

Diciembre 2013

# HORECA

C Á D I Z

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



*Felices Fiestas*



**GRUPO SECURDAT**

**LES DESEA FELIZ NAVIDAD  
Y UN PRÓSPERO AÑO  
2014**

**Comienza el nuevo año  
cumpliendo la normativa.  
Proteja los Datos de su  
empresa y adáptela a la  
LOPD**



**GRUPO SECURDAT**

**SISTEMAS NORMATIVOS**

Ley Orgánica de Protección de Datos  
LSSI-CE  
Ley de Prevención de Blanqueo de Capitales  
Autogestión de la PRL

**FORMACIÓN BONIFICADA**

Formación Bonificada para Trabajadores  
Certificados de Profesionalidad  
Permisos Individuales de Formación  
TPC, Biocidas, Gases Fluorados, Fitosanitarios  
más de 1000 cursos de Formación

Pol. Ind. Las Salinas de Levante, C/ Ingeniero Ruiz de la Cuesta, nave 23 El Puerto de Santa María, 11500, Cádiz

[www.gruposecurdat.com](http://www.gruposecurdat.com) | [info@gruposecurdat.com](mailto:info@gruposecurdat.com) | Tlfno: 956 90 52 14

Federación de Empresarios  
de Hostelería de la Provincia  
de Cádiz

**HORECA**

DICIEMBRE 2013



**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](mailto:info@horecacadiz.org)

[www.horecacadiz.org](http://www.horecacadiz.org)

**Dirección Técnica**

Carlos Medina Lapieza

**Gestión de Publicidad**

HORECA

**Fotografías**

Nacho Frade (Fotos Luque)

HORECA, Línea 6

y colaboradores

**Depósito Legal**

289/82

**Diseño, edición,  
redacción y producción**

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

C./Alameda Apodaca, 22-1º

Teléfono: 956 80 82 30

Fax: 956 28 91 19

[www.linea6.es](http://www.linea6.es)

[linea6@linea6.es](mailto:linea6@linea6.es)

EDITORIAL

## Profesionalidad y dedicación

Un año más que dejamos atrás en este periodo de crisis económica que no parece tener fin y al que seguimos combatiendo con dos armas que han resultado vitales para nuestra subsistencia en este nefasto ciclo: profesionalidad y dedicación.

La profesionalidad de todos los empresarios que han apostado por HORECA y que, día a día, queda de manifiesto en unos establecimientos que ofrecen la máxima calidad y el mejor servicio que puede encontrar un cliente ahora que se mira más el euro que nunca.

Empresarios que han sabido adaptarse a los tiempos que corren, pero con la idea muy clara de que no hay que bajar el nivel de calidad. Si cabe, ahora más que nunca porque ya se sabe que en los tiempos de bonanza económica todo se diversifica y resulta más fácil atraer a la clientela.

Profesionalidad demostrada por hosteleros que forman parte de nuestra Federación y que desde nuestras distintas Asociaciones vienen trabajando a diario por mejorar la situación de sus compañeros con la capacidad suficiente para luchar por los demás sin dejar de atender sus negocios.

La dedicación la encuentra a mansalva el empresario del sector que apuesta por HORECA. Con nosotros tiene una mano tendida y las herramientas suficientes para sentirse amparado y protegido frente a la multitud de trabas burocráticas que supone gestionar, abrir o ampliar un negocio.

Nuestra dedicación parte de la pasión que sentimos por esta profesión. Ésa que nos conduce a estar presentes en cuantas mesas, negociaciones o jornadas tengan como argumento fundamental la Hostelería y su futuro en estos tiempos tan inquietos que nos toca vivir.

De cara al 2014, reafirmamos nuestra intención de que HORECA debe seguir creciendo desde la profesionalidad y dedicación de cuantos forman parte de una Patronal provincial a la que sólo le guía el bienestar de sus asociados. Por eso nos llena de orgullo ver cuantos premios, galardones y reconocimientos premian vuestro esfuerzo.

No tengáis la menor duda de que afrontamos el nuevo año con la intención de poner nuestro grano de arena para que la crisis comience a disiparse y digamos adiós a las vacas flacas.

**Antonio de María Ceballos**  
Presidente de HORECA



# Patronal y sindicatos renuevan el Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería

**El nuevo sistema conseguirá mejorar las condiciones de movilidad funcional entre los diferentes puestos y ocupaciones lo que redundará en una mejora de la organización interna de las empresas del sector**

Los presidentes de la Federación Española de Hostelería (FEHR) y de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), José María Rubio y Juan Mo- las, respectivamente, y los secretarios generales de CHTJ-UGT y FECOHT-CCOO, Francisco Do- mÍnguez y Javier González, y las respectivas de- legaciones en la negociación firmaron en Madrid la adaptación del Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería a la última reforma laboral. El acuerdo alcanzado define el marco de relaciones laborales del sector Hostelero para el conjunto de todo el país. Casi un millón de asalariados dependen de la regulación que el IV ALEH establece.

Los capítulos que han sido actualizados hacen referencia al régimen de clasificación profesional y al modelo de formación y cualificaciones para el sector. En concreto el sistema de clasificación profesio- nal, recogido en el capítulo segundo, se simplifica pasan- do de articular las categorías profesionales en cuatro grupos profesionales, a tres grupos, a excepción de los ayudantes de camarero.

El nuevo sistema conseguirá mejorar las condiciones de movilidad funcional entre las diferentes ocupaciones y puestos, lo que redundará en una mejora de la organiza- ción interna de las empresas.

También ha sido modificado el capítulo que regula el sistema de formación profesional en el sector, incorpo- rándose al acuerdo estatal la Fundación Laboral de Hos- telería y Turismo, creada por los sindicatos y las organiza- ciones empresariales del sector para colaborar activa- mente en la mejora de la cualificación y profesionalización de los trabajadores y de los empresari- os y profesionales del sector.

El Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería (ALEH) es un convenio estatal del sector de Hostelería que permite ga- rantizar condiciones de mercado laboral único para el sector hostelero en todo el país. Garantiza la libertad ne- gociadora en ámbitos inferiores tanto de empresa como de territorios.



El ALEH dispone además de una estructura que regula la clasificación profesional, el periodo de prueba de los contratos, los contratos formativos, la formación profesio- nal, el régimen disciplinario, la solución extrajudicial de conflictos laborales, la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la prevención de riesgos laborales y la seguri- dad y salud en el trabajo y la subrogación de centros en el caso del subsector de colectividades.

La CEHAT representa hoy en día a todo el sector del alojamiento español (tanto hoteles independientes como cadenas hoteleras, apartamentos turísticos, balnearios y campings & resorts.) Cuenta en la actualidad con más de 14.000 establecimientos y 1.800.000 plazas, agrupadas en 64 asociaciones de ámbito nacional, provincial, auto- nómico y local en todo el territorio nacional.

Fundada en 1977, la Federación Española de Hostele- ría (FEHR) es la única organización empresarial que repre- senta a nivel estatal al conjunto de cerca de 300.000 em- presas de restaurantes, bares, cafeterías y otros estableci- mientos que integran el sector de la restauración. Este conjunto empresarial da trabajo a más de un millón de personas y tiene un volumen de ventas de 102.713 mi- llones de euros (datos 2012), lo que equivale al 6% de PIB de la economía española.

GM

cash&carry  
sólo profesionales

## TE AYUDAMOS A RENTABILIZAR TU NAVIDAD

GM Cash te ayuda a rentabilizar tu negocio, incluso en la fechas más señaladas. Por eso, estas navidades, GM Cash pone a tu disposición múltiples ofertas y herramientas para que además de que no te falte de nada, puedas sacar el máximo partido de tu negocio.



## TE DESEAMOS FELIZ NAVIDAD

### PRODUCTOS DISEÑADOS PARA TU NEGOCIO

Disfruta de una amplia oferta con más de 14.000 referencias y de nuestros más de 1.600 productos de marca propia.

### SECCIONES ESPECIALIZADAS

Mercado de Frescos · Electro profesional · Bazar profesional  
Bodega · Cervezas del mundo

### SOLUCIONES PERSONALIZADAS

Descubre cómo potenciar tu local con los múltiples Kits de negocio que ponemos a tu disposición, una herramienta que ayudará a ampliar tu oferta de productos y servicios.

Aprovecha tu Área Cliente, en nuestra web, para consultar las ofertas, personalizar tus cartas o planificar y crear menús de forma fácil y sencilla.

Porque sabemos lo que necesitas, disfruta de ofertas personalizadas para tu negocio.

### GM CASH CÁDIZ:

Pcd, Industrial Tres Caminos PUERTO REAL, 11510  
www.gmcash.es · www.facebook.com/grosmercat

GM Granada · GM Málaga · GM Motril · GM Sevilla · GM Mijas



## La Hostelería, contra la obligatoriedad del uso de las aceiteras irrellenables

La Federación Española de Hostelería (FEHR) valora negativamente la imposición del uso de aceiteras irrellenables en Hostelería, según aprobó el Consejo de Ministros el pasado 15 de noviembre a propuesta del Ministerio de Agricultura y Alimentación y el Ministerio de Sanidad. El Real Decreto refleja el importante papel de la Hostelería, "que ha venido contribuyendo a poner en valor y acercar el aceite de oliva español a sus clientes".

A pesar de este reconocimiento para el sector, la nueva normativa establece que "en los establecimientos del sector los aceites se pondrán a disposición del consumidor en envases etiquetados y provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización". Asimismo recoge que "los envases que por su capacidad se puedan poner a disposición de los consumidores más de una vez, dispondrán de un sistema de protección que impida su reutilización una vez agotado su contenido original".

Desde la FEHR se considera que esta prohibición tendrá una serie de consecuencias para el sector, que se resumen en las siguientes:

- Temor ante el hecho de que los nuevos formatos supongan un incremento de los precios del aceite.

- No se toman en consideración los aspectos medioambientales. La medida producirá un incremento del volumen de envases, plásticos y vidrios, con un gran impacto medioambiental.

- No se ha realizado estudio de las nuevas necesidades logísticas que harán que el aceite pueda desaparecer de muchas ubicaciones y ser sustituido por condimentos y aliños diferentes, más cómodos, económicos y no sujetos a normativas tan estrictas como la que se pretende imponer al de oliva.

- No se ha valorado el impacto de desplazamiento de la demanda que producirá una multiplicación de entre cinco y siete veces el precio actual del producto.

- No se ha valorado el desperdicio alimentario que producirán unos envases, por ejemplo de 20 cl, que en casi ningún caso se agotan en una monodosis y que sin embargo se convierte en residuo y derroche alimentario (incompatible con criterios de racionalidad en base a la estrategia de reducción de desperdicio alimentario).

- Se produce un perjuicio de pérdida de personalización de los establecimientos, no pudiendo utilizar sus propios dispensadores. Además, se rechaza de plano la asociación de aceitera relleable con la de envase de poca calidad o producto de baja calidad.

