



# HORECA

C Á D I Z

Julio 2013

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

## Horeca, 'Medalla de Oro de la Provincia'

**Antonio de María:**

“El esfuerzo empresarial  
será clave para el final  
de la crisis”



**XXXVI ASAMBLEA GENERAL**

**La Hostelería, con sus socios más veteranos**

## Unidad y esfuerzo, claves de la recuperación

Un año más nos sumergimos en el verano; ese periodo del año en el que los hosteleros depositamos las esperanzas para salvar un ejercicio que con más frecuencia de lo esperado se tiñe de números rojos. La etapa de recesión económica dura mucho más de lo deseado y, pese a la imaginación que le echamos al negocio, las cuentas siguen sin cuadrar porque la sociedad sigue asustada y con temor a gastar en ocio y descanso.

Pero, al igual que vengo haciendo en las últimas ediciones de nuestra revista, sigo enarbolando la bandera de un optimismo nada falso, sino apoyado en los pilares de nuestra unidad y esfuerzo por salir adelante.

Pienso sinceramente que las bases de la recuperación están comenzando a instalarse en la economía española. Sin lugar a dudas, hemos tocado fondo y si hemos podido aguantar lo peor, estoy convencido que llegaremos al final del túnel.

Ha sido en estos años de penuria cuando hemos reforzado nuestra presencia en cualquier foro, debate o mesa en la que se trataran temas relacionados con la Hostelería. Hemos sido promotores de cualquier propuesta

que haya supuesto una inyección para el crecimiento económico de la provincia y, si me apuran, somos líderes a la hora de presentar iniciativas que ayuden a las administraciones públicas a relanzar la economía de mercado.

Pero, evidentemente, algunos se han quedado por el camino y es ahora cuando os pido un esfuerzo extra para que nuestra Federación siga teniendo el poder y la fuerza que demuestra cada vez que se detiene a pelear por vuestros intereses.

HORECA tiene que seguir creciendo y necesita de vuestro esfuerzo. Tenemos que ser cuantos más mejor y debemos llevar nuestro mensaje a todos los rincones de la provincia para que no haya un solo hostelero que no sepa quiénes somos; que no

dude en unirse a nosotros porque, desde el corporativismo, todos saldremos ganando. HORECA sois vosotros y será lo que vosotros decidáis. Hasta entonces, seguimos luchando día a día por vuestros intereses que son los nuestros.



**Antonio de María Ceballos**  
Presidente de HORECA

# Coca-Cola®

## benditos bares



Patrocinador del Equipo Olímpico Español

Coca-Cola es una marca registrada de The Coca-Cola Company.

Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz  
**HORECA**

Julio 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  
www.horecacadiz.org

### Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

### Gestión de Publicidad

HORECA

### 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 - linea6@linea6.es

### Fotografías

Nacho Frade (Fotos Luque)  
HORECA, Línea 6 y colaboradores

### Depósito Legal

289/82

## Sánchez Rojas releva a González Saucedo en la CEC



La Hostelería gaditana se unió al homenaje que recibió Miguel González Saucedo en Chiclana Javier Sánchez Rojas

El jerezano Javier Sánchez Rojas, 50 años, se ha convertido en el nuevo presidente de la Confederación de Empresarios de la provincia de Cádiz (CEC) en sustitución de Miguel González Saucedo, que ocupó el cargo los últimos 12 años. El relevo se llevó a cabo en el transcurso de la Asamblea General que la CEC celebró en el Palacio de Congresos de Cádiz y a la que asistieron más

de 300 empresarios de las asociaciones sectoriales y territoriales.

Nacido en Jerez en abril de 1962, casado y con dos hijas, Sánchez Rojas es diplomado en Relaciones Laborales por la Escuela Social de Granada (a través del Centro de Jerez) y técnico superior en Relaciones Industriales por la Universidad de Alcalá de Henares. Desde 1987

es secretario general de la CEC y en diciembre de 2007 fue nombrado vicepresidente ejecutivo, representando a los empresarios en mesas de negociación con las centrales sindicales y las distintas administraciones. Por último reseñar que el Consejo de Administración de Horeca se unió al homenaje que recibió González Saucedo en las 'Bodegas Vélez' de Chiclana.

## Apoyo al 'Pacto Andaluz por el Turismo'

Defender la marca 'Andalucía' en el ámbito nacional y a cuantas citas acuda la Comunidad Autónoma son algunas de las líneas estratégicas recogidas en el 'IV Pacto Andaluz por el Turismo', que se ha presentado a los responsables institucionales y profesionales de toda la provincia por parte del consejero de Turismo y Comercio, Antonio Roldán.

### Respaldo de HORECA

Así, se apuntó que el turismo significa el 11% del Producto Interior Bruto (PIB) en Andalucía. Trabajan en este sector 322.000 personas en la comunidad y permitió ingresar el pasado año 16.300 millones de euros entre las ocho provincias. Según trasladó Roldán, esas líneas estratégicas van desde la sostenibilidad integral a través de un plan general de turismo sostenible, un plan estratégico contra la estacionali-



dad, apoyar la mejora de las comunicaciones con los aeropuertos, en este caso con 'La Parra', en Jerez, además de defender un plan de marketing y la marca 'Andalucía' de una manera coordinada con los patronatos, así como con los agentes económicos y sociales.

Con todo ello, se pretende, según Roldán, que "la promoción que hagamos de nuestra tierra sea coordinada

y el esfuerzo común que hagamos perciputa con más eficiencia en el turismo andaluz". También este pacto recoge un nuevo Plan de Calidad y el desarrollo reglamentario de la Ley de Turismo para garantizar el empleo de calidad. La presencia de Antonio de María en estos encuentros confirma la apuesta de la Patronal de la Hostelería por un pacto positivo para todas las partes.

## HORECA, reconocida con la 'Medalla de la Provincia'

La Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz, Horeca, ha sido reconocida con la máxima distinción que concede la Diputación de Cádiz, la 'Medalla de la Provincia', con motivo del 'Día de la Provincia', jornada que se celebró en el 'Teatro de Las Cortes' de San Fernando y en la que el organismo provincial reconoce a personalidades e instituciones que, en palabras del presidente de la Diputación, José Loaiza, "No entienden de desesperanza ni de inmovilismo. Trayectorias ejemplares, como es el caso de Horeca, que permiten albergar esperanzas en la capacidad de la provincia para superar sus problemas".

El discurso de Loaiza finalizó con un canto a la esperanza: "La vida de los galardonados y de las instituciones premiadas, cualquiera de las cuales podría haberlos dirigido la palabra con más títulos que yo, prueba y atestigua este optimismo. Con tanta gente buena, esforzada, valiente y con arte, ¿cómo no va a salir adelante nuestra Provincia?".



El presidente de Horeca, Antonio de María, firmando en el libro de honor de la Institución Provincial



**Lo más selecto de la Hostelería, en el 'Teatro de Las Cortes'.** - La gran familia de Horeca quiso arropar a su presidente en una jornada tan importante para la Hostelería gaditana. Junto a Antonio de María, que recogió la Medalla de la Provincia en nombre de todos los asociados de la Patronal, posaron, entre otros, para la tradicional foto de familia (de izquierda a derecha), Domingo Malla, Antonio Ojeda, José Antonio Santos, Josefa Díaz, Fermín Kutz, Juan Antonio Catalán, Sebastián Martínez, Mari Paz Núñez, Javier Sánchez Rojas, Antonio Gamero, Luis Robledo, José Luis Rodríguez, Manuel Catalán, Antonio Real y Manuel Xisto. En definitiva, una amplia representación del Consejo de Administración de la Federación de Empresarios de Hostelería, otros asociados y empresarios que, con su presencia, volvieron a dar fe de la unidad existente dentro de la Federación, sintiéndose todos partícipes del reconocimiento obtenido.

# Jornadas formativas para los asociados de HORECA

Horeca, en colaboración con 'Andalucía Lab', ha organizado una serie de acciones formativas para beneficio de nuestros asociados. Estas acciones denominadas 'Pre-Lab talleres,' son cursos de formación práctica para profesionales turísticos con los que se pretende romper los frenos y barreras que, por falta de conocimiento, les impide aprovechar las posibilidades que les ofrece Internet.

Los objetivos de estos 'Pre-Lab talleres' han sido, por una parte, introducir en la temática a empresarios y profesionales del sector turístico, y de otros sectores cercanos, que todavía no han adquirido las nociones básicas necesarias para ser capaces de sobrevivir en un escenario en el que lo digital está ganando terreno muy rápidamente y, por otra parte, que puedan aplicar los conocimientos adquiridos en su proceso de negocio.

Una parte muy interesante, que todos los 'Pre-Lab talleres' incluyen en su sesión de tarde, es una consultoría personalizada en la que todos los asistentes pueden plantear a los profesores y monitores cualquier pregunta referente a su negocio.



