

Diciembre 2008

HORECA

C Á D I Z

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



*¡Felices
Fiestas!*

SER.TRA.



JARDINERIA

LEGIONELLA

CONTROL DE PLAGAS

- DESINSECTACION
- DESRATIZACION
- DESINFECCION
- CONTROL DE LEGIONELLA
- ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS A.P.P.C.C.

- PROYECTOS
- TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS
- RIEGOS AUTOMATICOS
- ABONOS
- CONSERVACION DE JARDINES

PRECIOS
ESPECIALES
ASOCIADOS
HORECA

**SOMOS EXPERTOS EN
CONTROL DE TERMITAS**

- PROCESIONARIA DEL PINO
- MOSQUITOS
- IGNIFUGACION

956 56 20 00 www.sertra.es

CONTROL DE PLAGAS

TRABAJANDO PARA:

CAFETERÍAS - RESTAURANTES - VIVIENDAS
INDUSTRIAS - HOSPITALES - BODEGAS
HOTELES - BARCOS - COMUNIDADES - ETC...

LE ELIMINAMOS LAS MOLESTIAS Y LOS DAÑOS CAUSADOS POR:

• INSECTOS:

Cucarachas, hormigas, chinches, pulgas, garrapatas, etc.

• ROEDORES:

Ratas, ratones, topos, etc.

• LEGIONELA:

Planes de prevención y control, tratamientos y analíticas..

• TRATAMIENTOS ESPECIALES PARA:

Termitas, moscas, mosquitos, carcoma, polilla, orugas (procesionaria del pino)

• IGNIFUGACIÓN



ALMACENES Y OFICINAS: POLÍGONO INDUSTRIAL SALINAS DE LEVANTE, C/ ACADÉMICO JUAN LUIS ROCHE, 30

TLF.: 956 56 20 00 - FAX: 956 56 17 43 - EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)



**Antonio
de María Ceballos**
Presidente
de HORECA

Optimismo desde la cautela

La tan cacareada crisis se ha convertido en una auténtica realidad y la recesión se ha instalado de lleno en la economía mundial y por ende ha llegado a España y nos ha golpeado, como viene siendo habitual, de manera brutal en una provincia dependiente como ninguna otra del sector servicios. A falta de tejido industrial, la Hostelería gaditana hace ya varias décadas que ha asumido -desde la responsabilidad y la profesionalidad- el papel de elemento vital para un crecimiento económico que, tal como corren los tiempos, más bien habría que calificar de mantenimiento.

Las cifras no engañan y el verano se ha salvado con algo más que un aprobado, a tenor de las alarmistas predicciones que se hacían de un periodo estival donde están depositadas casi todas las esperanzas para que el balance anual no arroje números negativos. Datos que invitan al optimismo desde la cautela porque los agentes sociales reinciden en el mensaje de un 2009 en el que la crisis va a seguir atormentando al empresario y al consumidor.

Que en nuestras manos tenemos las suficientes armas para combatirla es un mensaje que ya hemos hecho llegar a nuestros asociados por activa y por pasiva. Somos una Federación de Empresarios de Hostelería inquieta y es precisamente en este periodo gris cuando más se agudiza nuestro ingenio. Presentamos, si cabe, más propuestas para que nuestro potencial sirva de colchón a una sociedad que nos mira y nos exige que estemos alerta porque de nosotros dependen muchos puestos de trabajo y conseguir que la atmósfera de pesimismo se torne en ganas de trabajar y plantar cara con eficacia a un enemigo que, por desgracia, no se rinde.

En colaboración con el Patronato Provincial de Turismo, seguimos recorriendo miles de kilómetros, promocionando nuestra provincia y logrando que el nombre de Cádiz sume adeptos en los mercados nacional e internacional. Fitur 2009 nos servirá una vez más de referencia para saber en qué posición estamos y qué nuevas metas nos aguardan. De la mano de nuestra Asociación de Hoteles, buscamos soluciones -que las hay- en un marco con tanto potencial como es Novo Sancti Petri y en consonancia con la Asociación de Campamentos Turísticos buscamos nuevas vías de negocio en una temporada baja que también nos puede reportar beneficios. Todo se completa con la satisfacción de una Patronal que crece en calidad y cantidad, como demuestra nuestra decidida apuesta por internet, vía de comunicación de enormes posibilidades para nuestros asociados.