- Que el producto no tenga etiqueta cuando está en la mesa del restaurante o la barra del bar no es una pérdida de información al consumidor, ya que se dispone de cartas, paneles y -lo que es más importante- el conocimiento y atención de nuestro personal de sala y barra. Los establecimientos de Hostelería no son como los supermercados por ello no tener la etiqueta no es sinónimo de desinformación.

Desde FEHR se ha mostrado en todo momento, tanto al sector del aceite de oliva, como al MAGRAMA una abierta disposición a colaborar y plantear acciones en positivo, como alternativa a una medida restrictiva.



**sidma**

Les Deseamos Feliz Navidad  
y Próspero Año 2014



### AUTOESCUELA Y FORMACIÓN BONIFICADA Y HOMOLOGADA

A2, A, B, C, AM, CAP y ADR.

TPC; Legionela, Gases Fluorados, Fitosanitarios,  
Biocidas de Higiene Veterinaria, Inglés (B1 y B2),  
RITE y más de 1000 cursos de formación.

### INGENIERÍA Y DESARROLLO

Dirección Integrada de Proyectos, Urbanismo,  
Obra civil, Topografía, Estudios Acústicos, etc...

### CONSULTORÍA DE MEDIOAMBIENTE Y CALIDAD

Certificados de Eficiencia Energética,  
Impacto Medioambiental, SIGs, SGMA,  
Calificación Ambiental, Implantación  
y Auditoría de Sistemas.

### LABORATORIO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Análisis Físicos - Químicos, Microbiológicos y Medio  
ambientales, Registro sanitario, PGH, APPCC, ISO  
22.000, IFS, BRC, UNE 155.000.

#### GRUPO SIDMA

Soluciones de Ingeniería, Desarrollo y Medio Ambiente, SL,  
Servicios Técnicos SIDMA, SL.

Domicilio Social y Sede Central:  
C/ Ancora Nº2. Locales 10 y 11. C.C. "El Ancla", El Puerto de Santa María  
Laboratorios:  
C/ Ngardanales, Local 6, Arcos de la Frontera.

www.sidma.es | info@sidma.es | T/F: 956 480 321

**sidma**  
CONSULTORIA  
INGENIERIA  
FORMACION  
AUTOESCUELA  
LABORATORIO  
TELECOMUNICACIONES  
SERVICIOS

**10º**  
ANIVERSARIO  
2003-2013



## Asamblea de la Asociación de Camping

**Un año más nuestros asociados del sector de campamentos turísticos se dieron cita para tratar los problemas que acucian a unos empresarios que, bajo el amparo de HORECA, buscan soluciones y el respaldo de las Administraciones Públicas para afrontar el futuro con una visión más optimista. La cita fue este año en el Camping 'La Rana Verde'.**

El pasado 20 de noviembre en las instalaciones del Camping 'La Rana Verde', situado en Chiclana de la Frontera, tuvo lugar La Asamblea Provincial de Campamentos Turísticos, que bajo la presidencia de José María Rodríguez Revelles, presidente de la Asociación Provincial de Campamentos Turísticos y Ciudad de Vacaciones, contó prácticamente con la total asistencia de los empresarios del sector.

La Asamblea, que contó con la presencia del presidente de la Patronal, Antonio de María, y su gerente, Mari Paz Núñez, ha querido mostrar su enorme indignación porque continúa sin erradicarse la acampada ilegal, un cáncer que continúa un año más acabando con algunos camping de esta provincia. Desde la Asociación se quiere poner de manifiesto que, por parte de las autoridades locales, no se llega a conseguir eliminar la misma.

Como balance de lo que fue la pasada temporada estival, se considera que ésta ha sido positiva en tanto que se han mantenido unos datos muy similares a los alcanzados el año pasado aunque muy lejos de lo que sería una temporada normal como consecuencia del periodo de recesión en el que anda sumida la economía provincial.

Además, se han querido valorar de manera muy positiva tanto la puesta en funcionamiento del apeadero de Renfe en el Aeropuerto de Jerez, por lo que permite abaratar costos en los desplazamientos, así como la designación de la localidad jerezana como Ciudad Europea del Vino 2014, lo que también provocará la llegada a la provincia de muchos visitantes el próximo año; algo que redundará muy positivamente en todas las Asociaciones de HORECA.

Asimismo se está a la espera de que se modifique el Reglamento de Camping por parte de la Junta de Andalucía, ya que el actual no cumple las expectativas que necesita y exige en estos momentos el sector.

Otro de los puntos tratados es que se ha acordado la próxima emisión de un nuevo folleto de camping que recogerá toda la oferta provincial de los asociados y que además permitirá llevar su oferta turística a las ferias y eventos especializados.

Al término de la reunión, y tras el correspondiente turno de ruegos y preguntas, quedó aprobado el informe de gestión presentado por la presidencia por unanimidad.

## Chiringuito 'Nahú Beach', 'Premio Nacional de Hostelería 2013'

El Teatro Campoamor de Oviedo acogió la celebración de los VII Premios Nacionales de Hostelería, organizados por la Federación Española de Hostelería (FEHR). Raúl Cueto propietario del chiringuito 'Nahú Beach', de Cádiz, recibió el galardón como empresa hostelera comprometida con la responsabilidad medioambiental.

El 'Nahú Beach' ofrece un punto de avistamiento de aves marinas, un circuito de bicicletas, los que acuden conocen las plantas autóctonas de la zona, con un molino de viento genera algo de energía. Ha instalado una máquina de reciclaje de latas de aluminio y recoge en un libro las ideas de sus clientes en materia de mejora del medio ambiente. Este galardón viene a sumarse al recibido por el Ministerio de Medio Ambiente, como 'Chiringuito Responsable'. Raúl Cueto, propietario de varios establecimientos en Cádiz, con un consolidado bagaje profesional y un carácter de emprendedor nato que ha sabido plasmar en todos sus proyectos, ha demostrado "ser un ejemplo y una muestra de actitud, esfuerzo y empeño", conector de la tradición hostelera, que ha sabido conjugar con las ideas más innovadoras.



## GRUPO KENTIA APOYANDO A LOS HOTELES Y SUS ASOCIACIONES

Tenemos **presencia en toda España** y ayudamos en **tres áreas importantes:**

- Negociamos con la fuerza de un grupo y obtenemos importantes rebajas en las tarifas de productos de consumo.
- Elegimos y ponemos a tu disposición los mejores proveedores de servicios.
- Colaboramos con las asociaciones de hoteleros. Para asociados a HORECA, pertenecer a Grupo KENTIA es **GRATIS**.

**Aprovecha estas ventajas,  
¡LLÁMANOS!**

LA CENTRAL DE COMPRAS  
INDEPENDIENTE.

955 286 106  
info@grupokentia.com  
www.grupokentia.com

## Inteligencia emocional en la empresa: cómo mejora la cuenta de resultados

La inteligencia emocional comprende un conjunto de habilidades personales imprescindibles para gestionar los fracasos, los fuegos diarios, la incertidumbre, los conflictos, la presión, nuestros propios estados de ánimo y, sobre todo, a las personas.

En este seminario, organizado por HORECA e impartido por Víctor Pacheco Bernal, 'coach profesional' de la empresa Activa Talento, los alumnos han compartido las últimas investigaciones que aíslan y miden el impacto de la inteligencia emocional en los diferentes aspectos de la empresa. Se pusieron sobre la mesa los casos de empresas como 'General Electric', 'Zappos', 'L'oreal' y 'American Express', experimentando de primera mano cómo es el entrenamiento en inteligencia emocional y poniendo en práctica una técnica para regular el estrés.

Dirigido a empresarios, directivos y profesionales con inquietudes y ánimo de superación; el seminario abordó, entre otros, los siguientes objetivos: conocer que es la Inteligencia Emocional y sus habilidades prácticas, descubrir por qué mejora la cuenta de resultados, aprender un nuevo modelo de gestión: ROI Emocional y Experimentar como se entrena la Inteligencia Emocional.

## Integración laboral de personas con discapacidad

La Fundación Pública Andaluza para la Integración Social de Personas que padecen una Enfermedad Mental, FAISEM, es un organismo perteneciente a la Junta de Andalucía que persigue como objetivo general, la prevención de la marginación y la desadaptación de cualquier persona afectada por una discapacidad.

Entre uno de sus cometidos y con la finalidad de alcanzar sus objetivos la FAISEM desarrolla una línea de actuación, como es la consecución de convenios de colaboración con instituciones y tejido empresarial, para favorecer de esta forma la integración

laboral de este colectivo social. En este sentido y conjuntamente con la Fundación MAPFRE, dentro de su programa, 'Juntos Somos Capaces' y en estrecha colaboración con HORECA, se desarrolló en las instalaciones del Hotel Jerez & Spa, sito en la Avda. Alcalde Álvaro Domecq Nº 35, un desayuno empresarial.

El fin del mismo fue potenciar la concienciación social del tejido empresarial de la provincia, así como la de generar la oportunidad de poder transmitir experiencias positivas que han demostrado que la integración laboral de personas con discapacidad es satisfactoria.

## ¿Cómo será el restaurante o el hotel de 2020?

Innovar es difícil, pero ¿acaso no se puede aprender? Con esta premisa el 'Design Thinking' pretende ayudar a las empresas turísticas a reinventarse con un nuevo diseño de servicio, a través de unos seminarios itinerantes de innovación hotelera que dirigidos por Fernando Gallardo recalieron recientemente en tierras gaditanas, concretamente en el hotel 'Playa Victoria' de Cádiz, bajo el patrocinio de HORECA.

Tras la inauguración del seminario, se llevó a cabo una charla sobre 'Diseño de servicio y liturgias en la nueva hostelería'. Luego se procedió a una presentación de productos turísticos con futuro y a una ronda de 'networking'. Una pausa para el almuerzo, dio paso a una mesa debate sobre las tendencias hoteleras de cara a 2014. Un preámbulo al planteamiento con el que quedó definida esta jornada: ¿Cómo será el hotel o el restaurante del año 2020? Con una valoración muy positiva se cerró un debate que tuvo su continuación en Valencia y Santiago de Compostela.

## Cómo conseguir que el servicio al cliente funcione

El servicio al cliente nos afecta a todos. Todos compramos cosas y experimentamos diferentes niveles de servicio. Algunos nos deleitan, ya que superan nuestras expectativas; otros son tan malos que nos molestan y nos producen un verdadero shock.

En la actualidad, el principal factor de diferenciación entre las organizaciones radica en la calidad del servicio que presten al cliente, y no en los aspectos materiales de los productos o servicios que vendan. El buen servicio al cliente se reconoce al instante pero, no se logra al instante. Se necesita una visión muy clara, la cooperación de todos los que trabajan en la organización y, sobre todo, necesita ser gestionado.

### Objetivos:

- Ofrecer una descripción realista de los principales aspectos implicados en la implantación y gestión de un servicio al cliente de alta calidad.
- Mostrar el papel que deben desempeñar en el servicio al cliente los directivos que son responsables directos del personal en contacto con el cliente.