La experiencia de colaboración con 'Andalucía Lab' ha sido muy positiva por lo que en los próximos meses, desde Horeca, seguiremos programando acciones formativas para nuestros asociados de las que se les mantendrá informado puntualmente.

## 'Cómo estar de forma efectiva en Internet'

Contar con una buena estrategia digital es imprescindible hoy en día para comercializar de forma efectiva a través de Internet. Existen multitud de canales 'online' (páginas web propias, redes sociales, portales web especializados, etc.) que es necesario conocer y utilizar de forma conjunta y coordinada.

En este taller se han mostrado las claves para que las empresas turísticas y de comercio minorista puedan vender sus productos de forma efectiva a través de Internet.

## 'Iniciación a la analítica web'

El conocimiento de los hábitos de uso de los clientes es una información que cualquier empresario desea tener para su análisis y posterior toma de decisiones. El entorno digital, y más concretamente el escaparate 'online' del establecimiento, es decir, su página web, constituye una importante fuente de información si se sabe capturar e interpretar. Durante



el taller se mostró cómo realizar un análisis de visitas en una página web, extrayendo los principales parámetros (número de visitas, tiempos de permanencia, origen de las visitas, páginas más visitadas, etc.) que proporcionarán una información muy valiosa para conocer cómo los visitantes interactúan con la página web de una empresa.

## 'Inteligencia emocional'

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, las personas.

En este seminario se han compartido las últimas investigaciones que aíslan y miden el impacto de la Inteligencia

Emocional en los diferentes aspectos de la empresa. Los asistentes han estudiado los casos de empresas de tanta relevancia hoy en día como General Electric, Zappos, L'Oreal y American Express, experimentando de primera mano cómo es el entrenamiento en Inteligencia Emocional y habiéndose llevado a casa el alumno una sencilla técnica para poder regular su estrés.

## 'Posicionamiento en buscadores'

Este seminario ha estado dirigido a todos aquellos empresarios y profesionales del Sector Turístico y Comercial, con el objetivo de mostrarles las claves para que las empresas turísticas y de comercio minorista que gestionan puedan vender y comercializar sus productos de forma más efectiva, a través de las distintas opciones que ofrece actualmente Internet.



**bm&ml Higienemanía**  
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).



<http://www.higienemanía.com>  
[higienemanía@higienemanía.com](mailto:higienemanía@higienemanía.com)  
Tif/Fax: 956 07 74 58  
607 81 83 11

Edificio Nereida Ofic. 218  
Avda. Ana de Viya Nº 5  
11009 - Cádiz

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



Dentro de los artículos de colaboración que publica en nuestra revista, el prof. Juan Manuel Martínez Beneroso responde a una cuestión que está muy en boga hoy en día entre los profesionales: ¿Qué beneficios tiene para las empresas de Hostelería su colaboración con el sector educativo?

## La Formación en Centros de Trabajo desde la perspectiva empresarial

La empresa – grande o pequeña – siempre ha desarrollado un cierto papel formativo. La educación constituye un elemento indispensable para hacer frente a las circunstancias cambiantes en las condiciones económicas y los retos que plantea la globalización económica. El ritmo de cambio de las tecnologías y de las formas de organización del trabajo en las sociedades actuales exige no solo la adquisición de unos conocimientos básicos sino que además se han de proporcionar las bases para que el individuo pueda seguir aprendiendo durante toda la vida. Para facilitar este aprendizaje permanente se requiere un sistema de formación flexible que permita a los trabajadores actualizar sus conocimientos con la consiguiente renovación y adaptación de competencias profesionales.

Los cambios tecnológicos y organizativos originan desajustes entre oferta y demanda de trabajo y, a la vez que provocan situaciones de desempleo, pueden ocasionar la demanda de trabajadores con cualificaciones profesionales para los que no hay suficientes personas preparadas. Dada la importancia de estos mecanismos de ajuste para la correcta marcha de la economía habría que potenciar los puntos de encuentro y canales de comunicación entre el sector formativo y el mundo empresarial.

Los periodos de formación práctica en empresas constituyen una excelente ocasión para fomentar esta colaboración. Para los estudiantes es, sin duda, una oportunidad de mejorar su formación práctica no solo por los conocimientos técnicos que adquieren sino también por la oportunidad de socializarse como trabajadores y tener su primera experiencia laboral.

“La FCT se ha convertido en un mecanismo relevante de relación entre el actual sistema educativo y las empresas”

Pero, ¿qué obtienen las empresas que colaboran en los procesos de formación de estudiantes? ¿Buscan solo una mano de obra relativamente barata o están interesadas en conocer a estos estudiantes para cubrir puestos vacantes en su organización? ¿Contribuye este periodo de prácticas al mayor grado de acierto en los procesos de selección de personal? ¿Son básicamente las grandes empresas las interesadas en recibir estudiantes en prácticas o también tienen cabida las pequeñas y medianas empresas? ¿Qué opinan las empresas sobre la formación que se imparte en los centros de enseñanza? ¿Qué carencias se detectan?

La colaboración que se establece entre centros educativos y empresas tiene importantes beneficios para todas las partes implicadas. Para el estudiante, es una manera de iniciar su contacto con el mundo de la empresa que muchas veces da lugar a un posterior contrato de trabajo. Para los centros educativos es importante conocer de primera mano que es lo que demanda el mercado y además, una forma de motivar a sus profesores y mantener sus conocimientos actualizados. Para las empresas constituye

un mecanismo para incorporar nuevos trabajadores con garantía de acierto en el proceso de selección y una vía de comunicación para lograr responder a sus demandas de personal cualificado.

La Formación en Centros de Trabajo (FCT) se ha convertido en un mecanismo relevante de relación entre el sistema educativo y las empresas. Varios estudios han señalado que estas prácticas son una vía de entrada al mercado de trabajo para los titulados. El fenómeno de la implicación formativa de las empresas no es nuevo. En toda Europa existen experiencias de interés, en diferentes fases de desarrollo según los niveles o modalidades.

El modelo más elaborado es sin duda alguna el llamado ‘sistema dual’ que, con variaciones, viene funcionando desde antiguo en Alemania y en otros países de influencia germánica. Frente al sistema dual se han venido desarrollando modelos de incidencia más puntual -tanto en lo que se refiere a niveles educativo-formativos como a países-. Bajo el epígrafe genérico de ‘formación en alternancia’, son numerosas las experiencias desarrolladas en Francia, el Reino Unido, etc., todas con la característica común de simultaneizar -o alternar- formación académica y formación en el puesto de trabajo. Andalucía se orienta hacia este modelo.

Juan Manuel Benítez Beneroso

Profesor de Hostelería y Turismo



Pueden enviar sus opiniones y comentarios a: [jmbenitezbeneroso@gmail.com](mailto:jmbenitezbeneroso@gmail.com)



### FORMACIÓN BONIFICADA Y HOMOLOGADA

TPC, Legionela, Gases Fluorados, Fitosanitarios, Biocidas de Higiene Veterinaria, Inglés (B1 y B2), RITE, CAP, ADR 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

Estudios de Impacto Medioambiental, SIGs, SGMA, Calificación Ambiental, Implantación y Auditoría de Sistemas de Gestión de la Calidad, ISO's, LOPD, OHSAS 18.001, Mercado CE.

### SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIO

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



# La provincia mostró sus excelencias en Madrid durante la feria 'FITUR' 2013

La provincia de Cádiz ha vuelto a brillar un año más en FITUR gracias a las presentaciones realizadas por sus municipios y la Asociación de las Rutas del Vino y Brandy de Jerez. Chipiona fue el municipio más madrugador para presentar el 150º aniversario de su faro, el más grande de todo el país. Con motivo de esta conmemoración, la ciudad ofreció una programación con conferencias, exposiciones y subidas gratuitas.

El Ayuntamiento de Puerto Real presentó la guía gastronómica de la localidad. Durante el acto se proyectó el video turístico de Puerto Real que lleva como banda sonora un tema del cantautor Gonzalo Hermida. Zahara de los Atunes volvió al stand de la provincia en FITUR para presentar su 'V Fin de Semana Gastronómico' de septiembre. Durante la semana, los visitantes podrán degustar la carne de Retinto.

Tras Zahara llegó el turno de Tarifa que presentó una central de reservas, desde la que se pueden reservar alojamientos y restaurantes, además de un completo calendario de eventos con actividades muy diversas. Por último se anunció para los días 12 y 13 de julio la segunda edición del a Noche en Blanco. La Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez presentó su video promocional con el objetivo de difundir sus recursos gastronómicos y culturales.

Por lo que respecta a ciudades como Jerez, Cádiz y Chiclana también mostraron su potencial turístico, basado en el 'Circuito de Velocidad', playas y cultura y su gran infraestructura hotelera respectivamente. Todas las localidades de la provincia gaditana contaron en FITUR con el apoyo de sus Concejales de Turismo, Patronato Provincial de Turismo y de Horeca que, como se observa en la foto de abajo, estuvo representada por su presidente, Antonio de María.