Por último, y como es tradición en estas fechas, el mayor deseo de prosperidad para los que formamos parte de la solidaria familia de la Hostelería gaditana y el recuerdo más sentido para todos aquellos que desgraciadamente ya no están con nosotros.



Edita

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

C.I.F. G-11021482

Avda. Alcalde Manuel de la Pinta, 33.
Teléfonos: 956 25 18 00
y 956 25 24 06. Fax: 956 27 44 70.
Cádiz 11011
info@horecacadiz.org

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad

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

Diseño, edición, redacción y producción

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

Santa María del Mar, nº 4, 2º D
Teléfono: 956 80 82 30
Fax: 956 28 91 19
www.linea6.es
linea6@linea6.es

Fotos

HORECA, Línea 6 y cedidas

Depósito Legal

289/82



HORECA está de enborabuena con el reciente reconocimiento por parte de la Junta de Andalucía a su labor. El presidente de la Patronal de la Hostelería, Antonio de María, recogió en Sevilla el galardón 'C' de Consumo en un acto multitudinario

SUMARIO

6.- FITUR 2009'

8.- Premio 'C' de Consumo

10.- Presentación web de HORECA

12.- Congreso Nacional de Hoteleros

20.- Premios TUI a hoteles gaditanos

24.- Análisis de la situación en Novo Sancti Petri

26.- Actualidad del Grupo HACE

34.- Actividades de la Escuela Profesional de Hostelería

37.- Asamblea de la Asociación de Campings

38.- Día Mundial del Turismo, en Diputación

40.- El Patronato Provincial de Turismo informa



La presentación del portal web de HORECA concitó el interés de numerosos medios de comunicación en la sede de la Federación en la capital gaditana

HORECA vela un año más para que los cotillones cumplan con la ley vigente

La Federación de Empresarios de la Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, culmina estos días una campaña de concienciación dirigida a autoridades y empresarios para que velen y cumplan respectivamente con la ley vigente en materia de celebración y organización de los tan tradicionales cotillones que tanto proliferan en estas fechas.

HORECA se remite para cualquier consulta o duda al respecto al Decreto 195/2007 del BOJA número 137 con fecha de 12 de julio de 2007 por el que se establecen las condiciones generales para la celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas de carácter ocasional y extraordinario.

En el capítulo II de este decreto queda perfectamente claro que “cuando las actividades recreativas se celebren en establecimientos públicos, estos deberán contar con las licencias municipales de apertura necesarias para albergar las actividades que correspondan”. En este mismo capítulo, en el punto 3 se detalla que “el ayuntamiento compro-

bará que el establecimiento público eventual cumpla con todas las condiciones técnicas y ambientales exigibles de acuerdo con la normativa vigente”.

La patronal de la Hostelería gaditana, por su parte, ha montado un dispositivo por el que todos sus socios podrán denunciar cualquier evento que no cumpla la legalidad vigente en esta materia. Asimismo, se mantendrá durante estas fechas una línea abierta con las autoridades a nivel gubernativo y con los mandos de policía local de las localidades implicadas en estas celebraciones para hacerles llegar tal información dentro de los cauces de una estrecha colaboración.



Café CASTEL
Gourmet
Desde 1875

Canal Horeca

Italian Blend

es una nueva experiencia para los amantes del café.
A su trayectoria con los cafés Gourmet, **Cafés Castel** ha querido ofrecer las delicias de un tueste más lento y profundo, al estilo italiano, para extraer al máximo las esencias de un auténtico café expresso.





COFYSUR
EQUIPAMENTOS, CAFÉ Y PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA, S.L.

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



Empresa certificada bajo la norma ISO 9001: 2000, lo que garantiza la calidad y eficacia del sistema de calidad de Café Castel, y confirma su voluntad de desarrollar su actividad, en una línea de progreso continuo, para dar cada día una respuesta acorde a las expectativas de nuestros clientes.