- Analizar casos sobre cómo funciona en la práctica el servicio al cliente: 'Starbucks', 'Hotel Ritz - Carlton', entre otros. ¿Qué se puede aprender?

- Proporcionar recursos de entrenamiento que ayuden a los directivos a evaluar la verdadera importancia que tiene sus funciones en la prestación de un buen servicio a los clientes.

- Ayudar a los directivos a determinar dónde y cómo pueden realizar mejoras en sus propias áreas de trabajo y responsabilidad. Este seminario, impartido por el profesor Juan Manuel Benítez Beneroso, se celebró en HORECA con una duración de 8 horas y estuvo dirigido a empresarios, directivos, mandos intermedios de hoteles, restaurantes y empresas de hostelería en general.



**CURSO DE  
MANIPULADOR  
DE MAYOR  
RIESGO  
DE ALIMENTOS**

**29 €  
PARA NO SOCIOS DE HORECA**

**18 €  
PARA SOCIOS DE HORECA**  
**INFÓRMATE AQUÍ MISMO**



## 'Hipotels' renueva el 'Sensimar Playa Barrosa'



**H**ipotels' abrió por temporada el pasado mes de mayo su hotel propio 'Playa La Barrosa', tras completar la reforma integral iniciada en octubre pasado en el inmueble. El establecimiento, que formaba parte del complejo hotelero 'La Barrosa', ubicado en Chiclana, ha sido sometido a una completa renovación, tras una inversión aproximada de 18 millones de euros, y ha pasado a ser comercializado como un 'sólo adultos' operado bajo los estándares de 'Sensimar', convirtiéndose en el cuarto hotel en España con la marca del operador turístico alemán 'TUI'.

El establecimiento andaluz, ahora 'Sensimar Playa La Barrosa', pertenece en propiedad a 'Hipotels' mediante la sociedad 'Jumari' y ha permanecido cerrado el tiempo que ha durado la reforma. Tras la renovación, el establecimiento ha pasado a contar con un pequeño spa y una piscina tematizada, con restaurante a la carta.

## Las jornadas gastronómicas siguen en el 'Playa Victoria'

**C**on el objetivo de potenciar la gastronomía de la provincia de Cádiz y los conocimientos sobre ésta, junto con sus recursos naturales, el Hotel Playa Victoria (Cádiz) ha continuado un año más con su 'Ciclo de Experiencias Gastronómicas'.

La última jornada del ciclo, correspondiente al mes de diciembre, llevó el nombre de 'Cata Técnica; Vinos de Autor' y en la misma, Santiago Jordi, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (F.E.A.E.), presentó su carta de vinos de autor.

## HORECA colabora con el Ayuntamiento de Cádiz para la formación de gaditanas en Hostelería

**E**l Salón de Plenos del Ayuntamiento de Cádiz ha acogido la entrega de diplomas a las 51 alumnas que han participado en el curso de 'Hostelería y Atención a la clientela', organizado por la Delegación Municipal de Turismo del Ayuntamiento de Cádiz, en colaboración con el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y HORECA.

La alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, la teniente de alcaldesa de Familia, Mercedes Colombo y en representación de la Federación de Hosteleros de la Provincia (HORECA), Mikel Elorza, fueron los encargados de entregar los diplomas a las participantes.

Durante las prácticas, los conocimientos adquiridos en el curso se han aplicado a la realización de todo tipo de servicios de alimentos y bebidas, preparación de elaboraciones culinarias a la vista de comensales, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, así como acogimiento y atención a la clientela, respetando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Para el desarrollo de las prácticas, la Fundación Municipal de la Mujer firmó un convenio de colaboración con HORECA, entidad que participa del interés municipal de apoyar la formación de mujeres desempleadas en este



**Una de las participantes en el curso de Hostelería muestra su diploma en compañía de la alcaldesa, Teófila Martínez y el representante de HORECA, Mikel Elorza**

sector. A través de este convenio, las 51 alumnas han realizado sus prácticas en establecimientos asociados a la Federación de Hostelería, que en esta edición ha contado con la colaboración de 29 bares, restaurantes, cafeterías y hoteles de la capital gaditana.



## LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS



**SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO**  
Acreditación S.P. 51/00



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

Recinto interior Zona Franca de Cádiz. Avda. Consejo de Europa s/n. Edificio Melkart, módulos 21, 22 y 23 (11011) CÁDIZ  
Teléfono: 956 29 34 54 - Fax: 956 29 27 00

## Bienvenidos a la economía de la experiencia

**E**n la economía de la experiencia, el trabajo es teatro; esta filosofía tiene su origen en las representaciones teatrales. Es lo que afirman Joseph Pine II y James H. Gilmore en su libro 'The Experience Economy': "Los productos son tangibles, los servicios intangibles, y las experiencias memorables". Y precisamente esta es la característica que hace tan distinta esta filosofía, su recuerdo.

Esta filosofía está impulsando a las empresas a crear distintas ofertas basadas en experiencias. Sin embargo, a pesar de que parece lo último en temas de estrategia, el Marketing Experiencial no es algo nuevo. Ha sido desarrollado durante años por compañías como Disney, que lo lleva practicando desde hace décadas o como 'Hard Rock Café', que impulsó la moda de abrir tiendas donde se vendían recuerdos junto al restaurante, haciendo que la gente coleccionara cosas, como las camisetas y las tazas de café, a modo de símbolos de los lugares que habían visitado y de las experiencias que habían vivido.

Asistimos a una revolución en el sector hotelero urbano. Aparte de la diversificación de marcas que se está produciendo, hay algunos ejemplos que demuestran que se está intentando dar una vuelta de tuerca a lo que ha sido hasta ahora el concepto del alojamiento; ya no se trata de vender habitaciones, sino que se intenta convertir a los hoteles en centros reales de atracción.

El público objetivo ya no son solo los huéspedes del hotel, sino todas las personas que viven alrededor del mismo. Son conceptos como, por ejemplo, el de 'Meliá' o el 'Hotel de las Letras' de Madrid ubicados en la zona centro, donde lo que se ha pretendido no es solo la ocupación, vía canal mayorista, sino que el hotel se convierta en un centro de referencia de arte, de inno-

vacación, de moda..., incluso de ocio y de club, donde la gente vaya a tomar desde un café, un té, hasta a tomar una copa por la noche, donde la experiencia vaya más allá del alojamiento en sí. El concepto de esta cadena del Grupo Meliá se dirigió en su día a este nuevo consumidor y busca la diferenciación de la competencia para poder tener un objetivo de precios más alto, incluso en épocas de crisis, donde las guerras entre empresas hacen que los márgenes caigan en picado. Si se hace correctamente, la fidelidad se dirige a un grupo que es el creador de la tendencia y se activa a sus seguidores, se consigue salir del entorno donde el precio es un elemento competitivo.

Otro ejemplo de desarrollo del Marketing de experiencias es la cadena de cafeterías 'Starbucks'. No vende café, vende experiencias. Su presidente, Howard Schultz, lo expresa así: "Nosotros no estamos en el negocio del café. Estamos en el negocio del servicio a las personas y casualmente lo hacemos sirviendo café". La experiencia del cliente está en el centro de su negocio.

Hoy las empresas de hostelería se mueven en mercados maduros, hipercompetitivos, con productos/servicios casi indiferenciados y compitiendo esencialmente por precio. Los clientes son ahora más exigentes, están mejor informados y buscan servicios personalizados. Estamos frente a un cambio de paradigma que lleva al cliente a no solo desear cubrir sus necesidades básicas, sino a querer elevar sus procesos de compra y consumo a un estadio superior, el de las emociones y experiencias.

Las empresas hosteleras deben ser capaces de interesar a los clientes, captarlos adecuadamente y vender, pero si nos quedamos aquí, nos anclamos en el puro marketing transaccional, pobre, poco efectivo y obsoleto. Nuestros esfuerzos deben también ir encaminados

a satisfacer, y con ello podemos además retener a los clientes, y si lo conseguimos habremos creado las bases para el desarrollo de un buen marketing relacional. Si además de todo esto podemos evolucionar un poco más e implicar al cliente en todo el proceso, éstos se convertirán en buenos embajadores de la marca, pudiendo incluso ayudar y contribuir en el diseño del producto-servicio. Esta mayor implicación puede lograrse de muchas maneras, y una de ellas es a través de la creación de experiencias únicas.

La empresa que pretenda enriquecer su propia oferta, de forma que se perciba como única, tendrá que convertirse en una 'creadora de experiencias'. Siendo capaz de involucrar al cliente a nivel emotivo, físico, intelectual e incluso espiritual. Todavía hay empresas que creen que los consumidores carecen del hemisferio derecho del cerebro (funciones emocionales), preocupándose únicamente de los aspectos funcionales del servicio (hemisferio izquierdo). El cliente no entiende de aspectos operacionales; un 50% de la experiencia es emocional. ¿Qué emociones intentamos evocar en nuestros clientes?

El marketing experiencial no es solamente un proceso creativo guiado por la intuición, sino que requiere una metodología de implantación, vital para su éxito futuro. "Las experiencias no suceden porque sí, tienen que ser planificadas".

¡Se levanta el telón!  
¿Estamos preparados?

Juan Manuel  
Benítez Beneroso

Profesor de Hostelería  
y Turismo



Pueden enviar sus opiniones y comentarios a:  
jmbenitezbeneroso@gmail.com

## Firmado un convenio de colaboración con MAPFRE

**E**n las instalaciones de la Patronal Hostelera ha tenido lugar recientemente la firma de un convenio de colaboración entre la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería, HORECA y MAPFRE.

Con esta firma, todos los asociados de HORECA, además de obtener un trato personalizado, dando solución a sus obligaciones en el ámbito de la empresa, se beneficiarán de la oferta de seguros de la compañía aseguradora.

MAPFRE, multinacional española dedicada al sector del seguro y reaseguro y con presencia en más de 40 países, ha puesto a disposición de todos los socios de HORECA su amplia red de oficinas en la provincia de Cádiz, así como el apoyo de todo su amplio equipo técnico y comercial. Con este convenio de colaboración la Patronal Hostelera, continúa trabajando con el propósito de lograr una Hostelería de calidad, signo distintivo de nuestro sector, ofreciendo igualmente un servicio de calidad a todos y cada uno de sus asociados.



**El trabajo bien hecho es la base del éxito**

**Sólo con esfuerzo y afán de superación se consigue llegar a ser grande.**

En MAPFRE, casi 35.000 personas y más de 70.000 colaboradores en 46 países de todo el mundo se esfuerzan cada día por hacer bien su trabajo. Para que cada una de las más de 23 millones de personas que ya confían en nosotros, puedan sentirse seguras y protegidas en la mejor compañía.

