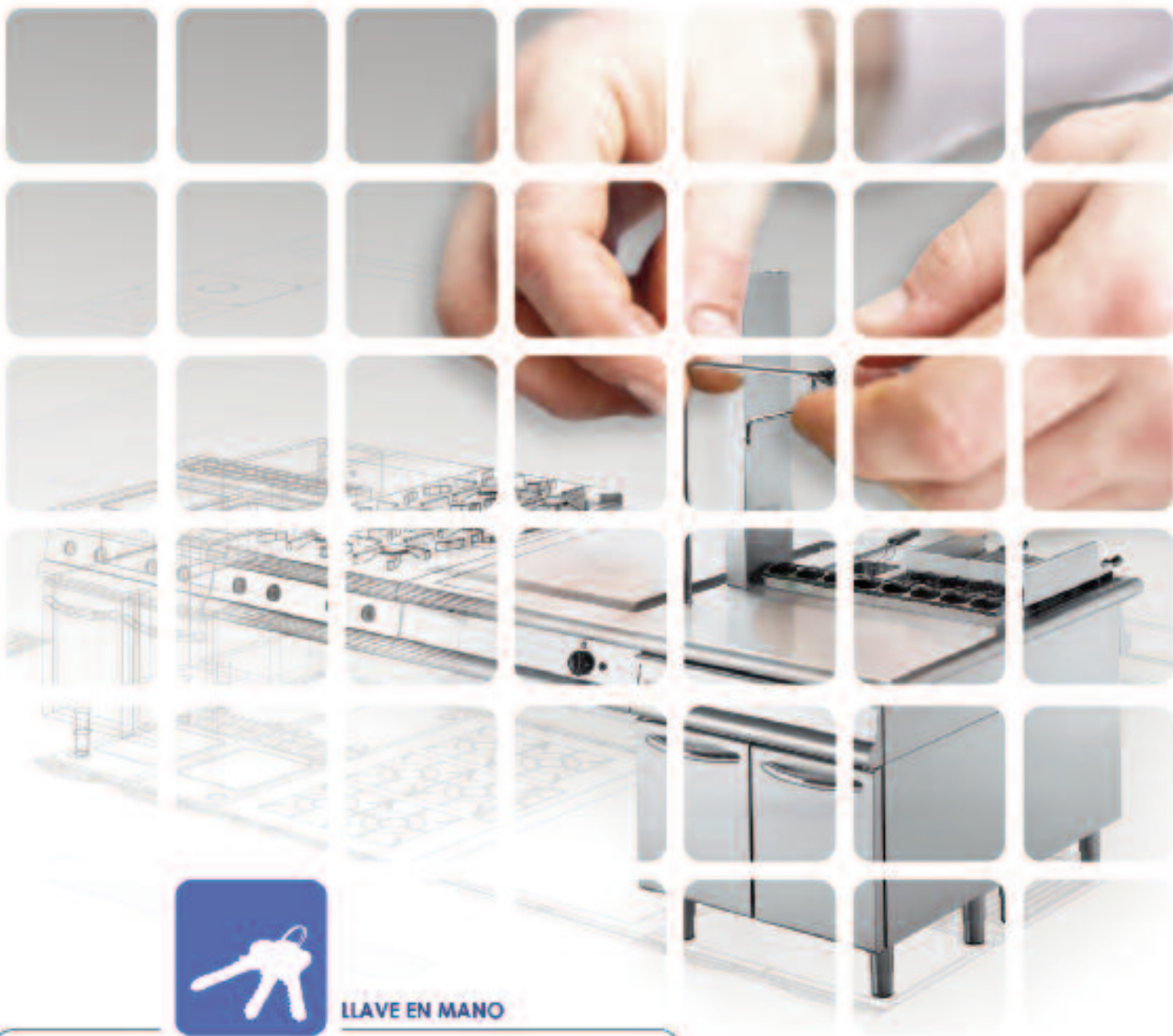
ASESORAMIENTO



FINANCIACIÓN



SERVICIO TÉCNICO



LLAVE EN MANO



PROYECTO



INGENIERÍA



OBRA



DECORACIÓN



equipamiento profesional para hostelería



La Feria de la Hostelería sirvió de punto de encuentro para muchos asociados que tuvieron la ocasión de departir con compañeros de la profesión y además amigos





Fue un día para inmortalizar con muchas imágenes para el recuerdo y en el que el personal atendió a los asistentes con una gran profesionalidad

Firmas del sector donan regalos para el sorteo entre los asociados

COCA COLA/RENDELSUR

Sorteó 50 cajas surtidas que entregó Gabriel Herrera Porras, gerente de Coca Cola Cádiz al 'Restaurante San Antonio'. Recogió Rosa Fernández Faldón.

50 cajas surtidas que entregó Beatriz Codes Domínguez, responsable de relaciones externas de Coca Cola Cádiz a 'Villas Flamenco'. Recogió Gonzalo Baro.

NESPRESSO

Sorteó una Cafetera Nespresso EN95 P que entregó Ignacio Soto, delegado de Andalucía a 'El Pescaíto'. Recogió Carmen Gago

BODEGAS FELIX SOLIS

Sorteó un botellón reserva que entregó Francisco Jiménez al 'Hotel Spa Cádiz Plaza'. Recogió Carolina Martínez Sánchez

Y un cofre de lujo que entregó Francisco Jiménez al 'Bar Letrán'. Recogió Mari Carmen Letrán.

RENYPICOT

Sorteó dos cestas de productos que entregó Francisco Rodríguez, responsable de zona, al 'Bar Mari Jose', recogió Ángeles Carrera, y al 'Bar Playa el Rempujo, recogió José Manuel Sastre.

CODORNIU

Sorteó un estuche que contiene dos botellas de 'Magnum Jaime de Codorníu' que entregó Sebastián Vera, jefe de ventas y distribución de Ansama al 'Hotel Brasilia'. Recogió Regla Larranza Mohedano.

CODENET

Sorteó una Cámara Digital Sony de 10 megapíxeles con pantalla LCD que entregó Mari Paz Núñez, gerente de HORECA a 'Hoteles HACE'. Recogió Cristina Santos Pérez.

Sorteó una Multifunción Photosmart compacta. Entregó Mari Paz Núñez, gerente de HORECA al 'Restaurante San Antonio'. Recogió Rosario Moya

OJELOSA

Sorteó un lote gran selección de la firma Navidul que entregó José Ojeda a la 'Cafetería La Almadra'. Recogió Dolores Rodríguez Montes.

CEGINFOR

Sorteó tres programas informáticos para Hostelería, táctil y hotel, valorados cada uno en 720 euros. Entregó su gerente, Manuel García García, al 'Restaurante Los Gallegos', que recogió Manuel Sixto; al 'Restaurante San Antonio', que recogió Francisco Chouza, y a la Venta La Rufana, que recogió Rafael Gatica González.

PEPSI COLA

Lote de 20 cajas surtidas de refrescos Pepsi, Pepsi Light, Kas y Seven Up retornables. Entregó José Luís Calvo, director de área a 'Restaurante San Antonio'. Recogió Francisco Chouza.

MAKRO

Sorteó un televisor de 32 pulgadas Samsung, valorado en 416 euros. Entregó Juan M. Caballero,

jefe de personal a 'Gran Hotel Ciudad del Sur'. Recogió Manuel Catalán Canca.