FITUR 2009, cita clave para el sector del turismo en Madrid

La 29ª edición de la Feria Internacional de Turismo, FITUR, tendrá lugar en la Feria de Madrid (IFEMA) del 28 de enero al 1 de febrero. La continuidad de este Salón de larga tradición en el sector, implica la renovación de su compromiso con el turismo, y nuevos esfuerzos en el servicio a los profesionales y en el impulso a su dimensión internacional.

Un 80% de los expositores presentes en la pasada edición ya han confirmado su presencia en FITUR'09. Respondiendo a esta magnífica señal de confianza, IFEMA, institución organizadora del Salón, está trabajando en diferentes acciones, como las jornadas y actividades paralelas, que confirman a esta convocatoria, junto con las propias novedades de los expositores, como el más eficaz punto de encuentro de los agentes turísticos. Por segundo año consecutivo, FITUR'09 ocupará la totalidad del recinto - 200.000 metros cuadrados de exposición- cuyos pabellones presentarán importantes novedades y mejoras, muy especialmente tras la completa finalización de las obras de los pabellones 12 y 14 y el impulso de la nueva Puerta Este.

Récord de participación

Los datos de FITUR '08 marcaron un récord histórico de participación en la trayectoria del certamen, constituyéndose en el mejor punto de partida para la que será su vigésimo novena convocatoria. FITUR'08 reunió la oferta turística de 13.530 empresas de 170 países/regiones, repartida en 100.500 me-



tros cuadrados netos, lo que representó un crecimiento del 12% con respecto al año anterior. Se registraron 255.817 visitantes, de los cuales 157.300 eran profesionales. La trascendencia de la primera gran cita turística mundial viene avalada también por su interés mediático.

Unas cifras que FITUR'09 pretende no sólo mantener, sino mejorar. Para ello insistirá nuevamente en las grandes líneas estratégicas que le han permitido afianzarse en el calendario ferial mundial: una creciente internacionalización y mejora de los servicios y una mayor profesionalización, siempre con el objetivo de que expositores y visitantes vean incrementadas sus oportunidades de negocio.

HORECA, presente un año más

La provincia de Cádiz, un año más, estará representada en el stand del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz, independientemente del despliegue que realice de forma particular cada ayuntamiento gaditano.

Dentro del espacio destinado al Patronato, HORECA contará con un punto de información en el que estarán representadas todas sus Asociaciones. Además, y con el fin de promocionar los establecimientos de nuestros asociados, te invitamos a hacernos llegar vuestros folletos a la sede de la Patronal antes del 31 de diciembre con idea de que estén presentes -sin coste alguno- en la trascendental cita madrileña.



HUEVOS PERFECTAMENTE SEGUROS EN SU COCINA

Exclusivo proceso de PASTEURIZACIÓN

Elimina 100 veces más bacterias que lo que exige la legislación vigente = SEGURIDAD ALIMENTARIA... evitando las TIAC (Toxi Infecciones Alimentarias Colectivas).
La Pasteurización esteriliza y no altera las propiedades internas del huevo, permitiendo utilizarlo después como si no hubiese sido tratado.

~~"SALMONELLA
GRIPE AVIAR"~~



También puede cocinar los huevos de 14 formas diferentes
Una vez tratados los huevos en POLLUX no hay riesgo
Nos permite almacenar los huevos a temperatura de 2 a 4 °C durante un tiempo máximo de 21 días
Adaptado a la Norma APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
Producción 60/360 ud. ciclo

Las parrillas GRESILVA® prescinden de cualquier tipo de carbón, y producen una verdadera carne asada a la parrilla. No altera su valor nutritivo, higiénica y saludable al no producir llama ni benzopirenos cancerígenos.

Se distingue por su sistema INNOVADOR. En su parte superior tiene una parrilla colocada en horizontal, donde son colocados los alimentos a asar.



En un nivel inferior al de la parrilla y fuera del área de goteo de la grasa se encuentran las fuentes que distribuyen el calor, que son quemadores compuestos por placas cerámicas de irradiación.