EL GRECO 2014



**MAPFRE**



## HORECA colabora con los veterinarios en una jornada sobre normativa alimentaria

El curso-jornada 'Alimentos al límite, normativa, control y aprovechamiento' organizado por el Colegio de Veterinarios de Cádiz, dentro del convenio de colaboración que en su día se firmó con el Banco de Alimentos, contó con la colaboración de HORECA, actuando su presidente, Antonio de María como ponente en una mesa redonda en la que también intervinieron representantes del Ayuntamiento de Cádiz y de Jerez, Pilar Orihuela y José Miguel Cantos, respectivamente; de la administración autonómica con Ulises Ameyugo; del Banco de Alimentos, su secretaria Salud González; y de la propia institución colegial, Jesús Fernández Pascual, presidente de la Comisión de Salud Pública y Coordinador de la actividad.

La idea general de la Mesa Redonda establecida para las jornadas era la de dar una exposición y debate sobre procedimientos habituales de inmovilización de alimentos por venta ilícita, así como problemática existente en torno a la utilidad del alimento cedido de forma voluntaria por los titulares de los decomisos y también por las empresas alimentarias para bancos de alimentos y/o otras entidades.

Antonio de María, en representación de la Hostelería



gaditana, realizó una exposición alejada de tecnicismos y habló de cómo ha ido evolucionando el concepto de alimento "en condiciones" para comer hasta llegar a hoy día, en el que ese concepto ha pasado de la cultura popular a la técnica y de las dificultades que puede tener el sector de la restauración para la posible donación de alimentos por motivos logísticos.

Se intentó discernir en la diferencia que existe entre los conceptos "no apto para comercialización" y "no apto para el consumo", analizándose que quizás por ahí estuviera el problema de que no llegaran ciertos decomisos a las entidades benéficas. Así, los operadores económicos privados expresaron su temor ante las donaciones de alimentos, al creer que esta donación incumple la normativa sanitaria de gestión de residuos, y por otra son temerosos a que el uso de estos alimentos pudieran desencadenar algún problema jurídico ante un hipotético perjuicio de salud que los destinatarios pudieran atribuirles.



## Un tratamiento gratis de desinsectación para el 'Bar Don Jamón'

SERTRA, firma líder en el sector de control de plagas en la provincia y que colabora muy activamente con HORECA, hizo entrega de un tratamiento de desinsectación gratis al Bar Don Jamón de Cádiz. En la imagen, el responsable del establecimiento Jose Manuel Anillo; a su derecha, Juan Carlos Dorado, gerente de SERTRA y a la izquierda Jose M<sup>a</sup> Miranda, su director Comercial.

## Jerez, elegida 'Ciudad Europea del Vino' 2014

La ciudad gaditana de Jerez de la Frontera ha sido elegida 'Ciudad Europea del Vino 2014' en el transcurso de la XVII Asamblea General de Recevin (Red de Ciudades Europeas del Vino) celebrada recientemente en Marsala (Italia). La alcaldesa, María José García-Pelayo, ha señalado el interés de este reconocimiento "no sólo para la ciudad y la provincia sino también para Andalucía y el conjunto del país, ya que supondrá la promoción de los vinos españoles en toda Europa".

En la presentación de la candidatura de Jerez, apoyada en un vídeo promocional de los vinos y la actividad enoturística del Marco, la alcaldesa ha agradecido "esta oportunidad única que ofrece Recevin a Jerez, así como la colaboración de la Diputación de Cádiz y a la Junta de Andalucía, a los Consejos Reguladores del Vino y Brandy de Jerez y otras instituciones, federaciones y empresas vinculadas al sector, que han mostrado su respaldo a la candidatura".

Las bodegas de Jerez, situadas en pleno casco histórico de la ciudad y en el propio corazón del viñedo, han protagonizado "un importante salto abriéndose al turista nuevos centros de visitas, atendiendo así una demanda emergente que llega a Jerez atraído por sus vinos y el universo que los rodea". Pero la influencia del vino es de tal magnitud, según sostiene el Consistorio jerezano, que en torno a él se levanta además una industria con influencia cultural, social y urbanística, que determina la idiosincrasia de Jerez.



Por su parte, el presidente de HORECA, Antonio de María, valora de forma "muy positiva, pues es magnífico que una población tan importante para la provincia como Jerez sea referencia europea en 2014". También ha destacado el impacto que producirá en la economía de la zona este nombramiento.

Asimismo, Antonio de María se ha mostrado esperanzado ante la elección porque puede abrir "una nueva etapa de apoyo al vino de Jerez, que ha ido ganando terreno en los últimos años tras el cambio de las costumbres de los consumidores hace unos años". El presidente de los hosteleros gaditanos ha señalado la proliferación de la apertura de tabancos -mezcla de taberna y despacho de vinos- en Jerez y ciudades como Sevilla o Londres. De María resalta la importancia de estos establecimientos que "inciden en la idea de que el vino es un pretexto para relacionarse socialmente, y de que el vino de Jerez no está sólo para saborearlo sino para paladearlo".



**Higienemania**  
Consultoría y Formación en  
Higiene Alimentaria

Cursos: Manipulador de alimentos (basico)  
Manipulador de alimentos (alto riesgo)

Requisitos Simplificados de Higiene.  
Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos. (APPCC)  
Planes Generales de Higiene (PGH).  
Tramitación de Registro Sanitario (RSA).

Edificio Astaré Mod: 8  
Avda. de la Ilustración N° 6  
11011 - Cádiz

<http://www.higienemania.com>  
[higienemania@higienemania.com](mailto:higienemania@higienemania.com)  
Tlf: 607 81 83 11

# El sector demanda una mayor y mejor promoción para que la provincia continúe siendo un referente turístico

Con unas palabras en las que Stefaan de Clerck, en nombre la Federación de Hosteleros, quiso transmitir la más sincera enhorabuena a Jerez, por haber sido elegida 'Ciudad Europea del Vino', Además de recordar que se celebraba el 750 aniversario de su incorporación a la Corona de Castilla, daba comienzo en el Real Alcázar (Alameda Vieja) de Jerez la XIV Asamblea Anual de la Asociación de Hoteles de HORECA

El presidente de la Asociación, a la hora de hacer un balance del ejercicio, manifestaba que "2013 está siendo muy difícil para nuestro sector y en general para todos. Un año donde la prensa ha utilizado a nuestro sector para crear optimismo, pero aunque las cifras de ocupación en ciertos meses, como agosto, han mejorado; no quiere decir que sea un año bueno para los hoteleros".

"Los datos mes a mes que os mostramos en comparación con el año anterior no son del todo malos, si hablamos en términos de ocupación. Pero si hablamos de rentabilidad, en general, ha dejado mucho que desear. Estamos sufriendo, desde hace cuatro años, una caída de ingresos, lo que se traduce en una caída de la rentabilidad de nuestros negocios".

"En general, lo que más hemos notado ha sido el descenso del turismo nacional debido a la situación actual de la economía y la falta de crédito. Pero estamos creciendo en cuanto a otros mercados como el alemán, inglés y ruso".

## Ocupación hotelera

"Los datos de ocupación de enero a septiembre aportados por HORECA reflejan un descenso de unos 2 puntos respecto al mismo periodo de 2012 y un leve aumento entre junio y septiembre, lo que no se ha traducido en un aumento de rentabilidad".



## Aeropuerto

"Nuestra intención es ayudar y colaborar para que Jerez se aproveche de un mayor ámbito de actuación ya que tenemos una localización muy buena, si contamos que estamos a unos 80 km. de Sevilla. Este ámbito de actuación nos podrá permitir tener más vuelos y consolidar más nuestro destino".

"En cuanto a números, según los pasajeros por origen, se nota un descenso importantísimo en cuanto al mercado nacional, una caída del 28%. Importante dato también es el incremento de vuelos desde Alemania con un 13 %, y de Reino Unido que aporta un crecimiento del 24,41 %."

"En cuanto a compañías, sigue liderando 'Ryanair' aunque ha perdido un 10% debido a su manera de trabajar y prepotencia. 'Ryanair' ha penalizado mucho la subida de tasas que AENA ha realizado aunque en menor medida también nos hemos visto afectados.

"Por lo que respecta al papel de los tour operadores en la



captación de nuevas rutas, éste es muy importante al igual que saber captar nuevos aeropuertos que son pequeños en cuanto a volumen de pasajeros, pero que cuentan con un ámbito de actuación muy importante. Son los casos, por ejemplo, de Lille (Francia) y Ostende (Bélgica).

## Renfe

"Hemos conseguido la conexión ferroviaria con el aeropuerto de Jerez, una de las iniciativas presentadas por esta Patronal y que no supone ningún coste adicional en infraestructuras, siendo Jerez es uno de los pocos aeropuertos de España que cuenta con conexión ferroviaria (junto a Madrid, Málaga y Barcelona. Los trenes de cercanías acercan a los pasajeros de Cádiz y los de media distancia a los de Sevilla, siendo un valor añadido para el aeropuerto al hacerlo más funcional y competitivo".

"Además, Renfe ha ampliado el número de paradas diarias en la estación del aeropuerto con trenes de media distancia que enlazan Sevilla y Cádiz. La nueva oferta pasa de ocho trenes a 22 servicios diarios que dan servicio a los clientes de la Terminal aérea y a los 1.300 empleados que trabajan allí diariamente. Con este incremento, se ampliaría la posibilidad de acceso desde localidades como El Puerto, San Fernando, Puerto Real, Lebrija, Las Cabezas y Sevilla".

## Provincia como referente turístico

"Aunque estemos en tiempos difíciles, tenemos la oportunidad de conseguir que nuestra provincia siga siendo un referente turístico. Para ello tendremos que hacer más y mejor promoción, llegar a nuevos acuerdos con tour operadores y compañías aéreas para dar valor a nuestra provincia. Pero sobre todo debemos cuidar y mimar los mercados y los tour operadores que hoy día son los que están salvando nuestra provincia".

"Tenemos que incentivar a touroperadores como TUI, Thomas Cook, Rewe etc., para que actúen en mercados como el británico. El aumento de turistas británicos se ha debido al acuerdo alcanzado entre el Patronato de Turismo y TUI U.K. Y en esta hay que seguir trabajando, haciendo también más hincapié en los mercados nórdicos".

"La Asociación junto al Patronato de Turismo y Turismo Andaluz, ha desarrollado gestiones y participado en ferias como FITUR, ITB y WTM. Además de acciones promocionales tanto a nivel nacional como internacional – tales como Bilbao (destino de gran interés debido a la fidelidad mostrada en los últimos años y su crecimiento año tras año), Córdoba, Jaén, Badajoz, Cáceres, Valladolid y hasta San Petersburgo".

## Andalucía, el mejor cliente nacional

"Como cada año, colaboramos en acciones como el programa de la 'Cadena SER', 'Tan cerca, tan diferente', y 'Andalucía a todo tren'. No olvidemos que nuestro principal cliente nacional es el andaluz, por tanto hay que seguir comercializando nuestro destino en nuestra Comunidad. Por eso os pido que acudáis a las actuaciones promocionales organizadas por las distintas Administraciones".

"Participamos en mesas de turismo, donde debatimos por dónde avanzar en cuanto a promoción, y con Rafael Reyna, director del Aeropuerto, colaboramos en la toma de decisiones en cuanto a compañías aéreas y destinos".