## HORECA vende la imagen de Cádiz en Sevilla y Córdoba

El Patronato Provincial de Turismo se reunió en Córdoba y Sevilla con las principales agencias de viaje de ambas provincias en unas jornadas de promoción destinadas a convencer a los profesionales del sector de que elegir la provincia de Cádiz para las vacaciones siempre es la mejor opción.

La diputada de Turismo, Inmaculada Olivero representó la comitiva gaditana a la que se unieron 25 representantes de hoteles, agencias de viajes y ayuntamientos. El presidente de la Asociación Provincial de Agencias de Viajes y de la Cámara de Comercio, Ángel de Juan y Antonio de María, presidente de Horeca, también se sumaron a la cita. Esta interesante iniciativa se ha llevado asimismo a las provincias de Cáceres y Badajoz.



# Colaboración con la labor social de 'Cruz Roja Cádiz'

Horeca y 'Cruz Roja' han creado una guía turística con los restaurantes y hoteles que colaboran con la labor social y humanitaria de la institución en sus distintos proyectos en Cádiz. La iniciativa forma parte del acuerdo de colaboración que la presidenta de 'Cruz Roja' en Cádiz, Concepción García, y Antonio de María, presidente de la Patronal, han firmado en la capital gaditana.

Los hoteles y comercios participarán en la difusión y sensibilización del llamamiento 'Ahora + que nunca', y darán a conocer en sus establecimientos el trabajo del voluntariado por medio de materiales de uso cotidiano que se han creado para la ocasión. El acuerdo incluye, además, iniciativas encaminadas a mejorar la búsqueda de empleo de muchos gaditanos y gaditanas en la provincia, a través del 'Plan de Empleo' que 'Cruz Roja Española' tiene en marcha desde hace años.



**Antonio de María, 'Gaviota de Oro'.** - La Asociación Cultural 'La Gaviota' ha concedido una de sus 'Gaviotas de Oro' a Antonio de María Ceballos, presidente de Horeca, empresario y hostelero. El acto tuvo lugar en un abarrotado salón de plenos del Ayuntamiento, presidido por el teniente de alcaldesa, José Blas, y con la presencia del presidente de la asociación, Francisco Quintanilla.

## 'Comparte tu tapa' para ayudar al Banco de Alimentos de Cádiz



Los asociados de Horeca pueden colaborar hasta el próximo 1 de octubre con el Banco de Alimentos de Cádiz en la campaña '¡Comparte tu tapa!'. El establecimiento que firma el convenio de participación recibe material promocional además de un talonario de tickets para facilitar la contabilidad de tapas y platos solidarios vendidos.

Se trata de dar la opción de colaborar al cliente que no pida la tapa ni plato solidario mediante la compra del ticket, que le permite participar en el sorteo de un regalo. Acabada la campaña, el establecimiento hace una transferencia a cuenta del Banco de Alimentos. Finalizada ésta, se entrega un diploma de agradecimiento, publicándose los fondos recaudados.

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS

**ANYP**  
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

## Cuatro 'Q de Calidad' para Cádiz capital

El Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) entregó durante la última jornada dedicada a profesionales en 'FITUR', el certificado 'Q' de calidad turística a la playa La Caleta; al centro de recepción de visitantes del Ayuntamiento de Cádiz, al chiringuito 'La Marea', que lo recibió por primera vez, y al hotel 'Spa Cádiz Plaza', que ha conseguido cuatro consecutivas.

Que el conocido chiringuito gaditano 'La Marea' se una a este grupo de empresas de gestión de calidad no es un hecho aislado, puesto que el sector de la restauración ha conseguido colocarse durante el 2012 en primer lugar en cuanto a número de certificados por sectores. Al acto de entrega de las 'Q' de calidad acudieron más de 500 personas; autoridades, empresarios, asociaciones turísticas y medios de comunicación. Entre ellas, estuvieron presentes el concejal de Turismo de Cádiz, Bruno García; la directora del hotel 'Spa Cádiz Plaza', Noelia Martínez; y la gerente de 'La Marea', Blanca Elorza.



Blanca Elorza, Bruno García y Noelia Martínez

## Magnífica acogida entre la hostelería a la campaña 'Benditos bares' de Coca-Cola

Directivos de la firma Coca-Cola en la provincia de Cádiz mantuvieron un encuentro en la sede de Horeca con su presidente, Antonio de María en el que le informaron de todo lo relacionado con la campaña que ha lanzado la multinacional con la denominación 'Benditos Bares', en la que se muestra el apoyo a uno de los valores más emblemáticos de la hostelería española, el bar.

Desde la Patronal de la Hostelería, su presidente ha elogiado esta propuesta de la multinacional con la que el sector está totalmente identificado, mostrando en nombre de Horeca su total apoyo a la misma y alentando acciones similares. Para más información //benditosbares.cocacola.es



# HORECA

Teléfonos: 956 25 18 00 y 956 25 24 06.  
Fax: 956 27 44 70.  
Cádiz 11011

Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, 33.

info@horecacadiz.org - www.horacacadiz.org



## XXXVI Asamblea General de HORECA

La Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz citó en Chiclana a todos sus asociados para su anual Asamblea General. El informe presidencial, la renovación de cargos del Consejo de Administración, y el reconocimiento a los miembros más veteranos marcaron una jornada que contó también con una muestra hostelera en las 'Bodegas Vélez'



**Las 'Insignias de Oro' brillaron con luz propia.-** Si hubo tres personas que jamás olvidarán la jornada vivida en Chiclana, ésas fueron (de izquierda a derecha) Isabel Gavira, Ernesto Rodríguez y Antonio Sánchez, tres ejemplares empresarios del sector de la Hostelería, asociados a Horeca y que han dedicado toda su vida a poner en marcha un negocio reconocido por todos. En compañía de sus familiares y compañeros de profesión, recibieron un merecido homenaje.

# HORECA vislumbra el final de la crisis con el esfuerzo empresarial

El presidente de Horeca, Antonio de María Ceballos, ofreció un informe de todo lo ocurrido en la Hostelería gaditana durante el último ejercicio. Se mostró realista, pero esperanzado de cara a un futuro que apunta a la recuperación desde el esfuerzo de los hosteleros.

Antonio de María compareció como todos los años ante los asociados que se dieron cita en la Asamblea General de Horeca para ofrecer un informe presidencial en el que tocó todos los palos que afectan a la Hostelería Provincial.

El presidente de la Patronal hizo un extenso recorrido por todos los logros, los problemas que afectan al sector, las numerosas citas a las que acude representando los intereses del empresario, las mesas de negociaciones en las que hay que defender las tesis de Horeca, las ferias y jornadas en las que hay que vender el nombre de Cádiz y, sobre todo, el trabajo a destajo que desde las oficinas de la Federación se produce a diario para que los asociados se sientan protegidos y arropados.

"Hemos vivido un 2012 revolucionario y marcado por la subida del IVA. Pero gracias al peso que tiene la Hostelería a nivel nacional nos quedamos en el 10%. Señal inequívoca de que estamos bien posicionados, que tenemos fuerza y prestigio para reivindicar nuestras exigencias. El Gobierno nos ha garantizado que cuando España recupere un nivel de ingresos muy alejado del actual endeudamiento se nos rebajará el IVA al 4%. En principio, Javier Arenas habló de un proyecto de un 4% para la Hostelería, después nos metieron el 8% y finalmente el 10%".



"Estamos bien posicionados y además tenemos fuerza y prestigio para reivindicar nuestras exigencias"

## Reforma laboral

"Otra bomba ha sido la reforma laboral que ha supuesto una revolución en lo que respecta a la relación con los trabajadores. La reforma no está creando empleo, pero por lo menos es de desear que lo mantenga porque tenemos que conservar lo que hay antes que buscar más. Tenemos que buscar unos costes equilibrados y nunca restar dinero al trabajador porque en definitiva ellos son los que prestan un servicio muy importante y tenemos que ser justos y equitativos con ellos".

"En el acto en el que se nos entregó la Medalla de Oro de la Provincia, la diputada provincial de Turismo, Inmaculada Olivero, hablaba de los méritos contraídos por la Hostelería en clara referencia a lo que somos ahora y éramos

antes y es aquí donde nos tenemos que aplicar las palabras de San Agustín: "Empecé haciendo lo necesario; luego, lo posible; y, finalmente, lo imposible".

"Antes, éramos un sector que tenía grandes limitaciones, pero con el paso del tiempo nos hemos convertido en la primera industria de la provincia. Esto queda perfectamente reflejado en cuantas reuniones acudimos porque HORECA siempre está donde tiene que defender sus intereses".

## Promoción turística

"Tras el cambio político que se ha producido en la gerencia de la Diputación Provincial, hemos tenido que lidiar con el nuevo equipo político para decirles, desde nuestra amplia experiencia, las líneas que hay que seguir en un



"La promoción es fundamental para ser capaz de traer gente a la provincia y que después se marche contenta y además vuelva"

apartado económico tan importante como es la promoción de la provincia a todos los niveles".