HEINEKEN

Sorteó una pantalla de 19 pulgadas de plasma TDT. Entregó M^a José Barquín, directora territorial de Andalucía al 'Bar Playa El Rempujo'. Recogió Antonio Sánchez López.

Un ordenador portátil Notebook. Entregó Eladio Tejedor, jefe de ventas global de bebidas al 'Hotel Serit'. Recogió Juan Manuel Vallejo.

Y una cámara de fotos digital que entregó Alejandro Olmedo, responsable de zona a José Flores, de Restaurante Casa Flores.

ANSAMA

Sorteó tres botellas de tres litros de Brandy Gran Duque de Alba. Entregó Sebastián Vera, jefe de ventas y distribución a 'Hotel Brasilia', recogió Regla Larranza Mohedano; a 'Restaurante La Rufana', recogió Luis Lacharra, y a 'Restaurante San Antonio', recogió Rafael Verdugo.

GRUPO JALE

Sorteó dos noches de hotel para dos personas con alojamiento y desayuno en Hotel Incosol. Entregó Alfred Fischbach a la 'Cafetería Mikay'. Recogió José Luis Román.

Dos noches de hotel para dos personas con alojamiento y desayuno en Hotel Palacete Mirador

de Córdoba a la 'Discoteca Holiday'. Recogió José Luís Rodríguez Trejo.

Dos noches de hotel para dos personas con alojamiento y desayuno en Hotel Plaza de Toros de Almadén, provincia de Jaén, al 'Restaurante El Sardinero'. Recogió Rafael García.

Dos noches de hotel para dos personas con alojamiento y desayuno en Hotel Colón Costa Ballena de Rota al 'Bar Brenes'. Recogió: Francisco Montero Reyes

Un almuerzo o cena para dos en el Hotel Monasterio de San Miguel, en El Puerto de Santa María, al 'Bar Los Gallegos'. Recogió José Sixto.

Un almuerzo o cena para dos en Hotel Duques de Medinaceli al 'Bar ponme otra'. Recogió Cristian Galnares López.

HOTEL SPA CADIZ PLAZA

Sorteó un circuito termal privado para dos personas en las instalaciones del hotel. Entregó su directora, Noelia Martínez, al 'Restaurante San Antonio'. Recogió Dora Restrejo Castaño.

Un masaje relajante de bambú en el spa del hotel a 'Cafetería La Almadraba'. Recogió Flor María Suano.

CAMPING CAÑOS DE MECA

Sorteó un fin de semana, para dos en Camping Caños de Meca, en Bungalow. Entregó Rafael López Cruz, gerente, al Restaurante El Sardinero. Recogió Joaquina Franco.

CADIZPHONE

Sorteó un cuadro de Kim Soler, valorado en 650 euros. Entregó su gerente, Rafael López Cruz al 'Restaurante El Asturiano'. Recogió Elena Sáez.

EMISAN VIAJES

Sorteó un fin de semana en un hotel de la Costa del Sol (desde el viernes al domingo). Entregó Mari Paz Núñez, gerente de HORECA al 'Restaurante San Antonio'. Recogió Manuel Moreno Romero.

BBVA

Sorteó un juego de maletas. Entregó Mari Paz Núñez, Horeca, a Ana Chico, Hostal Imar

También sorteó dos juegos de fuentes de vitrocerámica. Uno le correspondió al 'Restaurante San Antonio'. Recogió Francisco Chouza. Y el otro también se lo llevó el 'Restaurante San Antonio'. Recogió en esta ocasión Concepción Martín Troncoso.

Por último, sorteó un juego de dos trolleys que se lo llevó el bar de copas 'San Francisco 1, Persígueme'. Recogió: Inmaculada Carpio.



Gabriel Rojas (Coca Cola) entrega su premio a Rosa Fernández (restaurante San Antonio)



Gonzalo Baro (Villas Flamenco) recibe su premio de Coca Cola



Carmen Gago (El Pescaíto) con la cafetera que le entregó Ignacio Soto (Nespresso)



Ángeles Carrera (Bar Mari Jose) junto a Francisco Rodríguez (RenyPicot)



José Manuel Sastre (Bar Playa el Rempujo) y Francisco Rodríguez (RenyPicot)



Sebastián Vera (Ansama) muestra a Regla Larranza el estuche de Codorniu



Mari Paz Núñez (Horeca) entrega el premio de Codenet a Cristina Santos (HACE)



Alfred Fischbach (Grupo Jale) con José Luis Román (Cafetería Mikay)



José Ojeda (Ojelosa) da el lote de Navidad a Dolores Rodríguez (La Almadraba)



Rafael Gatica (Venta la Rufana) recibe de Manuel García (Ceginfor) su regalo



Manuel Sixto (Restaurante Los Gallegos) con Manuel García (Ceginfor)



Paco Chouza (Restaurante San Antonio) junto a Manuel García (Ceginfor)

El sorteo se vivió con enorme expectación entre los asociados que esperaban oír como cantaban su número



José Luis Calvo (Pepsi Cola) y Paco Chouza (Restaurante San Antonio)



Juan M. Caballero (Makro) junto a Manuel Catalán Canca (Gran Hotel Ciudad del Sur)



María José Barquín (Heineken) y Antonio Sánchez (Bar Playa el Rempujo)



Eladio Tejedor (Heineken) con Juan Manuel Vallejo, director del Hotel Serit



Alejandro Olmedo (Heineken) y José Flores (Restaurante Casa Flores)



Regla Larranza (Hotel Brasilia), Luis Lacharra (Restaurante La Rufana) y Rafael Verdugo (Rest. San Antonio) con Sebastián Vera (Ansama)



Mari Paz Núñez (Horeca) y Rosario Moya (Restaurante San Antonio) con su premio



Alfred Fischbach (Grupo Jale) y José Luis Rodríguez Trejo (Discoteca Holiday)



Alfred Fischbach (Grupo Jale) felicitó a Rafael García (Restaurante El Sardinero)



Mari Paz Núñez (Horeca) entregó otro regalo de BBVA que le tocó al Restaurante San Antonio a Concepción Martín

Agradcidos en el sorteo de regalos de las firmas colaboradoras entre los asociados de HORECA



Mari Paz Núñez entregó el regalo de Emisan a Manuel Moreno (Restaurante San Antonio)



Noelia Martínez (Hotel Spa Cádiz Plaza) y Dora Restrepo (Restaurante San Antonio)



Alfred Fischbach (Grupo Jale) junto a José Sixto Taboada (Bar Los Gallegos)



Rafael López (Camping Caños de Meca) y Joaquina Franco (Restaurante El Sardinero)



Elena Sáez recogió el cuadro de Kim Soler que sorteó Cadizphone



Noelia Martínez (Hotel Spa Cádiz Plaza) y Flor Mª Suano (Cafetería La Almadraba)



Francisco Jiménez (Bodegas Félix Solís) y Carolina Martínez (Hotel Spa Cádiz Plaza)



Francisco Jiménez (Bodegas Félix Solís) y Mari Carmen Letrán (Bar Letrán)



Alfred Fischbach (Grupo Jale) y Cristian Galnares (Bar ponme otra)



Mari Paz Núñez (Horeca) entregó el regalo de BBVA para el Restaurante San Antonio a Paco Chouza



Alfred Fischbach (Grupo Jale) y Francisco Montero (Hotel Colón Costa Ballena)