"Si queremos seguir siendo un destino competitivo y atractivo es importante luchar desde las administraciones y el sector privado contra la oferta 'no reglada', o mejor dicho 'ilegal'. Hoy día la situación económica es un drama y ésta es la causa de que proliferen los establecimientos que no cumplen con la reglamentación".

## Créditos para las empresas

"Además, para seguir siendo atractivo hay que parecerlo y para eso necesitamos que el crédito vuelva a las empresas. Estamos en un momento donde nuestros hoteles necesitan renovarse y ajustarse a las exigencias actuales y para nuestra provincia es muy importante que todos nos renovemos y jun-

Continúa ➔



tos trabajemos por esta provincia para que no llegue a ser algo pasado de moda. Para eso necesitamos que el crédito llegue a nuestras empresas”.

### Competencia desleal

“Queremos destacar el gran daño que continúa haciendo la competencia desleal, habiéndose consolidado una nueva casuística consistente en alquilar domicilios privados por habitaciones, llegando incluso alguno a dar comidas. Utilizan las redes sociales e internet para publicitar su oferta sin disponer del permiso y no estando dados de alta en ningún organismo oficial. Por tal motivo se han mantenido reuniones con representantes de ‘Booking’, mostrándoles nuestro malestar y disconformidad por los establecimientos no reglados que utilizan sus portales”.

“También se han mantenido reuniones con delegado de Hacienda al objeto de erradicar la competencia desleal y la economía sumergida, situación que nos debilita cada día más y que perjudica a todos y en especial a un cliente que se ve desprotegido”.

“Desde HORECA siempre hemos defendido que aquellos arrendamientos inferiores a 15 días han de ser considerados turísticos, siendo de nuestra competencia. Para ello pedimos a las Administraciones que aceleren la puesta en marcha de una nueva Normativa de Establecimientos Turísticos que per-

mita más modelos de alojamientos”.

### Más unidad, mejores metas

“En las reuniones con las Administraciones también solicitamos constantemente una mayor unión provincial. Tenemos que vendernos como una unidad y estar unidos para conseguir más y mejores metas; esta provincia está preparada para ello y desde las empresas privadas tendrán todo nuestro apoyo para conseguirlo”.

### Turismo náutico

“Hay que trabajar para diversificar la oferta vacacional y combatir la estacionalidad, destacando la relevancia del turismo náutico puede llegar a tener para nuestra Provincia. Os animo a ayudar y colaborar para el desarrollo de este campo con propuestas como la ‘Estación Náutica Bahía de Cádiz’, que en 2014 quiere ampliar su actividad por todo el litoral y llamarse ‘Cádiz dos mares’”.

### Cádiz Costa Salud

“Un grupo de médicos y hoteleros ha creado ‘Cádiz Costa Salud’ con la intención de atraer a turistas-pacientes internacionales a la provincia, que sería su lugar de descanso y postoperatorio, con claras ventajas económicas con respecto a otros países. Aquí quiero mencionar especialmente la Talasoterapia, especialidad donde Andalucía (con sus 917 kms. de costa) tiene un tesoro no aprovechado aunque la idea fue re-



chazado por la Junta. Además os recuerdo que mi padre (Jan de Clerck) solicitó que la Costa de la Luz pasase a denominarse ‘Costa de la Luz, Costa de la Salud’”.

### Turismo de congresos

“Hemos vivido un año importante en cuanto a congresos en menor medida que el año 2012, debido a la celebración del Bicentenario, pero siendo positivo porque ha ayudado a mantener los niveles de ocupación antes mencionado”.

### Golf

“Otro pilar muy importante para la desestacionalización en nuestra zona, y al que brindamos todo nuestro apoyo. Esperamos que se regularice su situación en cuanto al IVA, lo que contribuirá a que se generen más estancias hoteleras”.

### Turismo de bicicleta

“Ya se está desarrollando con el ‘Plan Andaluz de la Bicicleta 2014-2020’ de la Junta de Andalucía. También es un posible factor desestacionalizador, con actividades muy atractivas para los turistas extranjeros”.

### Parques Naturales

“Tenemos una oferta muy diferente respecto a otras provincias que no cuentan con nuestra diversidad. Hemos mantenido también reuniones con la Delegación de Medio Ambiente para desarrollar más actividades turístico-náuticas en los pantanos interiores. Tampoco podemos olvidarnos de nuestra gastronomía y enología y fomentarlas y potenciarlas como un gran marco turístico”.

### Contra la estacionalidad

“Estamos estudiando incentivar a los hoteles que permanezcan abiertos todo el año, solicitando rebajas del IBI e impuestos, medida que ayudaría a luchar contra la estacionalidad. Hay que evitar que en algunas fechas tengamos pobla-

ciones casi fantasmas y potenciar la oferta complementaria fuera de temporada podría ser el primer paso. Sirvan de ejemplo las playas: a finales de septiembre nuestros hoteles estaban llenos, pero no había ni limpieza ni seguridad y eso da muy mala imagen al turista”.

### Cambios normativos

Se informó de los que se han producido en cuanto a piscinas en hoteles; a los albergues y otras categorías; en cuanto a la hoja de reclamaciones (cartel); medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva, y la firma del IV Acuerdo Marco Estatal de Hostelería.

### Jornadas

Los asociados también fueron informados de una serie de jornadas que son siempre muy interesantes para aprender y estar al día de las nuevas formas de comunicación y ventas.

### Nuevos asociados

Se dio la bienvenida a los nuevos establecimientos asociados: ‘Hotel Restaurante La Villoría’, ‘Hotel La Catedral’, ‘Hotel Restaurante El Castillo’, ‘Hotel Asta Regia’ y ‘Hotel San Roque’.

### Premios y galardones

Por último, en el apartado de reconocimientos, destacar: los ‘Tui Holly’ a ‘Hipotels Barrosa Palace’, ‘Hipotels Flamenco Conil’, ‘Hipotels Gran Conil’ y ‘Sensimar Playa La Barrosa’. Premio a la ‘Mejor Tapa Gaditana’ al ‘Tryp La Caleta’. Premio ‘Travel Life’ a hoteles ‘Playa de la Luz’ y ‘Duque de Nájera’. ‘Traveller’s Choice’ y ‘Tripadvisor’ a ‘Hotel Casa Grande’. ‘Andalucía Management’ en la categoría de responsabilidad social a ‘Fuerte Hoteles’. Y, como colofón, la ‘Medalla de Oro de la Provincia de Cádiz a HORECA’.

## El puerto de Cádiz recibe a 400.000 cruceristas y 274 cruceros en 2013

La Delegación Municipal de Turismo de Cádiz atendió el 13 de noviembre a 1.106 cruceristas. El puerto gaditano acogió los buques 'Oriana', con 1.647 cruceristas; 'Crystal Serenity', con 892; y 'Minerva', con 270 turistas a bordo. La mayoría de los cruceristas eran de nacionalidad británica, seguidos por los norteamericanos.

Según el delegado de Turismo, Bruno García, "seguimos trabajando para ofrecer la mejor atención a los miles de cruceristas que visitan nuestra ciudad y que han convertido al puerto en el segundo de la península en cuanto a número de cruceros, multiplicando por diez los que venían a nuestra ciudad hace años. Hemos mejorado los equipamientos culturales y la oferta patrimonial y de ocio de la ciudad y seguimos poniendo en marcha medidas destinadas a mejorar la atención a los turistas y a las navieras".

Sirva de ejemplo esta jornada para hacer balance de un puerto de Cádiz que ha recibido en 2013 un total de 274 cruceros y unos 400.000 cruceristas, destacando al igual que la pasada primavera, los datos relati-

vos a los meses de otoño con una previsión total de unos 157.000 cruceristas. Entre las más de treinta compañías con presencia en la ciudad durante 2013 figuran, entre otras, los grupos líderes a nivel mundial como son 'Royal Caribbean', 'P&O', 'Costa Cruceros', 'MSC Cruceros', 'Aida Cruises', 'Cunard', 'Holland America Line', 'Iberocruceros', 'Princess Cruises', 'The Yatch of Seabourn' y 'Wind Star Cruises'.



## 'Sherry Sound Festival', la gran cita musical de Jerez

El segundo 'Sherry Sound Festival' se consolidó como la gran oferta musical del verano en Jerez. Buen ambiente, ganas de diversión y con el agua y la música como principales protagonistas en el Hotel 'Cortijo Las Duchas' del Grupo 'Romero Caballero'.

Durante dos días de festival, los asistentes dispusieron de una amplia oferta de actividades, entre las que destacan la pista de karting y el toro mecánico, actividades que sirvieron para soltar adrenalina. La fiesta se trasladó al escenario principal, por el que pasaron gru-

pos como 'Macanudos', 'The Vibecreators', 'The Corrigans' y, como colofón de las actuaciones en directo, el magnífico directo de los 'Looney Toonz', cabezas de cartel. El broche final lo pusieron los DJ's Carlos 'Crackzorra', Angel de la Iglesia, 'Sr. Lobežno', Juan Carlos Martín, Alex Cooper y 'Eze'.

El 'Sherry Sound Festival' ofreció 36 horas de música, con 13 grupos en directo y una quincena de dijeys, cuyas actuaciones se acompañaron de unas fabulosas instalaciones y una amplia oferta gastronómica y de ocio.

## Manuel Xisto cumple 50 años ofreciendo calidad en el isleño Bar 'Los Gallegos'

La hostelería isleña (San Fernando) está de enhorabuena al cumplir un ilustre profesional, de ascendencia gallega, pero gaditano de adopción, Manuel Xisto Taboada, su medio siglo detrás de la barra del Café Bar 'Los Gallegos'. Manuel es además un veterano miembro de HORECA, perteneciendo en la actualidad a la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas en calidad de vocal. Su relación con la Federación Provincial de Hostelería le viene de largo, pues su padre, Cesáreo, fue uno de los socios fundadores de la Patronal en compañía de Pepe Basteiro en 1977.

El establecimiento lo fundó en 1947, Cesáreo Sixto Calveiro en el local de la confitería 'Currito'. Venido desde La Estrada, en Pontevedra, Cesáreo cedió el testigo a sus hijos Manuel y José Sixto Taboada que siguen regentando el bar al que se incorporaron en 1963 y en 1977, respectivamente. En 2010 el Ayuntamiento de San Fernando les premió por la difusión que han hecho de la gastronomía gallega en la ciudad.

Establecimiento de estilo funcional con amplia barra y pequeño comedor adjunto. Fuera una agradable terraza que da a la calle Real. Ambas zonas suelen estar muy



concurridas. Se puede comer de tapas y raciones en todo el local. A las especialidades gallegas como el pulpo a la gallega, la tortilla o la empanada se unen especialidades más andaluzas como un guiso de carne con papas o el pescado a la roteaña.

Cesáreo se jubiló en 1991 y desde entonces son los hermanos Manuel y José los que atienden a diario a una clientela que, en palabras del hermano mayor, "es de todo tipo porque empezamos desde muy temprano con los desayunos y luego llega el momento del tapeo y de las comidas. Aquí venía hasta el Camarón a tomar café".