Su disposición en diagonal tiene como objetivo proyectar el calor necesario para el asado de los alimentos, permitiendo a su vez la caída libre de los residuos sin que los mismos entren en contacto con la fuente de calor. Estos quemadores en funcionamiento y en su máxima potencia, proporcionan en escasos segundos una temperatura de 850° en las placas de irradiación, obteniéndose el tan deseado calor sin llama y sin carbón.



**No es de carbón!
Ni de piedra volcánica!**



"En mi nuevo Restaurante LA ANDANA, de la instalación de la cocina se encargará Electrofrío la Concha. Firma en la que confío y a buen seguro estoy en las mejores manos"

Autor del libro:

Manuel Valencia Lazo
Considerado uno de los mejores cocineros de Andalucía



Avd. de Rota, 134
11550 Chipiona (Cádiz)
956 371 306 956 370 917 (fax)
info@electrofríolaconcha.com
www.electrofríolaconcha.com



HORECA recibe la 'C' de Consumo que concede la Junta de Andalucía



La Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, ha sido reconocida con el premio 'C' de Consumo que anualmente concede la Junta de Andalucía y en el que se reconocen los méritos de destacadas asociaciones y colectivos andaluces.

En concreto, y por lo que respecta a la Patronal de la Hostelería gaditana, el Gobierno autonómico, con este galardón, hace justicia a "una trayectoria de más de 30 años en la que siempre ha defendido

a ultranza valores tan destacados como la calidad de sus servicios y los derechos de los consumidores. Antonio de María Ceballos, presidente de HORECA, recibió el premio de manos de la delegada del Gobierno andaluz, Carmen Tovar, en el transcurso de un emotivo y brillante acto celebrado en Sevilla. El presidente, que estuvo arropado por una amplia representación de la Hostelería de la provincia, quiso reconocer en sus palabras de agradecimiento la labor de todos los asociados, "pues sin ellos no hubiera sido posible este premio".

HORECA sigue abriendo mercados con su presencia en foros internacionales

La actividad de la Federación de Empresarios de Hostelería gaditanos en foros internacionales sigue siendo patente con la destacada presencia de su presidente. Antonio de María continúa formando parte de expediciones organizadas bien por el Patronato de Turismo de la Provincia, dependiente de Diputación; bien por el Ayuntamiento de Cádiz, en las que se tiene como fin la promoción del turismo en el extranjero, la apertura de nuevos mercados como fuente de ingresos para el sector y la consolidación de lazos de colaboración con entidades hermanas.

Entre estas últimas, y dentro del hermanamiento con la ciudad de Cartagena de Indias, con vistas al 2012, el presidente de HORECA mantuvo un encuentro con la presidenta de la Cámara de Comercio de la ciudad colombiana, Silvana Giaino, en el Ayuntamiento de Cádiz. Fruto de esta reunión, y tal como se recoge en una comunicación remitida a Antonio de María por parte de la Cá-



La presidenta de la Cámara de Comercio de Cartagena de Indias, Silvana Giaino, y Antonio de María

mara de Comercio de Cartagena, se muestra la disposición a “avanzar conjuntamente con la Cámara de Cádiz en explorar posibles formas de cooperación y misiones empresariales orientadas a fortalecer las relaciones económicas y de amistad entre nuestras dos ciudades”.

Acuerdo de colaboración con la Delegación de Salud y el Colegio de Veterinarios

La Delegación de Salud, el Colegio Oficial de Veterinarios y HORECA han firmado un acuerdo de colaboración para desarrollar en los próximos meses una serie de talleres formativos entre los restauradores gaditanos para darles a conocer la ‘Guía orientativa para la implantación del sistema de autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios: requisitos simplificados de higiene’ que ha editado la Consejería de Salud.

Con esta guía se pretende que los restaurantes y hoteles tengan más facilidades para la obligato-

ria implantación de una serie de requisitos simplificados de higiene sobre la base de unos criterios de flexibilidad.