Mari Paz Núñez (Horeca) entregó el juego de maletas de BBVA a Ana Chico Lozano (Hostal Imar)

Agradecimiento a las empresas colaboradoras

XXXIII
Asamblea General
Ordinaria **2010**

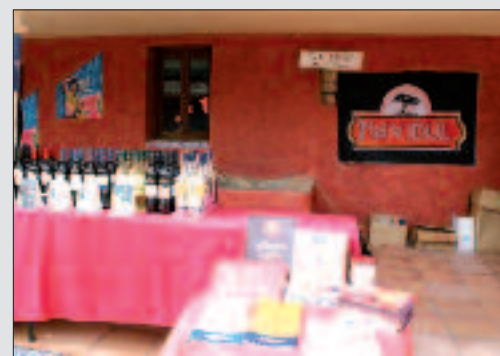


Federación de Empresarios
de Hostelería de la Provincia de Cádiz
www.horecacadiz.org

*Línea 6 colaboró y realizó un año más
el programa de mano y carta de la
Asamblea General de HORECA*

HORECA aprovecha estas líneas para felicitar a la Hacienda Las Beatillas por el gran almuerzo y a su personal de sala y cocina así como a los alumnos de la Escuela de Hostelería 'Las Vides' de Jerez y al personal de Adecco por el magnífico servicio prestado. Asimismo, queremos dar las gracias a todo el personal que con tanta profesionalidad ha atendido la 'Feria de la Hostelería' y a las siguientes empresas colaboradoras:

- | | | |
|---------------------------------|---|------------------------------|
| - Makro | - Ansama | - Línea 6 Comunicación |
| - Heineken España-
Cruzcampo | - Gacei Servicios Integrales | - 12doce Compañía
Musical |
| - Coca Cola - Rendelsur | - Nespresso | - TV Costa de la Luz |
| - Nestlé | - Bodegas Félix Solís | - Foto Luque |
| - Ojelosa | - Barabass | - Producciones Portela |
| | - Rives Pitman | - Hacienda Las Beatillas |
| | | - Grupo JALE Hoteles |
| - Reny Picot | - BBVA | |
| - Emisán Viajes
y Congresos | - Cofysur | |
| - Pepsi Cola | - Mariscos Ortiz | |
| - Codorniú | - Solán de Cabras | |
| - Ceginfor | - Codente Portal de Turismo
guíadecadiz.com | |
| - Bodegas Williams
& Humbert | - Gralett | |
| | - Cadizphone | |





No faltó ni un detalle en un día en el que fueron muchos los que colaboraron con su profesionalidad y saber estar para que todo fuera perfecto



Una guía gastronómica atípica disponible en inglés y alemán

Con un desayuno típico de la 'Venta El Soldado' de Medina Sidonia se dio a conocer los pormenores de la 'Guía Gastronómica de la provincia de Cádiz', una guía fuera de lo común, sin recetas ni listas de restaurantes exclusivos, donde lo que importa son los lugares que merecen la pena por su singularidad, por conservar las tradiciones, por el trato que dan a quienes les visitan, por innovar en la cocina, por lo que venden o por lo que sirven en el plato.

En la guía gastronómica tienen cabida las ventas, panaderías, tabernas, mercados, pastelerías..., una selección tan amena como rigurosa que no distingue entre caros o baratos, ni números de tenedores, sino que invita a descubrir los lugares más recónditos de la provincia de Cádiz, en los que disfrutar de la buena mesa, de las vistas, de la compañía o de conocer cómo se fabrican los productos más emblemáticos.

Éste era el planteamiento del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz para dar respuesta a una información cada vez más demandada, que confió la tarea de la selección hace más de un año y medio a Pepe Monforte. Periodista, gastrónomo, autor de www.cosasdecome.es, ha puesto en primer plano lugares en los que disfrutar de la comida a todas horas y no sólo de almuerzos y cenas y en los que la gastronomía se convierte en una experiencia ligada a la cultura, de ahí



Además invita al lector a descubrir los lugares más recónditos de toda la provincia

la gran cantidad de curiosidades que saca a la luz.

Elemento que anime al consumo

La guía va a permitir disfrutar de muchos fines de semana, desayunos, tapas y momentos de recreo, conociendo la provincia a fondo, durante todo el año, tanto para los residentes como los visitantes.

“La idea es que los turistas no se queden en el centro de las ciudades principales, sino que la gastronomía también sea el motivo principal del viaje y que sea una guía que se utilice una y otra vez y que anime al consu-

mo”, comentó la diputada del Área de Turismo, Irene Canca.

La presentación en la 'Venta El Soldado' no fue casual, sino que pretende simbolizar el trabajo y la tradición de aquéllos como Teresa Montero Ruíz, 'Medalla al Mérito en el Trabajo', que desde hace 60 años regenta la venta y que ayer preparó tortas fritas para todos los medios de comunicación y blogueros de gastronomía que se acercaron a esta venta de los años 50.

Éste es el resultado del trabajo de muchos profesionales, sin olvidar ni a los cocineros ni a los traductores, que se han encontrado con la difícil tarea de traducir al inglés y al alemán desde expresiones tan gaditanas como “mojá migajones” a denominaciones o platos tan locales como tagarninas esparragás.

La Guía está estructurada por municipios y en cada uno figuran nueve apartados: desayuno, sitios con solera, para ver en directo, de tapas, un dulcesito, comer con vistas, imprescindibles, la foto, a mesa y mantel. El décimo apartado cita a todas las propuestas anteriores con sus datos de contacto.

El Patronato ha editado un total de 5.000 ejemplares en español, 3.000 en inglés y otros 3.000 en alemán, que además se podrán descargar en pdf desde el apartado de publicaciones de www.cadizturismo.com

El turismo gaditano ya tiene un espacio abierto en 'Facebook'

El Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz mantiene en este ejercicio intacta su política de seguir apostando por las nuevas tecnologías para llegar a más visitantes potenciales y contarles las excelencias que pueden encontrar en la provincia.

De este modo, el Turismo de la Provincia de Cádiz dispone ya de su propio espacio en la red social, www.facebook.com/Cadizturismo, donde todos los usuarios de Facebook podrán conocer de primera mano las novedades y propuestas que ofrece la provincia en cada momento. Además de intercambiar opiniones, pedir consejo sobre qué visitar y cuándo, poder ver fotografías y vídeos de distintos parajes y rincones de la provincia y, en general, todas las opciones que permite esta red social tan extendida.

Según el portal 'Facebakers', 'Facebook' cuenta en la actualidad con más de 10 millones de usuarios en España y 147 en Europa, la edad media de la mayoría ronda entre los 18 y 44 años.

A día de hoy el espacio del Patronato cuenta con 529 admiradores, destacando el hecho de que el 73% tiene entre los 25 y 44 años. Como es habitual en estos casos son los propios españoles los más numerosos, seguidos de visitantes del Reino Unido, México y Alemania. La ciudad desde donde más usuarios se han conectado hasta la fecha es Madrid, seguida por este orden de Valencia, Barcelona y Sevilla.

La reciente Feria del Caballo de Jerez y la cita jerezana del Mundial de Motociclismo fueron los primeros eventos anunciados por el Patronato en Facebook. La plataforma permite también incluir enlaces a otras páginas webs e imágenes relacionadas para que el usuario pueda buscar más información por su cuenta.