Los hermanos Sixto Taboada están muy orgullosos del buen nombre que se han labrado en San Fernando y porque Manuel esté de celebración por sus 50 años de fidelidad a la Hostelería gaditana.

**Restaurante**  
**LA BODEGA**

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

*Felices Fiestas*

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



## Todo está preparado para la gran cita de 'FITUR' en Madrid desde el 22 al 26 del próximo mes de enero

La Feria Internacional de Turismo de Madrid, FITUR, que en 2014 celebrará su 34ª edición, se ha convertido en un referente del sector a nivel internacional y en un encuentro de gran interés estratégico para los países iberoamericanos, como la feria líder para Latinoamérica, España y Portugal.

Sin duda alguna, es la cita obligada para empresas turísticas, turoperadores, agencias de viajes y profesionales del sector que anualmente acuden a esta feria para conocer las últimas novedades en destinos, productos y servicios, y profundizar en las nuevas tecnologías aplicadas a la gestión turística y su comercialización. Organizado por IFEMA, FITUR tendrá lugar en Madrid, España, del 22 al 26 de enero, y ofrecerá a los profesionales la oportunidad de realizar una amplia agenda de contactos e intercambios de negocio.

Prácticamente la totalidad de los países latinoamericanos estarán representados en FITUR 2014, para los que la Feria ofrece una excelente plataforma de acceso a los mercados de Europa. Una gran oferta turística con representación de 169 países, donde los profesionales encontrarán una variada agenda de eventos que tiene como objetivo potenciar las relaciones comerciales entre los distintos agentes que forman parte del ámbito del turismo.

Pero además, representa un punto de referencia entre los viajeros de habla hispana para conocer los destinos de mayor interés turístico de los países latinos. En la pasada edición, recibió 208.239 visitantes, de los cuales 116.000 fueron profesionales de todo el mundo FITUR se encuentra ya ultimado los detalles de su próxima edición.

El clima de confianza que vive la industria del turismo -que en España prevé cerrar el ejercicio con la cifra récord de 59 millones de turistas- está aumentando el interés mostrado por las empresas e instituciones turísticas que participan en FITUR, lo que hace presagiar una convocatoria con importantes niveles de participación. Ya el año pasado, y a pesar del entorno económico que atravesaba Europa, las visitas de profesionales aumentaron un 1'3% con respecto al año anterior, lo que supuso un total de 116.000 visitas.

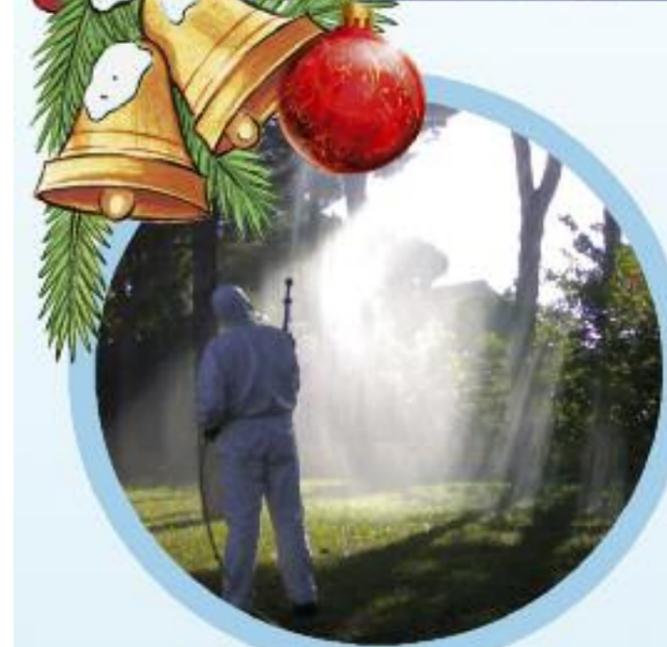
## El ganador del concurso del Patronato visita la provincia y conoce a Ángel León en 'Aponiente'



Francisco Javier Peña Cárdenas, ganador del Concurso 'Cádiz todo el año', organizado por el Patronato Provincial de Turismo, en 'Facebook', ha disfrutado de su estancia en la provincia que incluía el alojamiento y un almuerzo en 'Aponiente', el restaurante de Ángel León en El Puerto. Peña Cárdenas ha mostrado su agradecimiento al Patronato por la experiencia. Para Inmaculada Olivero, diputada de Turismo, "se trata de demostrar que siempre hay motivos para venir y que la provincia no es sólo un destino de verano". La diputada señaló que con el concurso, "queremos proyectar una imagen de innovación y calidad, por eso se eligió 'Aponiente', icono de la gastronomía al contar con una estrella Michelin y ser Ángel León 'Premio Nacional de Gastronomía' 2012".

El concurso celebrado consistía en explicar por qué querría visitar la provincia en esta temporada. Entre las decenas de respuestas recibidas se eligió la de Francisco Javier Peña por ser la más original y que mejor resumía el espíritu del concurso. El ganador creó el hashtag #cadiztotalavida junto al texto: "Quiero ganar el concurso para darle una sorpresa maravillosa -con motivo de un aniversario de esos de cifra redonda- a una gaditana de nacimiento que suspira por el aire de la Bahía. Siempre que hemos estado allí nos hemos sentido en casa. Luz, sol, naturaleza, historia, arte... y unos perfectos anfitriones con muy buen humor".

El Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz cuenta con más de 7.100 seguidores en su página 'Cadizturismo'. En esta página se informa de actividades y citas de interés turístico de la provincia.



**Control De Plagas**  
Desinsectación - Desratización  
Desinfección - Legionella

**Tratamientos Especiales**  
Procesionaria del Pino  
Mosquitos - Carcomas

**Ignifugación**

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

**Expertos en Termitas**

**Tel. 956 56 20 00**

[www.sertra.es](http://www.sertra.es)

[www.termitas.be](http://www.termitas.be)



## Diputación reconoce la labor de promoción de Ángel León con su restaurante 'Aponiente'

**E**xquisita, tradicional, novedosa y muy gaditana". Con estos términos ha calificado la cocina de Ángel León el presidente de la Diputación de Cádiz, José Loaiza, en la entrega de la distinción 'Turismo de la Provincia de Cádiz 2013', concedida por el Patronato Provincial de Turismo.

Este premio ha sido para Ángel León el colofón a un año que no olvidará y que se suma al 'Premio Nacional de Gastronomía' recibido hace unos meses y a su debú televisivo a nivel nacional con 'Top Chef'. Pero más allá de premios y reconocimientos Ángel León sigue disfrutando con la buena marcha de su restaurante 'Aponiente', con una estrella 'Michelin' y que funciona a pesar de su arriesgada apuesta con una carta basada en exclusiva en productos del mar y un local pequeño.

Esta distinción, con ocasión de los actos de celebración del 'Día Mundial del Turismo', se justifica en que la pujanza de la provincia de Cádiz como un enclave idóneo para el turismo gastronómico tiene en Ángel León uno de sus principales valedores. El 'chef del mar' ha convertido su establecimiento, en el nº 6 de Puerto Escondido (El Puerto), en una experiencia única, fruto de la investigación con los bienes que provee el mar: embutidos elaborados con pescado y denominados ibéricos del mar; arroz cremoso de microalgas; ostiones embarizados con placton marino... Son creaciones que, además de satisfacer al comensal, suponen un alarde de investigación al servicio de la gastronomía.

Son numerosos los premios que acreditan la solvencia y relevancia profesional de Ángel León. Entre sus distinciones destaca el 'Premio Nacional de Gastronomía', concedido este año al 'Mejor Jefe de Cocina 2012'; también se ha hecho acreedor de tres soles de la 'Guía Repsol'; elegido chef del I Avenir por la 'Academia Internacional de Gastronomía 2011'; 'Premio Innovación Madrid



**El premiado (en el centro) rodeado de las autoridades políticas provinciales y portuenses y de representantes de la Hostelería gaditana**

Fusión' en 2010 y 2008; primera Estrella Michelin en el año 2010..., entre otros.

"Aponiente es una forma de contar Cádiz de una manera muy bonita", así ha agradecido el premiado la distinción. "Contar cuáles son sus rincones, su mundo interior por descubrir para el visitante, su gastronomía para cada momento y que desde Cádiz también se apuesta por la innovación".

Ángel León ha señalado en su intervención que esta distinción que acababa de recoger es un premio a todo el auge que ha tenido la Hostelería en la provincia con sus buenos cocineros. También mostró su felicidad de poder ser "profeta en su tierra" y recordó como al ponerse en marcha su proyecto muchos lo tachaban de loco y adelantó que 'Aponiente' no es la meta, sino que tiene otros ambiciosos proyectos siempre relacionados con Cádiz y el mar.

El presidente de la Diputación ha aprovechado la ocasión para reconocer el esfuerzo llevado a cabo por el sector turístico, para que su actividad genere economía y para que la provincia se sitúe en el máximo nivel internacional.

## La provincia estuvo en una nueva edición de la 'World Travel Market' en Londres

**U**no de los stands con mayor promoción turística en Londres ha sido sin duda el de la provincia de Cádiz. Su diputada de turismo y vicepresidenta del Patronato provincial de Turismo, Inmaculada Olivero, destacó en plena World Travel Market (WTM) las acciones que está dirigiendo su departamento para atraer al turista inglés. "La WTM al igual que FITUR en Madrid y la ITB de Berlín son las ferias que reúnen un mayor número de profesionales del sector", por lo que se convierte en un gran aliciente para la provincia de Cádiz que ha vuelto a Londres porque "el turista británico es esencial para nosotros".

Así, recordó que este tipo de ferias internacionales "sirven para reforzar contactos y algunos tendrán sus frutos a medio y largo plazo, por lo que hay que seguir insistiendo en un plan de acción muy ambicioso". Eso sí, valorando en todo momento la inversión pública que "queremos rentabilizar y potenciar al máximo" para que el turismo inglés pueda ser un gran motor de empleo para toda la provincia de Cádiz.

Este año, no obstante, el centro de conferencias Excel ha atraído alrededor de 3.000 asistentes más que el año pasado, cuando logró alcanzar los 47.725 visitantes, lo que supone un incremento de alrededor del 4,7% en el número de visitantes. Según explicaron los organizadores de la feria, se estima que la edición anterior de la WTM generó negocios en todo el mundo por valor de 2.130 millones de euros a lo largo de un año. En esta 34ª edición, cerca de 5.000 expositores, incluidos 225 nuevos, han dado a conocer entre empresarios, ministros y diver-



sos agentes del sector sus destacados atractivos turísticos, intercambiando contactos y cerrando acuerdos.

En el caso de España, bajo el stand de 'Turespaña', distintas comunidades, provincias y empresas han mostrado sus atractivos turísticos y su gastronomía con el objetivo de aumentar el turismo británico y crear nuevos lazos con este país. Andalucía promocionó el turismo en el 'Open Británico' femenino tras el acuerdo alcanzado con la organización. El objetivo era facilitar el contacto con profesionales británicos y reforzar la llegada de viajeros de este mercado, el principal emisor internacional para la Comunidad andaluza y que en lo que va de 2013 se ha incrementado entre un 7% y un 8%.