El acuerdo de colaboración, que han firmado el delegado provincial de Salud, Hipólito García y los presidentes del Colegio de Veterinarios y de HORECA, Federico Vilaplana y Antonio de María, respectivamente, pretende aunar esfuerzos para favorecer la necesaria implementación de este sistema que refuerza la seguridad alimentaria. HORECA ofertará la guía a sus asociados de forma gratuita y a los no asociados



con diversas fórmulas de un pago que cubrirá los gastos de docencia. Asimismo, facilitará la pertinente divulgación de la actividad, la asistencia de los profesionales del sector implicados y los locales y logística necesarios.

HORECA apuesta por su virtualización y vitalización con la puesta en marcha de dos nuevos portales web



El pasado 12 de agosto tuvo lugar la presentación del portal web de HORECA. El acto tuvo lugar en la sede de la Federación Provincial de Hostelería, Avda. Alcalde Manuel de la Pinta 33, contándose con la presencia de Angelina Ortiz del Río, delegada de Innovación, Ciencia y Empresa, y Domingo Sánchez Rizo, gerente de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía (IDEA) en la provincia de Cádiz, quienes fueron recibidos por la plana mayor de la patronal con su presidente, Antonio de María, al frente.

La renovación de la imagen del portal web de la Asociación HORECA ha venido acompañada de un aumento muy significativo de las funcionalidades de dicho portal, tanto como vía de comunicación al público en general, como en el desarrollo del canal interno y privado entre los miembros de HORECA. Se trata por tanto de una herramienta que, más allá de servir de mero escaparate de presentación, supondrá un recurso muy valioso para conseguir aumentar la competitividad del sector.

En este sentido, la principal innovación del nuevo sitio web que ha desarrollado la empresa Code-

net, y que ya se encuentra disponible en www.horecacadiz.org, es la de un sistema centralizado de reserva de mesas para los restaurantes de la provincia que va a permitir la posibilidad de ofrecer este servicio a aquellos establecimientos que aún no disponen de él. Sin embargo, lo más destacado de este nuevo espacio para la asociación es la gran variedad de información y las nuevas posibilidades de interactuar entre usuarios mediante un único portal.

De este modo, la web contará con un completo calendario de eventos especializado donde, tanto la federación como los asociados, podrán anunciar las actividades de carácter especial; aniversarios, actos promocionales, acontecimientos culturales y gastronómicos, etc.; cuyo éxito dependen en gran medida de una amplia y correcta difusión.

Además, un nuevo canal de noticias servirá para superar las dificultades que suponen el exceso de información disponible internet y acceder de forma más rápida a las noticias de actualidad ya que sólo se incluirán en él aquellas noticias que sean de interés directo para el hostelero. Esto es sumamente importante para un sector que no suele disponer de



tiempo para localizar la información. Otro de los objetivos del nuevo espacio web es mejorar el acceso de nuestros asociados al personal cualificado, ya que se dispondrá de una bolsa de trabajo gestionada en red. Al introducir en internet este servicio aumentará oferta de mano de obra y el control del nivel de cualificación de la misma.

La información al público general también ha sido desarrollada ya que, a la tradicional información particular de cada establecimiento asociado se le ha añadido nuevas posibilidades como la del banco de recetas, un servicio en el que cada establecimiento podrá ofrecer recetas propias abiertas a todo tipo de público. Esta novedad no sólo tiene como fin dar una muestra hacia el exterior de las calidades y el estilo que cada restaurante y hotel ofrece, sino que significa una importante contribución cultural por parte de HORECA mediante la difusión al resto del mundo de las particularidades de nuestra gastronomía local.

Finalmente, una zona privada reforzará la colaboración entre todos los asociados y contemplará otro conjunto de funciones diseñadas para el uso interno. De este modo, se creará una central de com-



El objetivo básico es cubrir las necesidades de sus clientes, asociados y proveedores

pras donde los proveedores podrán ofrecer una oferta más competitiva, o los propios asociados podrán dar salida a un posible exceso de stock o demandar una necesidad inmediata de género. Asimismo, las 'Bolsa de equipos' y las 'bolsas de locales' ofrecerán la posibilidad de conseguir, respectivamente, equipamientos para cada establecimiento, o nuevas ubicaciones para la creación y ampliación de negocios.