"Por lo que respecta a la Junta de Andalucía, ha quedado bastante claro que los actuales responsables políticos no conocen el sector y con motivo de una reunión a la que acudí en Conil, me limité a decir tres palabras: promoción, promoción y promoción".

"Para que algo funcione tiene que haber clientes; algo que se puede aplicar al Aeropuerto de Jerez y para eso la promoción es fundamental. Hay que ser capaz de traer gente y que luego se vaya contenta y vuelva".

"Lo que está claro es que esa imagen de un hotel de cinco estrellas con su portero y un ayudante de éste es una estampa de hace 50 años y eso es algo que ya no podemos permitir. Es ahora cuando tenemos que estar unidos y ser fuertes para que no nos metan este tipo de goles".

## Medio Ambiente

"La seguridad medioambiental es otro apartado en el que tenemos que estar muy encima porque las nuevas leyes están repercutiendo muy negativa-

mente en el sector de la noche con la justificación del ruido. Nos encontramos, por poner un ejemplo, que en Jerez las terrazas están cerradas a las 11 de la noche porque se produce un impacto medioambiental negativo".

"Es por eso que hemos potenciado nuestra colaboración codo con codo con las autoridades policiales para regular este problema del mejor modo posible y evitando que nosotros seamos los perjudicados".

"La persecución que ha iniciado Hacienda sobre los alquileres ilegales es una buena noticia porque es el mejor modo de eliminar a la competencia desleal que tanto daño nos hace. El objetivo es que aquellos alquileres de menos de 15 días estén gestionados exclusivamente por el sector del hospedaje".

"La competencia desleal es algo que, a veces, se da entre nosotros mismos cuando ciertos establecimientos ofrecen una serie de servicios sin la calidad requerida y que suponen pan para hoy, pero hambre para mañana".

## Tiempo de crisis

"En la actualidad estamos en la cifra de 620 asociados y en estos tiempos de

"En estos tiempos la posición más inteligente es mantenerse afiliado a la Patronal"

crisis se están produciendo muchas bajas, a través de cartas que recibimos en las oficinas de HORECA y que nos parten el corazón. De todos modos, en estos tiempos que corren pienso que la posición más inteligente es mantenerse afiliado a la Patronal porque siempre estamos trabajando para el colectivo de manera firme y rigurosa y muy atentos a la evolución de la cuestión sindical".

"Los empresarios de la Hostelería tenemos muy claro que, como pagamos nuestros impuestos, ponemos nuestro dinero en nuestros proyectos. No somos de dar dinero así por las buenas y sólo pagamos al que trabaja. Lo que está claro es que las administraciones tienen que saber que reducir las partidas presupuestarias destinadas al sector turismo es un error porque lo que hay que hacer es ampliarlas".

"Tengo que agradecer de manera muy especial el trabajo de todos aquellos que terminan su mandato en el seno de alguna de nuestras asociaciones y que se vuelven a presentar para su reelección. Será por algo..."

"Lo que está claro es que hemos cumplido 36 años y seguimos unidos, siendo serios y rigurosos con los problemas que nos afectan. Y en todo este tiempo hemos contado con el prestigio que nos da el reconocimiento popular. Siempre hemos tenido muy claro que venimos a servir; no a servirnos".

## Más socios

"Una buena manera de apoyar a nuestra Federación sería que cada uno los 620 asociados buscara un nuevo socio. Hacer más socios es una manera de contrarrestar las pérdidas que estamos sufriendo y ya que desde la Patronal es-



## “Ojalá ésta sea la última Asamblea de la crisis”

tamos haciendo el esfuerzo de pagar religiosamente. Os pedimos también el vuestro para captar durante este año al menos a un nuevo socio”.

“También tenemos que apostar por las acciones de promoción a todos los niveles. Desde el apartado gastronómico, pasando por el lúdico y el cultural porque a la gente la tenemos que sacar de casa; sobre todo en estos tiempos”.

“El trabajador tiene que ser un reflejo del empresario y para que se dé esta situación tiene que haber unidad entre ambas partes para que las dos salgan beneficiadas”.

“Siempre, en un día como hoy, recuerdo a los que nos faltan y ya no están con nosotros. Esta vez de forma muy especial me acuerdo la figura de nuestro compañero jerezano y que fuera socio fundador de HORECA, Cándido Benítez Pérez, un hombre y un profesional muy comprometido con los suyos y además un gran trabajador”.

“Por último, ojalá que ésta sea la última Asamblea General de la crisis y que los números vuelvan a cuadrar durante el presente ejercicio. Las previsiones hablan de que se va a producir cierta mejoría y que los bancos van a comenzar a dar créditos y presta-



mos que es como, en definitiva, se mueve el consumo”.



**Aprobadas las cuentas.-** Domingo Malla, tesorero de Horeca, estuvo acompañado en la mesa presidencial por el responsable del departamento de contabilidad, Leonardo Calle. Las cuentas presentadas de los ejercicios 2012 y 2013 fueron aprobadas por unanimidad.



**Presidentes, atentos.-** El presidente de la Asociación de Hoteles, Stefaan de Clerck, y el de la Asociación de Campings, José M<sup>o</sup> Rodríguez Revelles, estuvieron en primera fila, acompañados por Manuel Catalán y Sebastián Martínez, siguiendo atentamente las palabras de Antonio de María.

## Elecciones a cargos vacantes de la Junta Directiva



A la izquierda, Raúl Cueto, nuevo presidente de la Asociación Provincial de Cafés-Bares y Tabernas, junto a Javier Bote y Paco Beardo

Como viene siendo tónica habitual, cada año que se celebra una Asamblea General Ordinaria de Horeca, hay cambios en la composición de su Consejo de Administración y más concretamente en alguna de las asociaciones de la Federación de Empresarios de Hostelería. En esta ocasión, hubo elecciones estatutarias para la provisión de vacantes en cuatro asociaciones.

### TRES VOCALES DE LA ASOCIACIÓN DE HOTELES

Josefa Díaz Delgado, del Hotel ‘Las Cortes de Cádiz’; Juan Antonio Catalán Canca, del ‘Gran Hotel Ciudad del Sur’ de Puerto Real, y Juan Sañudo Marquez, del ‘Hotel Jerez’ de Jerez.

### PRESIDENTE Y UN VOCAL DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS-BARES Y TABERNAS

**Presidente:** Raúl Cueto, del Bar ‘Arsenio Manila’ de Cádiz.

**Vocal:** Manuel Sixto Taboada, del Bar ‘Los Gallegos’ de San Fernando.

### VOCAL DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

Juan Carlos Morales García, del Restaurante ‘El Farito’ de Chiclana.

### PRESIDENTE Y DOS VOCALES DE LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE PASTELERÍA

**Presidente:** Antonio Ojeda Lores, de la Pastelería ‘La Pastora’ de El Puerto de Santa María.

**Dos vocales:** Josefa Benítez, Pastelería ‘La Predilecta’ de Chiclana, y Elisabeth Jiménez Almendros, Pastelería ‘La Rosa de Oro’ de Jerez

## Numerosas empresas colaboraron un año más con HORECA

Felicitar a Augusto Martínez, gerente de ‘Momento Andaluz’ y al personal de cocina y sala, por el excelente servicio que nos prestaron.

También queremos dar las gracias a todo el personal que tan magníficamente atendió la ‘Feria de Hostelería’ y a todas las empresas que han colaborado con este evento:

- SERTRA
- RIVES
- COCA COLA
- HEINEKEN- RENDELSUR
- CODORNIU
- ANSAMA-LAVAZZA
- MOVECO. BICICLETAS ELÉCTRICAS
- CUPIMAR
- LA CAMPERA
- BODEGAS VÉLEZ
- LEGENDEBIKES. BICICLETAS ELÉCTRICAS
- FRÍO CANTO
- CORTEMAR
- GRALET
- SIDMA
- INFOSUR
- LUSOL-SANSUEÑA
- I3NET
- RENY PICOT
- BODEGA FÉLIX SOLÍS
- NESTLÉ
- DIAGEO
- COLCHONERÍA KOALA
- CONGELADOS MOLINERO
- GROS MERKAT
- FOTO LUQUE
- CÁTERING MOMENTO ANDALUZ
- PRODUCCIONES PORTELA
- WILLIAM & HUMBERT
- LÍNEA 6
- PAGOS DEL REY
- EMISAN
- A LA CARTA, TECNOLOGÍAS INTEGRALES