Este espacio abierto en Facebook por el Patronato se suma al ya existente canal en Youtube en el que se pueden ver vídeos de recursos y empre-



Los usuarios podrán conocer las novedades y propuestas que ofrece la provincia

sas turísticas de la provincia de Cádiz. A este canal se puede acceder desde la página principal de www.cadizturismo.com o directamente escribiendo www.youtube.com/patprovturecadiz. Desde que entrara en funcionamiento el canal, se han subido un total de 120 vídeos que ya se han visionado más de 42.000 veces.

Acuerdo con mayoristas checos para la comercialización de la Costa de la Luz

Entonces gerente del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz, Manuel González Piñero firmó un acuerdo de colaboración con los mayoristas checos 'Firo Tour' y 'Cedok' para comercializar la Costa de la Luz en sus catálogos de ventas. Unos catálogos que ya han salido al mercado y que por primera vez incluyen hoteles gaditanos como estancia fija de unas vacaciones.



La firma se produjo en el pabellón que Turespaña tuvo en la feria de Turismo de Praga y que contó como anfitrión con Félix de Paz, director de la Oficina España de Turismo (OET) que se hace cargo de la promoción de España en la República Checa.

Los turistas checos irán llegando a la provincia a través del aeropuerto de Málaga aunque si la operación va tomando fuerza, los aviones aterrizarían en Jerez. Así lo recoge el acuerdo respaldado por Martina Ducinská, Product Manager de Firo Tour y Markéta Menciková de Cedok.

Ambos mayoristas han incluido en sus catálogos de Verano 2010 a los hoteles Iberostar Royal Andalus, Valentín Santi Petri y Conil Park. De forma específica, Cedok vende además el Iberostar Andalucía Playa, el Barrosa Garden y el Apartotel Tartessus. Firo Tour, por su parte, incluye el Barceló Sancti Petri, el Riu Chiclana y en Conil el Garbí Costa Luz y el Fuerte Co-

nil. Actualmente, Cedok y Firo Tour comparten el vuelo de Travel Service a Málaga.

Los touroperadores se embarcan en esta nueva operación de negocio después de conocer la provincia de Cádiz en viaje de familiarización organizado por el Patronato, de numerosas reuniones tanto en Cádiz como en Praga y de la celebración en la provincia del congreso nacional de agencias de viajes checas ACCKA en 2008.

El acuerdo tiene como fin regular la colaboración entre el Patronato y los mayoristas con el fin de facilitar la promoción en origen desde destino Cádiz-Costa de la Luz y facilitar la comercialización en dicho mercado a las empresas turísticas de la provincia. Como acciones se incluyen inserciones publicitarias de Cádiz en los catálogos de ventas de los mayoristas, viajes de familiarización para agencias y medios de comunicación,

presentaciones e inclusión de hoteles y difusión de la costa de la Luz en los portales de internet de los operadores.

En 2008, se alojaron en hoteles gaditanos, 2.043 turistas checos, muchos de los cuales habían pernoctado en los circuitos que estos mayoristas ofrecen por Andalucía y que contemplan alguna estancia en Cádiz y Jerez. A raíz de este acuerdo, se ofrecerán estancias y la estimación es que permanezcan entre 11 y 12 días en la provincia. Fruto de estos encuentros es posible que otros touroperadores checos se animen y participen en este proyecto.

A la firma del acuerdo en Praga también asistieron representantes interesados en esta operación como Ricardo Cioffi, director comercial de la cadena Iberostar en Andalucía y Carlos Pérez Plá, director de Costa Ballena Ocean Club, donde habitualmente entrena la selección checa de golf.



ESPABROK

MARÍN DOMENECH

CORREDURÍA DE SEGUROS, S.L.



MARIN DOMENECH
CORREDURÍA DE SEGUROS, S.L.
Avenida del Puerto, 1 1ºD
Tel.: 956 25 29 90 • Fax: 956 253 163
cadiz@espabrok.es
11006 CADIZ

Zaragoza, Edif. Aladro, local 23
Tel.: 956 32 38 84 • Fax: 956 34 66 92
11405 JEREZ
jerez@espabrok.es

Santa María, Edif. Mercado, local C
Tel.: 956 63 04 12 • Fax: 956 63 42 26
11201 ALGECIRAS
algeciras@espabrok.es

Urb. La Cerámica, local 1-D
Tel. y Fax: 956 53 26 04
11130 CHICLANA
chiclana@espabrok.es

Línea directa: 902 31 41 51

www.marindomenech.com

Una opción de Futuro

Confianza

experiencia y Seguridad

Gestión Personalizada

Las Mejores condiciones

Siempre con

nuestros Clientes

La Asociación Provincial celebrará este año la IX edición de sus premios

Profesionales de la Hostelería y el Turismo procedentes de toda la provincia se darán cita próximamente en el Restaurante 'El Botalón', en la ciudad de El Puerto de Santa María, con motivo de lo que será la IX edición de los premios que concede anualmente la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de la Provincia de Cádiz, y que este año han alcanzado ya su novena edición.

El acto comenzará con unas palabras de introducción a cargo de Manuel Ahumada, gerente de la Asociación. Posteriormente, el turno será para Pascual Castilla, presidente de la Asociación de Mandos Intermedios, quien glosará la historia de estos galardones e hará hincapié en la importancia que tienen para el sector de la Hostelería los Mandos Intermedios.

Este año los nominados se han elegido en tres modalidades distintas, correspondiendo dichas nominaciones a las siguientes personas y entidades:

HOSPITALIDAD TURÍSTICA

- 'Hotel Jerez', Grupo HACE (Jerez de la Frontera).
- Complejo hotelero 'La Palmosa', (Alcalá Gazules)
- Restaurante 'La Fonda', (Arcos).
- Bar típico ' Casa Balbino', (Sanlúcar).
- Cafetería-pub 'Milord', (El Puerto).

IMAGEN PROFESIONAL

- Mari Paz Núñez, Gerente de Horeca
- Vicente Fernández Belizón, jefe de Estudios, Escuela Profesional de Hostelería de Jerez.
- Antonio Llamas de los Ríos, profesor del Servicio del Consorcio, Escuela de Hostelería de Cádiz.
- Javier Carreto, maitre, Restaurante 'Los Portales'.
- Manuel Ochoa Brea, maitre de hotel, jubilado.

RECONOCIMIENTO A LA EXCELENCIA

- Diario de Jerez (Grupo Joly).
- Consejo Regulador del Brandy de Jerez.
- José Monforte, crítico gastronómico, 'La Alacena'.
- Ignacio Casas, periodista, (La Voz de Cádiz).
- H+R, revista de Hostelería de Sevilla.

Gala del X Aniversario en el Hotel Playa Victoria

En el Hotel Playa Victoria de Cádiz, se celebró el acto institucional del décimo aniversario de la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz.

El acto fue presidido por Pascual Castilla, presidente de la Asociación Provincial; al que acompañó Bruno García, delegado municipal de Fomento y Turismo del Ayuntamiento de Cádiz. También estuvo presente, al completo, la Junta Directiva de la Asociación.

En el transcurso del acto se entregaron varias placas conmemorativas, entre otros, a Pascual Castilla, presidente de la Asociación; Cristóbal Santana, vicepresidente; Pedro López Noguera, secretario general, y a Manuel Ahumada, gerente de la Asociación Provincial.