### BAR CERVECERIA

FRÉIDOURIA

LAS FLORES .2

Felices Fiestas

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

## Establecimientos de HORECA son premiados en la 12ª edición de la 'Ruta del Tapeo'



La 'XII Ruta del Tapeo de Cádiz. Un Rosario de Tapas' ha sido denominada en esta edición 'Una ruta de premio para los sentidos', porque ha estado dedicada a los premiados de la ruta en ediciones anteriores con lo que el Ayuntamiento de Cádiz ha querido destacar el buen hacer de estos establecimientos que, año tras año, han apostado por la profesionalidad, para que la Ruta del Tapeo de Cádiz llegue a ser, hoy, un destacado acontecimiento gastronómico a nivel nacional.

En esta XII edición han participado 25 establecimientos que han llegado a vender 66.200 'Tapacai' y 19.800 pinchos durante una ruta en la que se han ofrecido 50 tapas y 22 pinchos diferentes. La afluencia de público se ha visto incrementada, evidenciando el hecho de que muchos establecimientos hayan duplicado o triplicado sus ventas gracias a su participación en la ruta del tapeo, un ejemplo del éxito de esta iniciativa del Ayuntamiento de Cádiz. Con esta ruta el Ayuntamiento pretende ampliar la oferta turística de la ciudad, a través de una propuesta gastronómica con la que promocionar las tapas gaditanas así como los establecimientos hosteleros de Cádiz y la calidad de sus profesionales.

Entre los participantes cabe destacar los reconocimientos a empresarios miembros de HORECA, destacando el 'Hotel Tryp Caleta', premio a la mejor tapa gaditana, 'Fantasmitas de la Caleta con piriñaca de la huerta de Conil', siendo además elegido mejor establecimiento por votación popular. Restaurante 'Arteserrano', premio a la mejor tapa original, 'Reconstrucción de bacalao en salsa de piquillo'. Y 'El Telescopio La Tabla Restaurante', premio a la mejor tapa caliente, 'Guiso de algas marineras. Junto a los premiados también hay que destacar la participación de otros establecimientos asociados a HORECA como son 'Casa Manteca', restaurantes 'Balandro', 'La Catedral', 'El Aljibe', 'Mari y Jose', 'Arana' y 'Granja de Santa Ana', y el Hotel 'Las Cortes de Cádiz'.

## Pepe el Manteca, 'Premio Cádiz Promoción Turística'

La alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, hizo entrega del Premio 'Cádiz de Promoción Turística', en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Cádiz, galardones que han cumplido este año su XVI edición.

La edil gaditana hizo entrega del mismo a Radio Televisión Española (RTVE), por "su difusión de los eventos correspondientes al Bicentenario de la Constitución de Cádiz y la cobertura mediática de la XXII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno. Julio Somoano, director de los servicios informativos de RTVE, fue el encargado de recoger el premio.



En el apartado de reconocimiento a la trayectoria de toda una vida dedicada a la promoción de la ciudad de Cádiz, José Ruiz Calderón, conocido como 'El Manteca', ha recogido el galardón por "su continuada y destacada labor al frente de todo un emblema de la Hostelería gaditana".

Pepe el Manteca nació en 1934 en el barrio de la Viña, en la calle Lubet esquina a la Palma, donde su padre tenía un almacén de ultramarinos. Su simpatía y buen estar detrás del mostrador hacen que 'Casa Manteca', fundada en 1953, sea uno de los lugares más frecuentados. De ambiente carnalero y taurino en pleno corazón del barrio de La Viña, en Cádiz, la taberna es un local decorado con retratos de artistas y toreros que llenan todas las paredes. Pepe el Manteca sigue acudiendo diariamente a su tienda, aunque al frente del negocio está ahora su hijo Tomás.

## Taller impartido por 'Andalucía Lab' sobre 'cloud computing' en la sede de HORECA

Andalucía Lab' impartió en la sede de HORECA en Cádiz un taller de 'Introducción al cloud computing'. La continua e imparable aceptación del uso de internet, y todo lo que implica sus servicios, tanto a nivel personal como empresarial, nos fuerza a conocer los conceptos y productos implícitos a dicha presencia. En el taller se ha pretendido clarificar el concepto de 'cloud computing', sus orígenes, fundamentos, segmentación y acercar al usuario a esa 'nube', facilitándole sacar el mejor partido de ella.

Entre los objetivos del taller, definir y diferenciar qué es y qué no una 'cloud computing'. Acercar al emprendedor y PYMES a los servicios ofertados y cómo aprovechar dichos recursos en nuestra actividad profesional. Señalar tanto su potencialidad como sus limitaciones e inconvenientes. Ayudar a manejar y predecir los costes de I.T.



Los contenidos impartidos han sido: Orígenes del 'cloud computing'. Diferenciar entre 'cloud' privado, público e híbrido. Mostrar casos prácticos de utilización. Y si, realmente, todos necesitamos de los servicios en la 'nube'.

Este taller impartido en la sede de la Patronal de la Hostelería ha tenido como destinatarios a emprendedores, profesionales y PYMES del turismo que quieren minimizar el coste total de propiedad (TOC), en sus infraestructuras, así como familiarizarse con algunos de los servicios ofertados. El ponente del taller fue el profesor Carlos Rodríguez.

**¡NUEVA CARTA DE TAPAS!**

en La Marea...  
*se tapea!*

**LA MAREA**  
MARISQUERÍA · CERVEZERÍA

grupolamarea.net

## 'La Bodega' vuelve por Navidad

Un rincón muy especial donde deleitarse con los mejores pescados y carnes de la gastronomía gaditana es el restaurante 'La Bodega' en el Paseo Marítimo de Cádiz. Sus clientes habituales y el turismo en general están de enhorabuena por la reapertura del establecimiento de cara a estas fechas tan significativas de celebraciones de carácter navideño.



El restaurante gaditano que dirige Antonio García Saltares, veterano empresario de la hostelería gaditana y fiel asociado a HORECA, presenta una nueva carta en la que no faltan especialidades de la casa tan solicitadas por la clientela como su célebre 'pollo a la canilla'. Tampoco podemos olvidarnos de su reconocida cocina marinera, con pescados y mariscos del litoral gaditano, ni de sus carnes que están siempre acompañadas de los mejores caldos que encontramos en una amplia y acogedora 'bodega'.

## 'Pelayo' aún los mejores productos gaditanos y cántabros con un rincón dedicado al motorista

'Pelayo', el establecimiento de delicatessen y productos culinarios típicos de Cádiz y Cantabria cuenta además con una gran sorpresa para los grandes amantes del mundo de las motos ya que en su interior hay una amplia exposición de motocicletas clásicas, accesorios y souvenirs relacionados con el mundo de las dos ruedas que harán las delicias de todos los aficionados al motor.

La tienda, que está situada en la calle Cobos, nº 17 de la capital gaditana, se ha convertido en un rincón de visita obligada para cuantos acuden a disfrutar de unas horas de ocio a Cádiz. En 'Pelayo', el cliente puede encontrar delicias como los sobaos pasiegos, las anchoas del Cantábrico, el cocido montañés, las alubias de riñón y pintas, y además motos clásicas de firmas de leyenda como 'Ossa', 'Bultaco', 'Montesa', 'Puch', etc.



## Hermanamiento entre El Puerto y Valdáliga en 'Los Jándalos'

El almuerzo de confraternización entre los Ayuntamientos de El Puerto y Valdáliga se celebró en los salones del Hotel 'Los Jándalos Vistahermosa', con motivo del campeonato de 'Bolos Palma'. Valdáliga es un municipio de Cantabria, a 50 kilómetros de Santander.

En la foto, de derecha a izquierda, Francisco García, director general de operaciones de Hotel 'Los Jándalos', quien puso su máximo empeño en la celebración de este campeonato; Francisco Aguilar, concejal de Juventud y Deporte del Ayuntamiento de El Puerto; Lorenzo González, alcalde de Valdáliga; José Luis García, presidente de la Asociación 'Bolo Palma' de El Puerto, y Enrique Gómez



Martínez, director del establecimiento portuense. Por otro lado, El pasado mes de noviembre, también tuvo lugar en Hotel 'Los Jándalos Vistahermosa', la entrega de premios del 'Torneo de Canasta Los Jándalos Hoteles', que este año celebró su segunda edición.

## La coctelería gaditana continúa siendo reconocida



La coctelería gaditana sigue estando de enhorabuena y dejando el pabellón provincial muy alto cada vez que acude a un evento o acontecimiento en el que toca demostrar y reconocer la gran maestría de los bar-man a la hora de elaborar cócteles.

En esta ocasión, el jefe de barra del restaurante 'Arteserrano' de Cádiz, José Villar, consiguió con su 'Gin Tonic Fantasía' el primer premio en el concurso que tuvo lugar en el hotel 'Al-Andalus' de Sevilla y al que acudieron 19 profesionales.



estas navidades  
son tu mejor regalo

Felices FIOSOS cliente  
Hablemos... Let's talk!

Estas navidades consigue  
los servicios SOS cliente

www.soscliente.com

Galicia (+34) 981 9:





## HORECA colabora un año más en la 'Gala del Carnaval'

Joanny Jiménez y su acompañante, Rocío Rodríguez, de Bornos, fueron las afortunadas que disfrutaron los encantos que ofrece la provincia de Cádiz en una iniciativa del Ayuntamiento de Cádiz que cuenta con la colaboración de HORECA. El Carnaval y los mejores establecimientos hosteleros se unen para que la provincia sea conocida por dos afortunadas turistas. Ambas quieren destacar el trato que recibieron en el 'Hotel Barrosa Garden'.



## Santa Marta en Jerez y Cádiz



Como es tradicional cada 29 de julio, la Hostelería se dio cita en Jerez y Cádiz para celebrar la festividad de su patrona, Santa Marta, en lo que se ha convertido en una jornada de convivencia mientras se procesiona su imagen. Miembros del Consejo de Administración de HORECA estuvieron presentes y participaron muy activamente en unos actos a los que también asistieron empresarios hosteleros tanto en la capital como en tierras jerezanas.

### Calendario de fiestas laborales para 2014

- 1 enero (miércoles) Año nuevo
- 6 enero (lunes) Epifanía del Señor
- 28 febrero (viernes) Día de Andalucía
- 17 abril (jueves) Jueves Santo
- 18 abril (viernes) Viernes Santo
- 1 mayo (jueves) Fiesta del Trabajo
- 15 agosto (viernes) La Asunción
- 13 octubre (lunes) Fiesta Nacional
- 1 noviembre (viernes) Todos los Santos
- 6 diciembre (sábado) La Constitución
- 8 diciembre (lunes) La Inmaculada
- 25 diciembre (jueves) Navidad

\*A estas doce fiestas laborales en la Comunidad Andaluza hay que añadir las dos de carácter local que cada municipio haya determinado.