En definitiva, HORECA se plantea cubrir el mayor número de necesidades de clientes, asociados y proveedores para conseguir una vía centralizada y ordenada de comunicación que repercuta en la competitividad de nuestras empresas y en la comodidad y confianza del cliente final. Pensamos que no existe mejor forma de reforzar nuestra imagen que ofrecer la mejora sustancial en nuestro funcionamiento interno que nos permite internet.



Debate y análisis de la realidad del sector durante la celebración del Congreso Nacional de Hoteleros

HORECA, presente en la convocatoria organizada en Zaragoza por la Confederación de Hoteles y Alojamientos Turísticos

El presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, estuvo presente en el Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles que, organizado por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos de España (CEHAT), con la colaboración de la Asociación Empresarial Hoteles de Zaragoza, se celebró precisamente en Zaragoza entre los días 5 y 8 del pasado mes de noviembre.

Antonio de María encabezó la expedición que representó a la hostelería gaditana en la cita de Zaragoza organizada por la CEHAT y la Asociación de Hoteles de la provincia maña y que contó con el patrocinio de importantes empresas e instituciones públicas. En el congreso se dieron cita empresarios y profesionales del sector además de cadenas y hoteleros particulares así representantes de pequeñas empresas familiares.

El objetivo fundamental de este encuentro fue debatir durante unos días los retos y las soluciones del sector, profundizando en las expectativas que el inmediato futuro ofrece. Con tal motivo, los asistentes se reunieron en mesas redondas y asistieron a conferencias desa-



El presidente de HORECA, Antonio de María, con el que fuera director del Hotel Playa Victoria, Antonio Presencio, y directivos de la cadena hotelera Palafox

*Mesas redondas
y conferencias
de acreditados
expertos formaron
el programa*

rolladas por acreditados expertos y profesionales de la materia en las que tuvieron oportunidad de debatir con detenimiento los temas que más interesan al profesional dentro de un gran foro común a sus intereses. Asimismo, el congreso contó con un amplio y atractivo abanico de

actos sociales entre los que destacaron la sesión inaugural, los almuerzos de trabajo y la cena de clausura, todos de un alto nivel gastronómico y que organizaron los compañeros de Zaragoza junto a un llamativo programa de actos para los acompañantes. En definitiva, un tremendo éxito de organización y asistencia.

Los hoteles que sirvieron para el alojamiento de los congresistas, asistentes, personalidades e invitados fueron: Hotel Palafox, Hotel Meliá Zaragoza, Gran Hotel, Hotel Zenit Don Yo y Hotel Silken Reino de Aragón.

H FACTORY DE Hostelería

MAQUINARIA Y MENAJE DE OPORTUNIDAD

COCINAS
VAJILLAS
PLANCHAS
HORNOS
LAVAVAJILLAS
CUBERTERÍAS
CRISTALERÍAS
ARMARIOS FRÍOS



LAVAVASOS

ANTES
1135 €
AHORA
681 €



ARMARIO
EXPOSITOR
2 PUERTAS

ANTES
995 €
AHORA
597 €



FREIDORA GAS
16+16L

ANTES
3079 €
AHORA
1848 €



PLANCHA GAS

ANTES
439 €
AHORA
264 €



H FACTORY DE
Hostelería
Maquinaria y menaje de oportunidad

C/HORNO, 26. POL. IND. EL PALMAR
(JUNTO A LA VIA DEL TREN)

TFNO. 956 87 60 75 - Móvil 648 663 881

EL PUERTO DE SANTA MARÍA

e-mail: factory@factoryhosteleria.es

www.factoryhosteleria.es

NUEVA
APERTURA

Precios válidos salvo error tipográfico
y hasta el 31/12/08 o agotar existencias

Aprovechar al máximo las energías renovables a través de Gamesa Solar

La Federación Provincial de Hostelería firmó el pasado 20 de noviembre un convenio de colaboración con Gamesa Solar cuyo objetivo es la necesidad de que los establecimientos de hospedaje aprovechen al máximo las energías renovables, incorporando instalaciones receptoras de energía solar para satisfacer sus necesidades energéticas al agua caliente.