También le fue entregado un obsequio a la directora del Hotel Playa, Rocío Sutil y al jefe de cocina por parte de Pascual Castilla, presidente de la Asociación de Mandos Intermedios.

Tras unas palabras de Pascual Castilla, y del delegado municipal de Turismo, se sirvió un coctel, seguido de un almuerzo conmemorativo del 10º Aniversario de la Asociación.

Presentado un libro de gastronomía de José Carlos García

En la Bodega San Gines del Concejo Regulador de los Vinos del Marco de Jerez, fue presentado el libro 'La cocina sanluqueña: sus fundamentos y mejores recetas', cuyo autor es José Carlos García Rodríguez, periodista y escritor además de enólogo y vocal de prensa de la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz. El acto fue presentado por Jorge Pascual, presidente del Consejo Regulador; seguido de unas divertidas palabras del cocinero Fernando Hermoso del afamado restaurante 'Casa Bigote', finalizando el acto el autor, José Carlos García.

Posteriormente, Pascual Castilla, presidente de la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Tu-



Mesa presidencial del acto celebrado en la Bodega San Gines en el que se presentó el libro 'La cocina sanluqueña'

rismo y Hostelería le hizo entrega al autor de una metopa por la difusión mediática que viene realizando de la gastronomía y enología gaditana. Al finalizar el acto se sirvieron unas copas con los diferentes tipos del Marco de Jerez: Amontillado, Oloroso, Fino, Medium, Manzanilla, etc, brindándose por el éxito de este nuevo libro de José Carlos García, premiado en dos ocasiones como 'Andaluz del Turismo'.

Juan Carlos Morales, presidente de la Asociación de Barman

Juan Carlos Morales, gerente del Restaurante 'El Farito' ubicado en Chiclana de la Frontera, ha sido recientemente designado como presidente y representante delegado en la provincia de Cádiz de la Asociación de Barman de Andalucía Occidental.

Profesional con una sólida y reconocida experiencia como maitre de hotel y como empresario del sector hostelero, organizó recientemente el I Concurso de Cocktelería 'Ciudad de Chiclana'.



Mejora de gestión de recursos humanos
Mejora de gestión de recursos financieros
Mejora de gestión de recursos tecnológicos

Mejoría **Nuevas tecnologías** **Ahorro de costes** **Rentabilidad**

¡Ahora software Fácil Hostelería y software de Gestión-Hotelera gratis para Asociados!
¡Olvídate de pagar MORECA con comisiones de mantenimiento de tu hotel!
¡VENIC! ventas@ceginfor.es

Ceginfor consulting

Muchas necesidades un solo proveedor

Ahórrate los inconvenientes que suponen un proveedor para cada necesidad. Te ofrecemos la solución integral para la gestión de su empresa.

- Consultoría.
- Nuevas Tecnologías y Comunicaciones.
- Desarrollo de Software.
- Asistencia Técnica y Telefónica.
- Marketing y Diseño Web.
- Formación Empresarial.

¿Qué necesita su empresa?
 Llámennos 902 07 55 45

ceginfor.es

HORECA abre una vía de negocios con la localidad marroquí de Kenitra

La política de abrir nuevos mercados para sus asociados ha llevado a una representación de HORECA, encabezada por su presidente Antonio de María, a formar parte de una expedición que se trasladó recientemente a Kenitra, población marroquí cuyas autoridades han mostrado una total predisposición a mantener intensas relaciones comerciales con la provincia de Cádiz.

Fruto de los distintos acuerdos de colaboración alcanzados entre ambas partes, está prevista una próxima visita de cortesía por parte de autoridades municipales de Kenitra, con su alcalde al frente, con el fin de estrechar lazos de colaboración institucional y empresarial con Cádiz y los empresarios de su provincia.

Antonio de María explicaba con estas palabras en la XXXIII Asamblea General de HORECA lo que había podido ver personalmente y las beneficiosas ventajas que podría encontrar un empresario del sector de la Hostelería en tierras marroquíes: "Hemos estado en Marruecos, concretamente en Kenitra, una ciudad que tiene 400.000 habitantes, una especie de Chiclana, o sea sería el mismo modelo a desarrollar que es ahora Novo Sancti Petri, pero no hay restaurantes y no llega a 450 camas en la ciudad. No hay nada turísticamente, pero el ayuntamiento está interesado en relanzarla y nosotros en la línea de que si aquí hay empresarios que quieran ampliar negocio



ahí está Kenitra". El presidente de la Patronal de la Hostelería quedó encantado con las posibilidades de negocio que puede encontrar en Kenitra un empresario con marcado carácter de emprendedor: "No hay ningún restaurante en la ciudad, así que imaginaros el que ponga allí uno".

"Eso sí, tienen bares muy bien montados porque es una ciudad de influencia francesa. Son establecimientos con carácter europeo y venden café y té a 0,30."

En definitiva, la ciudad norteafricana de Kenitra se presenta como el comienzo de algo que puede resultar a la postre muy beneficioso en estos tiempos que corren en los que la iniciativa empresarial resulta tan necesaria: "Si en el futuro hubiera alguna posibilidad de negocio se crearía una embajada de empresarios interesados, siendo éste un tema que se va a llevar a través de la Confederación de Empresarios de la Provincia y la Cámara de Comercio de Cádiz".

Parking Centro, lanza la campaña 'Llenemos el centro'

Parking Centro, de Jerez, ha lanzado junto a los establecimientos de Hostelería del centro jerezano la promoción 'Llenemos el Centro'.

Los establecimientos de Hostelería del centro entregarán a sus clientes vales de 1/2 hora de aparcamiento gratuito a canjear en Parking Centro desde la tarde del viernes hasta la noche del domingo.

Con esta iniciativa, que comenzó el último fin de semana de mayo, se pretende recuperar la actividad del centro de Jerez, que ofrece una restauración muy apreciada, fuertemente enraizada y que ha sabido conjugar la tradición con la más pura modernidad.

Igualmente ayudará a fomentar el resto de la actividad del centro de la ciudad que, por su riqueza patrimonial y cultural, es punto de visita obligada en las noches de este verano que comienza.

Tres discotecas gaditanas por Haití

El pasado mes de enero, la empresa Cobernahu, S.L. propietaria de los pubs y discotecas: Arsenio Manila, Barabass y Nahu, que dirige Raúl Cueto en Cádiz, ofreció a Cruz Roja, con destino a los damnificados por el terremoto, la donación del precio de sus entradas a los locales, que de manera excepcional y solidaria se estableció en un euro como mínimo por cliente. Todo el dinero recogido se entregó a Cruz Roja para contribuir a la reconstrucción del país.

Nueva temporada del restaurante 'El Botalón'

Recientemente tuvo lugar la inauguración de la nueva temporada del restaurante 'El Botalón' en Puerto Sherry. El establecimiento, además de sus servicios habituales, ofrece uno de catering, eventos restaurante en casa y servicio a embarcaciones. Información 956 854 702 y en el e-mail: elbotalondelpuerto@hotmail.com



AQUASOL
MEDIOAMBIENTE

Centro integral de aguas diseño, ejecución y mantenimiento de instalaciones de tratamiento, purificación, depuración y reutilización de aguas.