## Hostelería y consumidores insisten en su tolerancia cero con los cotillones ilegales

De cara a estas fechas festivas tanto desde la Federación Provincial de Empresarios de la Hostelería (HORECA) como desde la Unión de Consumidores de Cádiz (UCE) se solicita a las Administraciones Públicas un riguroso control ante el fenómeno denominado como 'cotillón ilegal'.

Ambas entidades, a través de sus respectivos presidentes, Antonio de María y Miguel Ángel Ruiz, ofrecieron, hace dos años, una rueda de prensa conjunta en la sede de HORECA con el fin de aunar fuerzas y mostrar una serie de medidas básicas para erradicar este fenómeno tan característico en estas fechas. La colaboración entre ambas entidades se ha plasmado en una campaña que anualmente se dirige a los Ayuntamientos para que éstos eviten que se puedan producir una serie de fiestas ilegales que tan mala imagen producen de cara al público en general.

Entre las recomendaciones que debe tener en cuenta el público que saca su entrada destaca la de solicitar al organizador un permiso municipal, si la celebración no tiene lugar en un recinto reglado como es el caso de un hotel, sala de fiestas o salón de celebraciones. En este último supuesto, sólo si es una fiesta contratada colectivamente y no a través de entradas puesto que en esta situación deberán disponer del pertinente permiso para su celebración.

Desde HORECA se recomienda asistir a las fiestas que estén organizadas por establecimientos de Hostelería habituales, pues en estos casos son locales que cumplen con la reglamentación vigente, ofreciendo profesionalidad y ser-



vicio por su contrastada experiencia. Por su parte, desde la UCE se aconseja a los consumidores que no compren entradas para estas fiestas ilegales y no sólo por la más que posible pérdida del dinero de la entrada. También se suelen dar en estos eventos ilegales una serie de graves irregularidades en cuanto al aforo permitido y ciertas medidas de seguridad que terminan poniendo en graves peligro la integridad de los usuarios que acuden a ellos. Un hecho muy frecuente es que los organizadores de estos cotillones ilegales esperan hasta el mismo día 31 para realizar el montaje y así evitar al máximo las sospechas.

Para más información:  
HORECA: 956 251 800  
UCE: 956 265 822

### REPARACIÓN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

### MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

- Frío Industrial
- Aire Acondicionado
- Electricidad
- Legionella
- Contra Incendios
- Centro de Transformación



Telf Averías 24H: 676810030



Telf: 956 10 28 10

info@grupomiralco.com

www.grupomiralco.com

La Línea - Cádiz

## José Antonio Roldán Caro (‘Hotel El Convento’ de Arcos)

José Antonio Roldán Caro falleció el pasado lunes 5 de agosto a la edad de 68 años, dejando un profundo pesar en todas las capas sociales de Arcos de la Frontera, población en la que se desarrolló, junto a su mujer, María Moreno, toda su trayectoria empresarial en el mundo de la Hostelería.

Estuvo muy vinculado al desarrollo turístico y empresarial de Arcos, participando activamente en campañas de difusión de la localidad fuera de la provincia, incluso a nivel nacional, y desarrollando proyectos hosteleros de renombre como son el hotel los Olivos, el hotel El Convento o el restaurante el Convento. Es por este motivo por lo que no han sido pocas las personas que han lamentado la muerte de este arcense. José Antonio fue además un miembro muy activo e inquieto dentro de la Asociación de Hoteles de HORECA, asistiendo siempre a sus asambleas. La Patronal de la Hostelería reconoció su valía y profesionalidad, concediéndole su Insignia de Oro.

Personaje muy querido en su Arcos natal, de lo que dan muestras las palabras del alcalde de la villa arcense, José Luis Núñez, amigo personal, “anteponía el bien de su pueblo a sus propios intereses personales”. En su trayectoria como hostelero, siempre acompañado en esta labor por su mujer, María Moreno y sus hijas Raquel y Sofía, José Antonio Roldán Caro destacó por su trabajo, por su implicación y por saber acertar con las necesidades de arcenses y turistas. No en vano era notable el número de premios y reconocimientos que Roldán Caro tenía en su haber por su gestión y por su trabajo.



## Nicolás Lucero Bancalero (‘Bar Lucero’ de Cádiz)

El hostelero gaditano Nicolás Lucero Bancalero falleció el pasado martes 10 de diciembre a la edad de 85 años tras padecer una larga enfermedad. Era propietario del ‘Bar Lucero’, en la Avenida del Puerto, local que abrió en 1958, después de alquilar lo que entonces era un almacén de pinturas, y que desde entonces se convirtió en un referente de la Hostelería gaditana, adquiriendo una fama que sobrepasó las fronteras provinciales y andaluzas.

Antes de convertirse en el rostro del ‘Bar Lucero’, este asidonense de nacimiento se había trasladado a Cádiz, trabajando como camarero en el ‘Bar Los Camarotes’ (en la calle Presidente Rivadavia esquina a San José) y en ‘La Tienda de Enmedio’, en la calle San Rafael. El ‘Bar Lucero’ se hizo especialmente conocido por atender a todo el sector portuario, convirtiéndose prácticamente en una ampliación del muelle y lugar de encuentro para sus trabajadores.

Tras una vida detrás de la barra, se retiró hace unos diez años, afectado ya por el Alzheimer. Su hijo Nicolás, uno de los tres (junto a Antonio y a Mariló) que tuvo con Dolores Caro, fue el que se quedó al frente del negocio familiar.

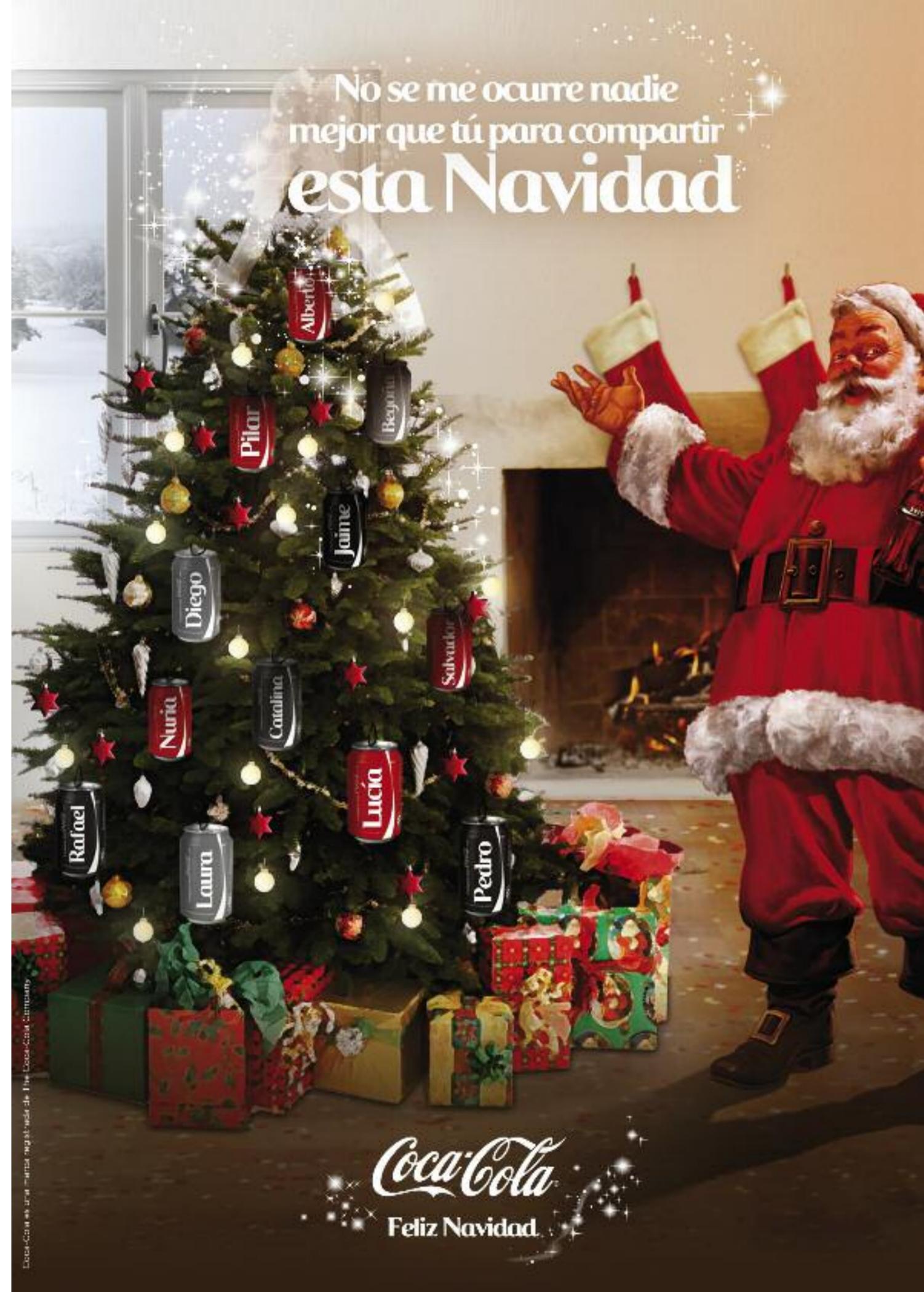
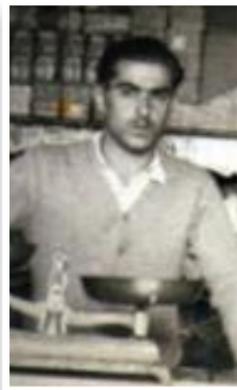


## José Fernández Rodríguez (‘Bar Jamón’ de El Puerto)

José Fernández Rodríguez, nació en Tuy (Pontevedra). Con 11 años -en 1934- vino a El Puerto de ‘chicuco’ al almacén de unos gallegos en la esquina de la calle Cruces: ‘La Gloria’. A la vuelta de la mili, montó en la esquina de la calle Capillera con Postigo un almacén de comestibles y taberna, ‘Casa Joselito’.

En 1955 abre el que sería el primer ‘Bar Jamón’, nombre puesto por los clientes, dado el tamaño de las lonchas de jamón en las tapas. En 1974 se hace una nueva ampliación con su hijo mayor, Pepe Fernández, cada vez más implicado. Los negocios familiares se expandirían, abriendo Pepe, ya como gerente, ‘La Bodedeguilla del Bar Jamón’, en la calle Misericordia en 1989, que hoy regentan su hijo Rafael y su nuera Mamen.

‘El gallego’ nos deja su recuerdo como ejemplar hostelero y seis hijos: Pepe, Manolo, Fale, Mercedes, Jesús e Ignacio. Se dedicaba a su huerta, nietos y alguna visita a su Galicia. Nos dejó el pasado 1 de agosto en la Clínica Santa María, a punto de cumplir 90 años. Descanse en paz.





*Creada con una receta única  
en 1904 y elaborada  
exclusivamente en frío para  
que disfrutes del mejor sabor.*

*En*  
**Cruzcampo®**  
*amamos la caña de principio a fin.*