**REIDURIA** BAR CERVECERIA  
**LAS FLORES · 2**

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

# JUNTA DIRECTIVA DE HORECA



## PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Antonio de María Ceballos  
Restaurante San Antonio  
Cádiz



### PRESIDENTE

Stefaan de Clerck  
Grupo HACE  
Rota/Jerez

## ASOCIACIÓN DE HOTELES

### VOCALES



José Ruiz Ayuso

**Hotel Novo Sancti Petri**  
Chiclana



Rocío Sutil Domínguez

**Hotel Playa Victoria**  
Cádiz



Noelia Martínez Sánchez

**Hotel Spa Cádiz-Plaza**  
Cádiz



Josefa Díaz Delgado

**Hotel Las Cortes de Cádiz**  
Cádiz



Juan Antonio Catalán Canca

**Gran Hotel Ciudad del Sur**  
Puerto Real



Francisco García de Quiros

**Hotel Santa María**  
El Puerto



Juan Manuel Vallejo Acosta

**Hotel Serit**  
Jerez



José María Godínez Calvo

**Hotel Los Cántaros**  
El Puerto



Juan Sañudo Márquez

**Hotel Jerez**  
Jerez



Antonio Real Granado

**Grupo HACE**  
Rota/Jerez



### PRESIDENTE

Domingo Maya Maya  
Bar-Restaurante El Asturiano  
El Puerto

## ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

### VOCALES



Juan Carlos Morales García

**Restaurante El Farito**  
Chiclana



María José Cueto García

**Arrocería La Pepa**  
Cádiz



Juan Miguel de la Flor Lacalle

**Restaurante Tendido 6**  
Jerez



Domingo del Castillo Serna

**Restaurante La Cueva**  
Jerez



Emilio Cueto García

**Rest. Granja Santa Ana**  
Cádiz



Pablo Grosso Goenechea

**Restaurante El Aljibe**  
Cádiz



### PRESIDENTE

Raúl Cueto García  
Nahú Café  
Cádiz

## ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS

### VOCALES



Manuel Xisto Taboada

**Café Bar La Gallega**  
San Fernando



Francisco M. Ramos Álvarez

**Bar Azafrán**  
Puerto Real



José Luis Sánchez Vargas

**Bar San Francisco 1**  
Cádiz



Faustino Rodríguez Marín

**Bar Juanito**  
Jerez



José Antonio Piña Salomón

**Bar Capote**  
Jerez



Jesús Manuel Macías Barba

**Bar Glorieta**  
Cádiz



Jesús Saborido Perales

**Bar El Pájaro Pinto**  
Cádiz



## ASOCIACIÓN CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V

### PRESIDENTE

José Mª Rodríguez Revelles  
Camping Caños de Meca  
Barbate

José A. Leal de la Flor

**Camping Roche**  
Conil



José A. Santos Perea

**Camping Torre la Peña II**  
Tarifa



## ASOCIACIÓN DE OBRADORES Y PASTERERÍA

### PRESIDENTE

Antonio Ojeda Lores  
Confitería La Perla  
El Puerto

Josefa Benítez Causín

**La Predilecta**  
Chiclana



Elisabeth Jiménez Andrés

**La Rosa de Oro**  
Jerez



## ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS

### PRESIDENTE

Alexis Ruiz Martín  
Discoteca Royale  
El Puerto

Daniel Durán Mellado

**Discoteca Bugui**  
Chipiona



José Luis Rodríguez Trejo

**Discoteca Holiday**  
Cádiz



## ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES

### PRESIDENTE

José Ramos Patrón  
Hostal Bahía de Cádiz  
Puerto Real

Isidoro Martínez Sánchez

**Hostal Imar**  
Cádiz



Enrique Ysasi Fernández

**Hostal La Botica**  
Vejer



### ASESORES DEL PRESIDENTE en materia comercial

Dusan Osepeck

Luis Ávila Vallejo



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

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

## Insignias de Plata

La Federación quiere agradecer con este reconocimiento la gran labor de los miembros del Consejo de Administración que han cumplido su primer mandato en una Asociación Provincial



Por su implicación personal y tras agotar su primer mandato de cuatro años como miembros del Consejo de Administración de la Federación se le ha concedido este año la Insignia de Plata de Horeca a:

**Josefa Benítez Causín**, de la pastelería 'La Predilecta' de Chiclana de la Frontera. El diploma le fue entregado por el presidente de la Asociación de Pastelerías, Antonio Ojeda.

**Rocío Sutil Domínguez**, del Hotel 'Playa Victoria' de Cádiz, recibió su reconocimiento de manos de Sebastián Martínez.

**Manuel Sixto Taboada**, del Bar 'Los Gallegos' de San Fernando, que lo recibió del presidente saliente de la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas, Luis Robledo.

### Un gran detalle

Uno de los momentos más emotivos fue el que se produjo cuando a propuesta del recién nombrado presidente de la Asociación de Cafés, Bares y Tabernas, Raúl Cueto García, él mismo le entregó un diploma al presidente saliente, Luis Robledo Lamela, que le acredita como presidente de honor de dicha Asociación.

Un gesto que nadie esperaba y que demuestra la enorme categoría humana de ambos y el gran aprecio que se le tiene a Luis dentro de una Asociación que siempre le estará agradecido después de tantos años presidiéndola.



## Insignias de Oro

Los grandes protagonistas de la jornada fueron tres veteranos que fueron recompensados con la mayor distinción de la Patronal por haber dedicado toda su vida a la Hostelería

### Isabel Gavira Gómez

Gerente de 'Okay S.L.', empresa fundada por su padre, Manuel, comerciante y emprendedor, en el año 1961 en La Línea. Isabel Gavira continuó los pasos del fundador y mantiene viva la pastelería artesanal.

A día de hoy el grupo cuenta con 12 establecimientos, obrador propio y más de 100 empleados, llevando Isabel las riendas de la sociedad familiar desde finales de los años 90. Bajo su dirección, el negocio crece progresivamente y su filosofía se podría definir en dos palabras: constancia y dedicación. Como rasgos fundamentales de su carácter destacan el gran poder de observación, su incansable perfeccionismo, su capacidad negociadora, la dedicación a los suyos y la constante inquietud por innovar.



### Ernesto Rodríguez de la Fuente

Forma parte la segunda generación que regenta la Cafetería Bar 'Andalucía' en Cádiz capital. Negocio hostelero que fundó su padre Raimundo, allá por 1946, pasando de ser una taberna, (La Puerta del Sol) que antes había sido incluso una sastrería, a un bar, pastelería y heladería.

En la actualidad, el Bar 'Andalucía' se nutre básicamente de una clientela extranjera, frente a un turismo nacional un tanto de capa caída. La presencia de cruceros en el muelle de la ciudad se nota muchísimo en su amplia terraza. Allí los turistas encuentran de todo, desde chocolates con churro, hasta helados, pasando por bocadillos, hamburguesas, pizzas, pescado de la Bahía, mariscos, carnes y arroces. Una amplísima carta en pleno corazón del casco antiguo gaditano.



### Antonio Sánchez López

Recientemente ha cerrado sus puertas el 'Bar Playa El Rempujo', situado en la plaza del Polvorista, muy cerca del ayuntamiento de El Puerto, y tras más de 50 años de actividad. El cierre ha venido motivado por la jubilación de su propietario Antonio Sánchez López.

Trabajador infatigable, junto a su mujer Milagros Farfán, en el 'Rempujo' se llegaban a servir hasta 700 cafés a diario, pero si por algo ha pasado a la historia este señor local es por una tapa única en el mundo y que nació en su cocina: los chicharrones de atún, una exquisitez culinaria que atrajo a El Puerto a gaditanos de toda la provincia para probar estos genuinos chicharrones del mar. Antonio Sánchez y 'El Rempujo' dejan un hueco imposible de recuperar.





Firmas de prestigio, vinculadas al sector de la Hostelería, mostraron sus últimas novedades en una muestra que acaparó el interés de todos los presentes



Las 'Bodegas Vélez' de Chiclana fueron el marco perfecto para esta edición de la Asamblea General y Feria de la Hostelería de HORECA. Nadie faltó a la cita



**DISTRIBUIDORA ANSAMA S. L.**  
 P.I. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO Nº21  
 11500 PTO. STA. MARIA (CÁDIZ)  
 TLF: 956 547 819 – FAX: 956 547 82

**Canasta** **LAVAZZA** **Wiw&Mel** **EDERRA** **ANSAMA**  
 ITALY'S FAVOURITE COFFEE **BARON DE LEY, S.A.** *Regalos de Empresa*  
 IMPORTADO DEL CARIBE. RESERVA SUPERIOR **VIÑA POMAL** **NUVIANA**  
 ~ RON AÑEJO ~ **LA VICALANDA**  
**ESTERO** **Doz Maderas** **GRAN DUQUE D'ALBA** **BOTANIC** **ALEGRIA** **LEGARIS**  
 Señorío de **Baldíos** **Crema de Alba** **Paternina** **CORDONIU** **Delapierre** **LAN**  
 los **GRAN DUQUE D'ALBA**



El alcalde de Chiclana, Ernesto Marín, ejerció de perfecto anfitrión, agradeciendo la presencia de los hosteleros gaditanos en una población de gran talante turístico

## Sorteo de regalos

### RENDELSUR:

Lotes de 40 cajas surtidas. Fueron agradecidos: 'Bar Mari Jose' (Cádiz) y 'Hotel Jerez'.