Tratamiento y purificación de aguas: tecnología en filtración, descalcificación, ósmosis inversa, desnitrificación, desferalización. Depuración de aguas residuales. Tratamiento y reutilización de aguas grises. Desinfección de aguas mediante cloración, ozono u ultravioleta. Almacenamiento y bombeo de agua. Sistemas de depuración y mantenimiento de piscinas.

AQUASOL
MEDIOAMBIENTE

Edificio APEX planta 3ª Oficina 5, Ctra. Madrid-Cádiz km 639, 11407 Jerez de la Frontera
Teléfono 956 318 252 • Fax: 956 318 258 • www.aquasolmedioambiente.es • info@aquasolmedioambiente.es

Los mejores chefs de España viven una 'levantá' en aguas de Barbate

Medio centenar de los mejores cocineros de España entre los que se encuentran Juan Mari Arzak, Ferrán Adriá, Dani García, Andoni Luis Adúriz, se dieron cita en Zahara de los Atunes con motivo de una 'levantá' en la Almadraba de Barbate, organizado por el cocinero gaditano Angel León. Todos se alojaron en el Hotel Restaurante Antonio, todo un enclave de la zona.

Posteriormente a este encuentro donde se mostraron muy distendidos, una de las contadas ocasiones donde no tenían que dar una ponencia, disfrutaron de un aperitivo en la piscina del Hotel Antonio. Allí, degustaron diversos platos como: Morro de Atún de Almadraba en Escabeche, Brocheta de Mignón de Atún de Almadraba, Tortillitas de Camarones, Romanitas de Cigala en Témpera, Queso Payoyo, Jamón Ibérico de Sierra Mayor, Ortigas de Mar Fritas y Gazpacho de Remolacha... todo ello acompañado de la Manzanilla Sanluqueña 'Solear'.

Luego pasaron al comedor principal del Restaurante Antonio donde tomaron de primer plato Tartar de Cola Blanca de Atún de Almadraba, seguido de un segundo plato: Morrillo de Atún de Almadraba al Horno. Como postre un Sorbete de Limón al Cava para rebajar el succulento ágape. Todo ello acompañado con unos vinos del bueno de 'Flequi'.

Una vez finalizada la cena, regreso a la piscina para probar unos cocktails maravillosos acompañados de una música y una noche espectaculares como no podía ser para menos. En el transcurso de la velada, todos tuvieron ocasión de charlar, bailar y disfrutar de la grata compañía.

El martes día 4 de mayo todos acudieron a la esperada 'levantá', teniendo ocasión de poder disfrutar y observar realmente in situ de en qué consiste esa pesca verdaderamente artesanal de la almadraba. También se vivieron escenas ciertamente espectaculares que muchos captaron con sus cámaras y móviles.

Posteriormente a la 'levantá' presenciaron un maravilloso 'ronqueo del atún' en las instalaciones de Productos de Almadraba S.L.



Y ese mismo día celebraron un almuerzo en el Restaurante El Campero de Barbate, donde continuaron degustando las más diversas partes del atún.

Como no podía ser de otra forma llegó la hora de la despedida volviendo cada uno su lugar de origen: Almería, Málaga, Madrid, Santiago, Barcelona, San Sebastián, etc... aunque no todos pues Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak y Ángel León quisieron seguir disfrutando unos días más de las vistas desde el Hotel Restaurante Antonio y de la gastronomía de la zona.

En definitiva, un evento inolvidable del cual disfrutamos todos y del que hay que dar las gracias a Ángel León (Restaurante Aponiente). Sin él no se hubiera sido posible; también gracias al personal de GSR Andalucía, teniendo al frente a Fernando Huidobro, por coordinar todo (nada fácil), a los organismos públicos, al Hotel Antonio que los acogió en su casa, con un total de 35 habitaciones sin cargo alguno, al Restaurante El Campero y a todos por asistir.

Gran éxito en Conil de la XIV edición de la ‘Ruta del Atún de Almadraba’

El Patronato de Turismo de Conil puso en marcha la Ruta del Atún de Almadraba, que alcanzó su XIV edición. Un total de 21 restaurantes de Conil ofrecieron a sus clientes una carta específica de atún de almadraba. Este excelente alimento junto a otros productos de la zona, elaborados con la experiencia y buen hacer de los cocineros locales muestran año tras año lo mejor de la gastronomía conileña. Para el Patronato de Turismo de Conil el objetivo de esta ruta es la promoción de la gastronomía local como valor turístico, “por lo que se centra fundamentalmente en la visita a los establecimientos que participan”.

Dada la buena acogida de la experiencia vivida el año pasado, en esta edición se ha podido celebrar la II Muestra de la Tapa de Atún, donde se ha podido degustar una muestra de esta variedad, y en la que participaron un total de 19 restaurantes, ofreciendo al precio simbólico de un euro, tapas variadas del denominado ‘pata negra del mar’.

Entre los distintos actos que se celebraron en Conil destacó el que tuvo lugar en la Plaza de Santa Catalina. En él se pudo comprobar cómo se realiza un ronqueo del atún, despiece elaborado por manos expertas para su mejor aprovechamiento.

La ‘Feria del Atún’ de Zahara vendió 36.000 tapas

La Ruta del Atún de Zahara de los Atunes entregó los premios a las mejores tapas con el atún como principal ingrediente, elegidas entre los asistentes a un evento en el que han participado 34 establecimientos de este municipio y del entorno de Atlanterra. En total, se han conseguido vender alrededor de 36.000 tapas en los distintos bares y restaurantes. En cuanto al concurso de tapas, se

han producido en esta edición 2.075 votos válidos, que dieron el primer premio al Restaurante El Vapor, por la tapa denominada ‘Torta de atún a la vinagreta de trufa’. El segundo premio fue para el Hotel Antonio, con el ‘Blue de atún sobre chip de boniato en salsa de anchoa’. Por último, el tercer premio se concedió al Restaurante La Rebaná, por su tapa ‘Tostá de atún al brandy’.



BAR CERVECERIA

LAS FLORES · 2

C/. BRASIL, s/n.

Teléfono: 956 28 93 78

CÁDIZ

Las Carreras de Caballos de Sanlúcar se celebrarán del 7 al 21 de agosto

Las carreras de caballos de Sanlúcar de Barrameda se celebrarán este año del 7 al 9 de agosto y del 19 al 21 de este mismo mes en la provincia de Cádiz, también conocida como la Costa de la Luz. Las carreras están declaradas de interés turístico internacional. Desde los palcos o desde la playa -donde el espectáculo es gratuito- se convierten en la cita por excelencia del verano gaditano.

Durante esos días se celebrarán 23 carreras de pura sangre en este singular hipódromo andaluz: la arena mojada cuando el mar se retira entre las playas de Bajo de Guía y las Piletas. Y es que la bajamar determina tanto las fechas de las carreras como la hora de comienzo. El espectáculo suele empezar a las 18:30 y concluye en torno a 21:30 con más de 30.000 personas disfrutando del momento: la puesta de sol, con los pura sangre galopando por la orilla y el Parque Nacional de Doñana al fondo.

La edición de este año tiene un presupuesto de 600.000 euros de los que 170.000 son para premios. Las carreras también son una oportunidad estupenda para disfrutar de la gastronomía, presidida por la manzanilla –el vino por excelencia de esta tierra- y los langostinos de Sanlúcar.

UNA CIUDAD SEÑORIAL

La ocasión se presenta como una oportunidad ideal para conocer Sanlúcar de Barrameda, ciudad señorial enclavada en la desembocadura del Guadalquivir y muy marcada con el descubrimiento del Nuevo Mundo. Desde Sanlúcar partió Cristóbal Colón en su tercer viaje a las Américas y también Magallanes en su primera vuelta al mundo. Su prosperidad económica le llega con el comercio americano y las empresas bodegueras, que impulsaron su economía y su cultura, una herencia que ha marcado para siempre la trama urbana de la ciudad.

Mikel Urmeneta, director creativo de Kukuxumusu ha sido uno de los muchos visitantes que se han acercado en los últimos años a Sanlúcar para asistir a sus famosas carreras. Un acontecimiento social, deportivo y turístico que cada mes de agosto con-



centra en la ciudad gaditana a miles de visitantes para presenciar en directo las carreras de caballos con el atardecer en Doñana de fondo.

Urmeneta quedó impresionado por el espectáculo y eso es lo que ha querido plasmar en el cartel anunciador de la 165 edición que le encargaron. Fiel al estilo de la marca, el cartel no ha dejado a nadie indiferente convirtiéndose en uno de los protagonistas de esta edición.

Como indica la Sociedad de Carreras de Caballos de Sanlúcar, Urmeneta ha sido autor de infinidad de carteles anunciadores de fiestas y eventos, caso de los San Fermín de Pamplona, de donde es natural. Según el propio autor del cartel, en su obra ha intentado reflejar lo que son las carreras de caballos de Sanlúcar con algún toque divertido y surrealista muy en la línea de los trabajos que hace en Kukuxumusu.

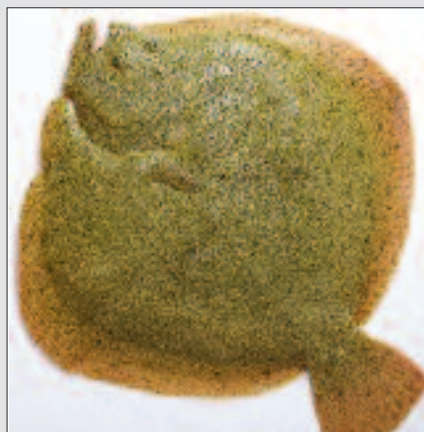
Rodaballo para todos



Este pescado, hasta no hace mucho, estaba reservado—por su precio y estacionalidad— a unos pocos privilegiados. De hecho, el rodaballo solía ser, con el mero, el dúo de pescados más caros de la carta. Sin embargo, en la actualidad y gracias a la acuicultura, está disponible todo al año a un precio muy razonable.

Galicia es pionera en el cultivo de rodaballo de crianza, produciendo el 95 % del total de España y el 60% de Europa. Fernando Otero, gerente de la Asociación de Productores Rodaballo de Galicia OPP-59, comenta que esto se debe a la calidad y temperatura de las aguas gallegas y a la tecnología desarrollada por las empresas productoras en estrecha colaboración con el Clúster de la Acuicultura de Galicia.

La primera reserva marina de Galicia se encuentra en Lira (Carnota, A Coruña), justo en la desembocadura de la salida de aguas de una de las mayores granjas de rodaballo, lo que demuestra la pureza de las aguas. Una de las ventajas del rodaballo de crianza precisamente, es que no está so-



metido a los riesgos de la contaminación marina, como estamos viendo muy especialmente en estos días, y que tanto las aguas donde se cría como las vertidas están sometidas a exhaustivos controles oficiales de empresas y organismos independientes para ofrecer la máxima garantía de seguridad sanitaria y alimentaria. Está demostrado que la acuicultura es fundamental para la protección de la vida marina y que contribuye enormemente a evitar la sobre-ex-

plotación del mar. El cultivo del rodaballo evita la estacionalidad de su pesca y nos permite disfrutar, durante todo el año, de un pescado de lujo, a un precio estable y asequible, además de llegar siempre fresco al lugar de destino, en el momento deseado y con el tamaño que se desea.

En España el consumo de rodaballo ha aumentado un 53 % y ya se consumen 3810 toneladas de rodaballo al año. Es un pescado muy apreciado por los nutricionistas, ya que es bajo en calorías y muy digestivo, por eso es muy aconsejable para aquellas personas que deseen seguir una dieta equilibrada. Su consumo aporta a nuestro organismo vitamina B9, calcio, flúor, magnesio y yodo.

La versatilidad del rodaballo es otra de sus virtudes. Puede prepararse a la plancha, a la parrilla, al horno, a la cazuela, a la gallega, en tapas... Sus muchas posibilidades quedaron demostradas en la gran variedad de recetas recibidas en el pasado 'I Concurso Nacional de Recetas de Rodaballo para Profesionales' celebrado en Santiago de Compostela.

Apertura de la tienda gastronómica y de sus propias marcas de chocolate

La Escuela de Hostelería de Jerez, del Grupo Romero Caballero, ha presentado su tienda gastronómica y las nuevas marcas de chocolate de elaboración propia. Francisco Romero Caballero, presidente del GRC, explicó exhaustivamente la apertura este nuevo espacio ubicado junto a la Escuela (y que dará empleo a 25 personas).

Una tienda gastronómica en la que podrán encontrarse todo tipo de productos repartidos en áreas temáticas como platos elaborados en cuarta y quinta gama, precocinados (frituras, asados), pasteles, vinos y un largo etcétera. En concreto, serán 2.000 metros cuadrados, la mitad destinados a almacén y bodega, y el resto para la elaboración y comercialización de los productos.

El propio Francisco Romero indicó que "la bodega tendrán también un carácter didáctico y pedagógico donde profesionales y alumnos de nuestros cursos podrán ilustrarse y conocer diferentes caldos, tanto de Jerez como de ámbito nacional e internacional". Podrán encontrarse también platos de todas las culturas gastronómicas. La oferta se complementará con la presencia de la editorial EH Editores y la venta de sus diferentes colecciones (especialmente los números de 'EH Gastronomía').

ALTO SENTIDO SOCIABILIZADOR

Será una tienda gastronómica con un gran sentido sociabilizador, porque tiene cabida toda la sociedad ya que habrá platos de



alta gama de diseño, como puede ser un buen gazpacho bien hecho, pero habrá elaboraciones de todos los niveles a buen precio.

En la misma línea, Pablo García, responsable del 'Catering Las Vides' del Grupo Romero Caballero, subrayó la variedad de productos que podrán encontrarse, sin necesidad de que la tienda sea un gourmet ya que "engloba a todo el mundo y es una gastronomía para todos los bolsillos". Fue precisamente José Rosales, jefe de cocina de la Escuela, quien destacó que los platos elaborados "serán elaborados por nosotros y podrán mantenerse hasta 60 días". La variedad será también la nota predominante ya que "tenemos preparados unos 120 platos y estamos trabajando en cien más".

En esta nueva tienda podrán degustarse y adquirirse las nuevas marcas de chocolates de elaboración propia de la Escuela y del Grupo Romero Caballero.

"El chocolate es muy valorado a nivel internacional y nacional, pero en el sur se pierde un poquito más. Así que nosotros queremos valorarlo y muestra de ello es esta presentación", señaló Rosales.

Juan Carlos Ibáñez, jefe de pastelería de la Escuela, explicó que los chocolates y sus derivados están realizados con cuatro tipos de cacao, tres procedentes de Sudáfrica y otro de África. "Hay una empresa única en el mundo que nos dio la oportunidad de crear nuestra receta. Nos desplazamos a París y tras muchas pruebas dimos con la tecla, basándonos en nuestra experiencia".