### HOTEL CÁDIZ PLAZA:

Circuito termal a 'Camping La Rana Verde' (Chiclana).

### HIPOTELS:

Fin de semana en 'Hotel Gran Conil' a 'Hotel La Cordoniz' (Tarifa). En el 'Hotel Flamenco' de Conil a 'Bar El Rempujo' (El Puerto). Cena en el restaurante 'Abaco' ('Hotel Sherry Park') a 'Restaurante San Antonio' (Cádiz).

### GRUPO HACE:

Fin de semana 'Hotel Guadacorte Park' a 'Camping Fuente del Gallo' (Conil).

### FRÍO CANTO:

Freidora eléctrica a 'Hotel La Torre Tarifa'.

### BODEGAS FÉLIX SOLÍS:

Botellones de 'Matusalen' a Gonzalo Galera y 'Restaurante La Jabega' (Zahara de los Atunes).

### ANSAMA:

Botellón y dos estuches a Restaurante San Antonio, 'Ponme otra' (Cádiz) y 'La predilecta' (Chiclana).

### COLCHONERÍA KOALA DESCANSHOP2:

Colchón vicoelástico a 'Restaurante San Antonio'.

### EMISAN:

Excursión a Ubrique a 'El Anticuario' (Cádiz).

### CAMPING ROCHE:

Fin de semana a 'Hotel Catalán' (Puerto Real).

### HOTEL LAS CORTES DE CÁDIZ:

Fin de semana a 'Bar El Rempujo' (El Puerto).

### SERTRA:

Noche de hotel en la Sierra a 'Piamonte' (Jerez). Tratamiento de desinsectación al 'Bar Pájaro Pinto' (Cádiz).

### SIGMA:

Pack laboratorio al 'Hotel Doña Lola' (Zahara de los Atunes). Pack de formación al 'Grupo HACE'

### 13NET:

Tablet BQ a 'Hotel Gran Ciudad del Sur' (Puerto Real).

### INFOSUR INFORMÁTICA:

Tablet PC Phoenix a 'El Anticuario' (Cádiz).

### E-BOOK:

Lector electrónico a 'Restaurante San Antonio' (Cádiz).

### HEINEKEN:

3 Tablet Samsung a 'Los Gallegos' (San Fernando), 'Baroga' (Puerto Real) y 'Piamonte' (Jerez).



Los premiados en el sorteo recibieron sus regalos con gran alegría  
Reportaje fotográfico, Nacho Frade (Fotos Luque)



**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**  
**www.termitas.be**



ISO 9001  
ISO 14001

BUREAU VERITAS  
Certification



# La Asociación insiste en combatir las acampadas ilegales y la estacionalidad



Foto de grupo de todos los miembros de la Asociación que se dieron cita en el Camping 'Bahía de Plata' para celebrar la Asamblea

El pasado jueves 16 de mayo, en las instalaciones del 'Camping Bahía de la Plata', y apoyando con su presencia la celebración de la 'Semana del Atún de Zahara de los Atunes' tuvo lugar La Asamblea Provincial de Campamentos Turísticos de Horeca, que bajo las directrices de su presidente, José María Rodríguez Revelles, contó con la asistencia de la mayoría de los empresarios de camping de la provincia.

**El sector oferta un total de 20.000 plazas, convirtiéndose en la segunda potencia de alojamientos de toda la provincia**

En dicha Asamblea, el presidente ofreció un informe de la gestión realizada por la Asociación durante el último ejercicio. De cara a la presente temporada estival, se incidió igualmente en los temas más latentes que afectan al sector, como es la lucha contra las acampadas ilegales, fenómeno que se da especialmente durante estas fechas en el Campo de Gibraltar y Tarifa. Se puso sobre la mesa el daño que esta práctica hace, no ya sólo al sector legalmente establecido, peligrando los 500 puestos de trabajo que mantiene en esta zona, sino también a la imagen turística de la provincia.

Los asociados abordaron otra de las lacras que sufre el empresario, el autocaravanismo, y la necesidad de que exista en este apartado una taxativa regulación del mismo por parte de las Administraciones para que los propietarios de las autocar-

ravanas tengan muy claro que todo lo que no sea ubicar su vehículo en un camping puede terminar acarreándoles algún tipo de sanción.

Igualmente, se marcaron las pautas de actuación y objetivos a seguir, buscando formulas que permitan combatir la estacionalidad del sector. En este sentido la provincia de Cádiz con su suave climatología en temporada invernal, y su amplia oferta gastronómica, cultural y paisajística, se perfila como un destino muy apetecible para el turismo senior centroeuropeo en temporada invernal. En este punto, se quiso destacar que el sector camping oferta 20.000 plazas, siendo la segunda potencia de alojamientos de la provincia.

La provincia de Cádiz, a nivel autonómico, es la que más establecimientos de camping posee, un total de 34. A la Asamblea también se incorporaron representantes de la Federación Andaluza y Española de Campamentos de Turismo y, entre otros asuntos, presentaron la 'Tarjeta Camping Key Europe CKE'. La jornada finalizó con el tradicional almuerzo de hermanamiento en el que todos los presentes pudieron degustar el exquisito atún de la zona elaborado en el restaurante del 'Camping Bahía de la Plata'.

# Nuevos establecimientos asociados

## Cádiz

- Cervecería 100 Montaditos
- Bar Ben & Jerry
- Restaurante Foster s Hollywood
- Mesón Bar La Oliva
- Bar Traca Playa
- Bar Vaneluz
- Bar La Barrica
- Bar El Montadito
- Bar El Unicornio
- Bar Agora
- Restaurante Gastronomía
- Taberna El Anticuario 1905
- Hotel La Catedral
- Bar Deimos
- Burguer Yiyi
- Bar de Copas Why Not
- Cervecería Potito
- Trattoría Montiano

## Rota

- Restaurante Río Saja
- Churrería Bar Stop
- Cervecería Séptima Malta
- Café Bar Charlotte

## Jerez

- Restaurante Foster s Hollywood
- Bar El Gallo Azul
- Restaurante Reino de León
- Gastrobar
- Restaurante Toro
- Bar Tabanco de la Plaza del Banco
- Bar Cristina
- Venta La Palmera
- Bar La Plazuela de Jerez

## El Puerto

- Bar de Copas La Cristalera
- Bar de Copas 470

## San Fernando

- Restaurante Club Golf Costaballena

## San Roque

- Sala de Fiesta Feel Café 1810
- Bar Cafetería Las Cositas Buenas

## Ubrique

- Hotel San Roque

## Medina

- Restaurante La Plaza

## Chiclana

- Hotel Restaurante El Castillo

## Puerto Real

- Restaurante Tataki

## Café Bar Puerta Real



**'New Tharsiss', en Cádiz.** - Uno de los establecimientos que ha abierto sus puertas en Cádiz es el 'Lounge Bar New Tharsiss', un local en el Paseo Marítimo con unas increíbles vistas a la playa Victoria. El local, que dirige Esteban Marín, está abierto hasta la madrugada con una amplia carta de tapas y vinos; además de las más atractivas fórmulas de coctelería y Gin Tonic. Uno de los elementos que más llaman la atención son unos enormes depósitos de cerveza, que permiten saborear una jarra de 'Estrella Galicia' cien por cien natural. 'New Tharsiss' es también un sitio ideal para organizar un evento en su salón con vistas al mar.



## Reapertura de 'La Teja'

El conocido local de comida rápida 'Burger La Teja', localizado en la calle Nereidas de Cádiz, sufrió un aparatoso incendio y unas semanas más tarde, ya totalmente reformado, ha vuelto a abrir sus puertas al público. Su gerente, Víctor, ha mostrado su satisfacción por este hecho después de un suceso que afectó a las dos cámaras frigoríficas del local y a su techo de escayola. Desde Horeca, nos congratulamos por esta reapertura.

## 25 aniversario de 'El Faro' de El Puerto

El 'Faro de El Puerto', que cumplió 25 años el pasado 25 de abril, ha logrado en este cuarto de siglo ser el restaurante que va marcando las tendencias de la cocina gaditana. Fernando Córdoba, el responsable de su cocina, está detrás de muchos de los platos que triunfan en la provincia y no tardó mucho el joven cocinero en querer montar su aventura propia.

Con 26 años encendió 'El Faro', un 25 de abril de 1988. Fernando señala que no hubiera sido posible sin contar "con el apoyo de mi familia y de 'El Faro', que eso pesaba mucho". Se hacen con el local que ocupaba la discoteca 'Oasis', en El Puerto. El establecimiento estaba bien situado, de camino a 'Vista Hermosa', donde se había ido a vivir lo más granado de Cádiz. Fueron años duros. Su mujer, Ana, y él vivían en el restaurante. Ya, por entonces, practicaba la cocina de mercado. Córdoba se arriesga en aquellos primeros años con combinaciones poco habituales. Sirve una perdiz con coles, una merluza con acelgas y un clásico guiso de papas en amarillo lo hace con puntillitas, un pescado que, hasta entonces,



Fernando Córdoba y Ana Isabel Puerto, su mujer y cofundadora del establecimiento

sólo se tomaba frito. Hoy sigue con los mismos pilares en su cocina. Pescados y mariscos con acompañamientos que no "castiguen" su sabor, vinos de Jerez para aromatizar, mucha verdura e incorporación de elementos de otras culturas.