Así, subrayó que "somos casi pioneros en España en la creación de este producto y, a partir del chocolate elaboramos y realizamos distintos productos que estarán en la tienda nueva junto a una gran variedad de productos de pastelería".

Helado de alfajor

Érase una vez un humilde dulce típico de Medina Sidonia que era puesto a la venta en una cesta de mimbre y ofrecido a los viajeros de los autobuses de línea que hacían escala en esta ciudad. El alfajor, que así es como se llama, ha llegado a convertirse en el rey de la repostería, consiguiendo lo que ningún otro producto gastronómico aquí ha conseguido, codeándose con personajes tan ilustres como el turrón de Jijona, la ensaimada de Mallorca y los mantecados de Astorga, y es que desde el año 2004 este dulce cuenta con la primera Indicación Geográfica Protegida que de repostería se consigue en Andalucía, como reconocimiento europeo de una larga tradición en su elaboración, una intachable reputación y la existencia de una receta a proteger vinculada a una determinada zona geográfica.

¡Quién lo hubiera pensado!, ¡quién se hubiera atrevido a pronosticar su fabuloso futuro! Sobre su sabor y su aspecto oscuro se ha dicho mucho, casi siempre nada bueno, incluso los malos augurios presagiaban pocos años de vida, de él se creía que tenía los días contados, pero algo tendrá su sabor, cuando ha sobrevivido, y no sólo sobrevivir, sino llegar hasta donde ha llegado.

Alguien dijo que el alfajor requiere la costumbre del paladar, opinión que compartirá cualquiera que haya probado este extraño manjar, pues no es la mejor de las reacciones la que provoca una primera degustación.



Su receta es muy antigua y ha sabido abrirse camino y adaptarse a todos los tiempos

Su receta, que ha sido transmitida de padres a hijos a título de mayorazgo y que actualmente guardan como un tesoro los productores de alfajores de Medina Sidonia, es muy antigua, de la época árabe, una época en la que las mejores cocineras asidonesas eran enviadas a los palacios de Damasco para poner exquisiteces sobre las mesas de los sultanes. Desde entonces, el alfajor o alajú ha sabido abrirse camino y adaptarse a todos los tiempos.

Hace sólo unos días tuve la ocasión de descubrir el helado de alfajor en el Restaurante El Duque, situado a la entrada de Medina. Una experiencia única, sobre todo ahora que llega el verano. Si tienen la ocasión no dejen de probarlo, les aseguro que su paladar no tendrá que acostumbrarse a tan excepcional sabor, sino que, por el contrario, le estará eternamente agradecido.



Sebastián Montero

Lingüista

andalusianculture@hotmail.com

Sentido pesar de HORECA por Pepe Benítez

José Benítez Gutiérrez, Pepe Benítez para todos los gaditanos, falleció el pasado 19 de abril, dejando un profundo pesar entre todos los miembros del Consejo de Administración, empleados y asociados de HORECA. No en balde, el admirado Pepe fue también la voz de las últimas asambleas que la Patronal celebró tanto en la Dehesa de Bolaños como en la Hacienda las Beatillas.

Precisamente hace tres años, con motivo de la XXX Asamblea General, Pepe Benítez recibía, junto a su mujer, Eva Sobrido, el merecido homenaje de HORECA por su inestimable colaboración en los últimos años de su dilatada carrera profesional. Pepe Benítez comenzó su fructífera vida laboral en Radio Juventud y de su voz también pudieron disfrutar durante 40 años en los micrófonos de Radio



Cádiz, Onda Cero, Canal Sur y Cadena Dial. Sirvan estas líneas como merecido homenaje a un profesional al que la gran familia de la Hostelería gaditana siempre llevará en su corazón.

Felipe Rodríguez, Medalla del Trimilenario Ciudad de Cádiz

Felipe Rodríguez Melgarejo, propietario de la discoteca Holiday, ha sido merecedor de la medalla del Trimilenario Ciudad de Cádiz, asegurando en el momento de recibir el premio que "lo llevaré siempre en el fondo de mi corazón". La comisión de Honores y Distinciones que

otorga el galardón reconoció la "tenacidad" de Felipe Rodríguez y la calidad en el servicio que viene prestando desde 1978. La alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez destacó asimismo el "ejemplo de trabajo y compromiso" de los distinguidos y del asociado de HORECA en especial.

Medalla de la Provincia, a título postumo, para Lothar Bergman

Con motivo del 'Día Mundial del Turismo', la Diputación Provincial de Cádiz entregó su Medalla de la Provincia a título póstumo a la figura de Lothar Bergman. Fallecido el 11 de noviembre de 2009, Bergman fue un miembro

muy activo del Consejo de Administración de HORECA.

Además, será recordado por defender al arte rupestre y a las Cuevas del Campo de Gibraltar, habiendo participado en numerosos congresos.

Poesía de José M^a Ronda al Parador Hotel Atlántico

El que fuera su director, José M^a Ronda dedica esta poesía al Parador Hotel Atlántico, en periodo de remodelación:

"Balcón hacia el océano en su atalaya marcando singladura entre dos siglos de Cádiz y su historia fiel testigo..., soñando entre las olas un mañana.

Retratos del ayer dentro del alma... preñados de emociones y suspiros, has visto tantas cosas fiel amigo..., que guardas mil secretos junto al agua.

Adiós nos dices hoy..., hoy ya te marchas, buscando en el futuro tu destino y cierras esas páginas del libro que un día se llenaron de palabras.

Hoy quiero ser gaviota, con sus alas..., volar donde tú estás con mi quejido..., y quiero ser la proa del navío que busque tu amistad en la distancia.

En ese renacer, de madrugada, Imagen renovada y con más brío. No dejes al azar y en el olvido recuerdos, emociones y nostalgias".



**FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA
DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ**

www.horecacadiz.org
www.gastronomiacadiz.com

www.alojamientoscadiz.com
www.hotelescadiz.com
www.hospedajecadiz.com
www.hostalesypensionescadiz.com
www.campingcadiz.es
www.reservashorecacadiz.com

2010

Andalucía...

Andalucía no es donde termina Europa, es donde empieza.

Tenemos mar, campo, nieve, desierto; tenemos vaqueros y hasta soldados ingleses.

El andaluz no es un acento, es un castellano entre amigos.

Y las rubias nunca están solas. Vienen con tapa.

Aquí no comemos tomate, nos lo bebemos.

Nuestros trajes no se lucen, son de luz. Y nuestros partidos

siempre tienen un tercer tiempo.

En Andalucía no nos dan nada las curvas.

No nos desabrochamos la camisa,

No andamos por la calle,

En Andalucía
no exageramos,

Amamos

el aceite de oliva.

Amamos la pasión,

Amamos a los que se fueron

y a los que
se quedaron.

Amamos ese arte,
esa visa,
ese orgullo,

esa casta, ese verde, ese blanco.

Los andaluces amamos esta tierra

y brindamos por ella, con esta cerveza.



los toreamos.

nos la partimos.

la vivimos.

son los demás los que se
quedan cortos.

el jarrón,
y las bombillas de colores.

la amistad y mirar a media tarde.

Hecha de Andalucía

tómate
la Vida
Con

Cruzcampo®