La celebración ha sido de lo más discreta. Tan sólo un menú especial 25 aniversario y algún acto más. Eso sí, se ha reunido con su equipo para celebrar el acontecimiento. "Algunos llevan aquí más años incluso que Ana y yo. Ignacio García, uno de los camareros, ya estaba en la plantilla de 'El Oasis', el establecimiento que había aquí antes.

## Curso de coctelería en Chiclana

El concejal de Turismo del Ayuntamiento de Chiclana, Stefan Schauer, entregó los diplomas del 'II Curso de Coctelería' organizado por los barman de Horeca con la colaboración de 'Rives' y 'Kas'. El curso, que fue impartido por Juan Carlos Morales, presidente de la Asociación de Barman de Cádiz, con el apoyo de los directivos Manuel Montalbán y Juan Aragón, estuvo destinado a profesionales, aficionados e iniciados. La Asociación tiene previstas más propuestas de este tipo, debido a la gran aceptación y demanda de los profesionales que están pidiendo el aprendizaje y perfeccionamiento de este arte que es el mundo de la coctelería. El curso fue gratuito.





**2013 S.L.U.**

**EMPRESA DE MANTENIMIENTO DE MALETINES DE OXIGENOTERAPIA Y PRODUCTOS SANITARIOS**

**Dirección: carodpeninsula@hotmail.com**

**Tel.: 956921566 Móvil: 628541377**



GROS MERCAT va dirigido en exclusiva a profesionales del sector de la hostelería, restauración y comercio. ¿Quiere saber por qué?

- Por nuestros precios y ofertas impresionantes, exclusivas para profesionales.
- Más de 14.000 referencias la mayoría en productos de horeca.
- Por nuestras marcas propias Gourmet, Mical y Micaderm entre otras. Más de 1.600 productos con la máxima calidad al mejor precio.
- Porque somos profesionales para profesionales.

**Rentabiliza tu negocio, nosotros te ayudamos a hacerlo**

**Nuestros centros:**

**GM CASH CÁDIZ**

Pol. Industrial Tres Caminos  
PUERTO REAL 11510

**GM Granada**

Ctra. Granada - Cordoba, Km. 431  
ATARFE 18230  
GRANADA

**GM Málaga**

Ctra. N 340, Km. 230 Cruce Churriana  
CHURRIANA 29140  
MÁLAGA

**GM Motril**

Ctra. Almería, Km. 1,6  
MOTRIL 18600  
GRANADA

**GM Sevilla**

Pol. Ind. Carretera Amarilla  
Avda. Montes Sierra, 32  
SEVILLA 41007  
SEVILLA

**CADA DÍA, 200.000 PROFESIONALES  
CONFÍAN EN EL LÍDER DEL CASH&CARRY**

## HORECA, en un debate sobre el estado de la ciudad

La 'V Mesa Redonda sobre el Estado de la ciudad', celebrada en la sede de la 'ONCE' en Jerez, contó con la presencia de María José Pacheco, presidenta de la Asociación de la Prensa de Jerez; Marcos Camacho, decano del Colegio de Abogados de Jerez, y Antonio María, Presidente de Horeca. Estas conferencias-debate están siendo de gran interés y asistencia pues en las mismas se sigue reflexionando sobre diversos aspectos de la urbe jerezana. Muy interesantes fueron las intervenciones de los ponentes y sobre todo el debate que se mantuvo al final del acto, ofreciendo Antonio de María su perspectiva desde el punto de vista de la Hostelería.



## La caseta del 'Bar Juanito' triunfa en la Feria de Jerez

El 'Bar Juanito' fusionó sus anteriores casetas para integrar el que fue el espacio más amplio de todo el Real de la Feria de Jerez. De esta manera, 'El Ajolí' y 'Juanito' han sido un lugar perfecto para grandes reuniones o para poder encontrar mesa.

Toda la buena gastronomía y buen hacer en tapas que caracteriza al establecimiento de Faustino Rodríguez, el más laureado e internacional de Jerez, lo hemos podido encontrar en la cocina de su caseta. Junto a los típicos platos de feria: pescaíto frito, guisos, tortilla de papas, pimientos, etc... y este año, además, como plato estrella o novedad gastronómica, los garbanzos con langostinos. Garantía de calidad con productos, pescados y mariscos frescos, buen servicio y un gran ambiente.



**'Batalla' por el 'Sherry Sound Festival'.** - El cartel del 'Sherry Sound Festival', que se celebrará los días 23 y 24 de agosto, por segundo año consecutivo, en el Hotel 'Cortijo de Duchá' (Jerez), se completó con los nombres de los grupos ganadores del concurso 'La batalla de bandas', con el que la organización da la oportunidad de participar en el evento a formaciones noveles. Los elegidos son 'Nubesónica' -mejor banda-, 'Macanudos', 'Los Mersey' y 'My first skate', que fue la más votada en la web y elegida como mejor grupo novel. El 'Sherry Sound Festival' es un evento de marcado carácter musical, gastronómico, multicultural, deportivo, familiar, veraniego y festivo en un entorno muy especial como es el 'Cortijo de Duchá'.



## 'Tendido 6' gana el primer premio en la 'Il Ruta de la Tapa con Pincho'

Un total de 34 establecimientos hosteleros han participado en la segunda edición de la 'Ruta de la Tapa con Pincho' en Jerez. Una selección de las mejores tapas de nuestra tierra fueron expuestas en la carta durante 25 días para que los consumidores pudieran degustarlas.

Resultó difícil decantarse por una, pero lo cierto es que la elegida fue un 'Pincho de atún de almadraba con cebolla caramelizada y ali-oli templado' (en la imagen), tapa presentada por el Restaurante 'Tendido 6', todo un clásico del tapeo, ubicado frente a la Plaza de Toros de Jerez.

Su propietario, Juan Miguel de la Flor, vocal de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías de Horeca, es un hostelero que, a base de mucho trabajo y dedicación, se ha posicionado como uno de los profesionales más relevantes y reconocidos del momento.

## Profundo pesar por el fallecimiento de Juan de la Flor Jarque

Al cierre de esta edición, la Hostelería gaditana lamentaba la muerte de Juan de la Flor Jarque, fundador con su mujer Adela (en la foto, hace 30 años) del Restaurante 'Tendido 6', que en marzo recibió el 'Premio de Turismo del Ayuntamiento de Jerez', al cumplir sus 50 años.



Juan de la Flor era un ilustre referente de la vida social y hostelera jerezana, un trabajador incansable y de gran creatividad. Su fallecimiento provocó una enorme manifestación de pesar en todo Jerez. Nuestras condolencias a la familia y principalmente a su hijo, Juan Miguel de la Flor, actual propietario del 'Tendido 6'.

## Iniciativa empresarial jerezana

El 'I Encuentro Jerez Emprende' ha nacido en la ciudad jerezana como una iniciativa que relaciona a emprendedores, autónomos y Pymes de Jerez y la Provincia. El lugar del encuentro fue el conocido 'Alfredo Café & Copas', Avda. Lola Flores, 2. Con un aforo para 50 personas y una inscripción gratuita, el evento resultó un éxito de organización.

Marco Antonio López, creador de la iniciativa, tuvo de invitados a Francisco Gómez, director de la Escuela de Negocios, y a Almudena Gómez, creadora de 'Dulcerías de Almudena'. El encuentro finalizó con un tiempo de 'Networking' entre todos los asistentes, dando paso a un interesante debate sobre la realidad empresarial jerezana.



## José Monforte clausuró el 'III Ciclo Gastronómico de San Dionisio'

El periodista y crítico gastronómico José Monforte clausuró el 'III Ciclo de Gastronomía', organizado por la Real Academia de Ciencias, Artes y Letras de San Dionisio (Jerez) y el 'Grupo Romero Caballero' con una ponencia que destacó por su ingenio y humor en la que disertó sobre 'La topología que auténtica ciencia del tenedor'.

Para Monforte, la 'tapología' es: "El área del saber que estudia los fenómenos masticables y analiza tanto la tapa como su hermano mayor, el plato, sea sopero o llano. En definitiva, la ciencia del tenedor".



# La pastelería 'Aromas de Medina' triunfa en un certamen nacional

El equipo de la firma de alta repostería 'Alanda', representada por Rubén Da Silva y Judit Amores, ha resultado ganador del primer premio en la categoría de repostería, dentro del 'Certamen Nacional de Gastronomía', celebrado la semana pasada en Valladolid.



Medina Sidonia es, hoy por hoy y desde tiempo inmemorial, un referente en el mundo de la repostería. Hoy día, la fama de la repostería asidonense y de los dulces asidonense es tal, que va más allá de los límites de la provincia e incluso de Andalucía.

El aroma que generan continuamente sus obradores se extiende por toda la población, donde esta tradición artesana, mantenida celosamente desde la época árabe, obliga siempre a los visitantes a adquirir exquisitos pasteles y dulces. Otros dulces típicos, además del Alfajor son el Amarguillo, las Tortas pardas, los diferentes tipos de turrone, los Piñonates, las Yemas, Mantecados, polvorones y otras delicias que no dejan indiferente al paladar de quien los prueba.

'Alanda' es la nueva marca de alta repostería que ha lanzado recientemente la empresa de repostería 'Aromas de Medina', de la localidad gaditana de Medina Sidonia. Los ganadores de este concurso nacional representarán a España en la 'National Cup', concurso internacional que tendrá lugar en Madrid, el próximo año, para elegir a los mejores profesionales del mundo en sus respectivas especialidades dentro del mundo de la pastelería y la repostería.

'Aromas de Medina', conocida sobre todo por sus productos navideños, es una empresa familiar de reconocido prestigio en el sector, dedicada a la elaboración de dulces artesanos desde hace más de 50 años.

# Ángel León, 'Premio Nacional de Gastronomía'

El 'Mejor Jefe de Cocina 2012' es el gaditano Ángel León, del Restaurante 'Aponiente' (El Puerto), según el jurado de los Premios Nacionales de Gastronomía.



El portuense Ángel León recibe el galardón de manos del ministro José Manuel López Soria

A León, con una estrella 'Michelin' y tres soles 'Repsol' en su restaurante, se le reconoce su creatividad y calidad, basada en productos marinos, entre ellos el placton, lo que le ha valido el apelativo de 'chef del mar'. La gala estuvo presidida por el ministro de Industria y Turismo, José Manuel Soria, y se celebró en el 'Casino de Madrid'. "Esto es un sueño, como todas las cosas que hago. Nunca hubiera pensado recibirlo cuando comencé como cocinero.", ha añadido el cocinero, que ya fue finalista en la última edición, en la que resultó ganador Francis Paniego, de 'El Portal de Echaurren' (La Rioja), aunque esta vez el

jurado, con el presidente de la Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, al frente y las juntas directivas de esta institución y de la Cofradía de la Buena Mesa, le ha concedido el premio que se otorga desde 1974. Además, el pasado mes de mayo, recibió, junto a otros cinco chefs, el galardón 'Chef Milleime 2013', por su contribución al prestigio internacional de la gastronomía española.

Su restaurante 'Aponiente' ha sido señalado como uno de los 10 más recomendables del planeta por el prestigioso 'The New York Times'. En El Puerto ofrece esta temporada, que inauguró en marzo, el 'Gran Menú 2013', que ha titulado 'Antojos de un marinero en tierra', rebotante de trampantojos, diversión y 'canallismo', y compuesto por 21 platos marinos, sin carne ni verdura.

# 'Arrocería La Pepa', mejor menú de la 'Ruta de Cádiz'

El Restaurante Arrocería 'La Pepa', que dirige María José Cueto García, ha logrado el primer premio al mejor menú de la ruta gastronómica 'La Mar de Bueno', organizada por el Ayuntamiento de Cádiz y en la que han participado 30 establecimientos.

Precisamente 'La Pepa' también ha sido elegido mejor establecimiento de la ruta de la tapa de 'La Laguna' que finalizó el pasado 15 de junio y en la que han participado una veintena de establecimientos del barrio gaditano.



## E&D ESTRATEGIA DIRECCIÓN

COMPROMISO Y RESULTADOS

Nuestros Servicios

Gestión Estratégica	Optimización de costes	Innovación y Mejoras continuas	Ayuda a Emprendedores
Recursos Humanos	Tecnología de la Información	Gestión de la formación	Gestión Medioambiental

Un horizonte de posibilidades para la competitividad empresarial

Miembros/Acreditaciones y Licencias

Contactos:  
Móvil: 646 132 981  
Móvil: 681 874 735  
info@iiiae.es  
www.iiiae.es

I.I.A.E.

Iluminación

Ingeniería e Instalaciones para Ahorro Energético

- \*OPTIMIZACION DE LA POTENCIA CONTRATADA
- \*ANULACION DE ENERGIA REACTIVA
- \*GARANTIA DEL MEJOR PRECIO DEL KWH CONSUMIDO
- \*TRABAJAMOS CON TODAS LAS COMPAÑIAS ELECTRICAS

- \*TODO EN ILUMINACION LED
- \*LE ENCONTRAMOS FINANCIACION PARA SUS INSTALACIONES...

LE GARANTIZAMOS POR ESCRITO SI TIENE AHORRO EN SU FACTURA DE ELECTRICIDAD Y GAS, PUES NUESTROS INGRESOS VAN ACORDE CON ELLO. ENVIENOS SUS FACTURAS Y LE HAREMOS UN ESTUDIO GRATUITO DEL AHORRO ANUAL QUE NUESTRA INGENIERIA LE ENCUENTRA.

email: info@iiiae.es
606 38 76 81
www.iiiae.es

## HORECA fomenta que los jóvenes portuenses conozcan la gastronomía típica de su tierra

El programa 'Gastronomía Típica Portuense: Un Día en el Restaurante', dirigido a alumnos de 5º de Primaria del IES 'Pintor Juan Lara' continúa, un año más, con su objetivo de educar sobre la gastronomía típica de El Puerto, concretándose la enseñanza en una comida en un restaurante de la localidad, no siendo entendida como una actividad aislada en la que el único propósito es disfrutar de una jornada gastronómica. A tal fin, se necesita un trabajo previo en el aula que será desarrollado por los profesores de cada curso.

Los jóvenes portuenses han tenido, en esta edición, la posibilidad de conocer las normas fundamentales de higiene y salud, además de saber estar en la mesa con corrección. También han sabido utilizar los cubiertos adecuados para cada plato y los recursos naturales que tiene El Puerto para surtir la despensa. Otro aspecto interesante del programa ha sido la visita que los alumnos y monitores han cursado al Módulo de Restauración y Cocina del I.E.S. 'Pintor Juan Lara', previa al almuerzo.

Para esta ocasión, Horeca ha contado con la colaboración de I.E.S. 'Pintor Juan Lara' y la Concejalía de Educación del Ayuntamiento de El Puerto.



Restaurantes de HORECA que han participado:

- Hotel 'Jándalos Santa María'
- Restaurante 'Bar Jamón'
- Hotel 'Puerto Sherry' (Grupo 'HACE')
- Hotel 'Los Jándalos' Vistahermosa
- Hotel 'Campomar'
- Restaurante 'Asturiano'
- Restaurante 'La Proa' de Puerto Sherry

## Gastrobar 'Reino de León', segundo en el 'Ginfest'

La Escuela de Hostelería de Jerez organizó el 'Ginfest Cádiz 2013', exposición de marcas premium de ginebra y todo lo relacionado con este producto. El 'Ginfest 2013' contó con una amplia gama de marcas, 'mixers' y refrescos; productos y pinchos para su consumo y su debido maridaje, así como un amplio programa de eventos, desde la presentación de vehículos, hasta concursos al mejor gintonic y al mejor cóctel; además de 'masterclass', degustaciones, 'showcooking', etc.

Entre los participantes en esta edición 2013 del 'Ginfest', destacar la presencia del Gastrobar 'Reino de León', que obtuvo el segundo premio. Este establecimiento jerezano, abierto en 2012 por los hermanos Óscar y José Luis Prieto (en la foto) en el nº 8 de la calle Latorre, es un local de estética muy cuidada, luminoso y con varias



estancias, que posteriormente ha incorporado también una terraza.

'Reino de León' es un restaurante cuya propuesta gastronómica gira en

torno a la cocina innovadora de José Luis Prieto, formado en Suiza. Tapas, raciones y una amplia carta de cócteles forman una oferta que atrae a clientes de toda la provincia.



**hoteles**  
**Milenio**

## Un seguro



En Milenio te ofrecemos  
Garantías a la carta



902 789 122

[www.milenioseguros.com](http://www.milenioseguros.com)

síguenos en 



Te ofrecemos un producto específico  
PARA TU NEGOCIO

Responsabilidad Civil

Amplia cobertura con un límite  
de hasta 3.000.000€

Cobertura patronal y de productos  
Cobertura según ley de espectáculos públicos  
Cobertura en contaminación accidental  
Cobertura en errores de reserva

Cubrimos necesidades  
exclusivas y concretas

Robo en caja fuerte de la habitación

**Protección de datos**  
**(sanción más indemnización)**

Pérdida de beneficios  
Todo riesgo daño material

*Amamos la Caña*  
**Cruzcampo®**  
*de principio a fin.*

La amamos  
por su elaboración única y  
su frescura inigualable, por  
su naturalidad y por su  
cuidada forma de servicio.  
La amamos, sencillamente,  
por ser perfecta.