Este hecho supone, además de la adaptación a la normativa estatal y europea al respecto, un gran ahorro energético por parte del sector del hospedaje en general. Gamesa Solar forma parte del Grupo 9REN desde el pasado mes de abril y es una de las principales empresas españolas que operan en el sector de la energía solar, comtando con 147 instalaciones térmicas. La firma está creciendo en el sur de Europa, donde ya está realizando dos proyectos



fotovoltaicos en Italia. Con este convenio, HORECA contribuye al desarrollo sostenible y a la generación de responsabilidad social, apostando por las energías renovables y no contaminantes. Además, supone un gran ahorro económico tan necesario en los tiempos de crisis que atraviesa el sector.

Verdegras facilitará la recogida en bidones del aceite vegetal usado

El pasado 14 de noviembre en la Sede de HORECA tuvo lugar la firma del Convenio de Colaboración entre la Federación Provincial de Hostelería y la empresa de reciclaje Verdegras. El objeto del mismo es la recogida adecuada del aceite vegetal usado en los establecimientos de hostelería que se realizará, de manera gratuita, a través de bidones cedidos a los socios que así lo soliciten.

Verdegras es una empresa que está dedicada a la recogida y transporte de aceite vegetal usado en toda la provincia; una manera eficiente de gestionar este residuo que facilitará el trabajo de los empresarios hosteleros, a la vez que contribuirá con el desarrollo sostenible y a la generación de la responsabilidad social que a todos nos atañe y con la que HORECA se ha manifestado especialmente sensibilizada.



En el transcurso de este año Verdegras ya ha tratado 80 toneladas de aceite usado para su reconversión en combustible ecológico (biodiesel), con lo que ayuda a reducir las emisiones de CO2 y azufre a la atmósfera, además de significar un ahorro económico tan necesario en los tiempos de crisis que atraviesa el sector.

Los hosteleros velan por la normativa vigente en la Feria de la Gastronomía de San Fernando

El pasado, 19 de septiembre tuvo lugar una reunión de HORECA, representada por el presidente de la Asociación de Cafés y Bares de la Provincia de Cádiz, Luis Robledo Lamela, y un grupo de empresarios de hostelería de San Fernando, con Manuel Prado, segundo teniente de alcalde, delegado de Turismo, Consumo y Comercio del Ayuntamiento de San Fernando.

El motivo de la misma fue solicitar al Ayuntamiento que en la 'Feria Gastronómica de la Bahía' (celebrada a finales de septiembre) el cierre de las instalaciones se produjera una vez que se cierran las cocinas, ya que en años anteriores permanecían abiertas las instalaciones sirviéndose copas, y por lo tanto creando una competencia desleal con el sector de la noche.

HORECA entiende que una actividad gastronómica como ésta, debe cumplir con sus objetivos y no ser una actividad encu-



bierta que provoque desequilibrio entre la oferta y la demanda de San Fernando, máxime en estos momentos de crisis donde las ventas han descendido de manera muy importante.

El Ayuntamiento es el primero que debe de velar para que en la ciudad no se produzcan abusos ni situaciones que perjudiquen a empresarios que crean riquezas y

mantienen puestos de trabajo durante todo el año, por lo que esperamos que sitúe la oferta del recinto gastronómico en lo que inspiró su puesta en marcha, el mejor conocimiento de la gastronomía local.

HORECA, permaneció atenta a las decisiones que tomó el Ayuntamiento, velando por el interés de sus asociados.

DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA HOSTELERÍA

SIERRAYMAR S.L.



CONGELADOS Y REFRIGERADOS

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

Fax 956 41 13 74

11170 - MEDINA SIDONIA (Cádiz)

www.sierraymar.net

sierraymar@sierraymar.net

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

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

CONSÚLTENOS

Sin olvidar nuestro rincón del Gourmet

¡Felices Fiestas!

Los ganaderos de vacuno invitan a la Patronal a conocer su Asociación

La Asociación de Ganaderos de Vacuno de Carne Extensivo de Cádiz (AGAVEC) ha nacido con el impulso del Grupo de Desarrollo Rural de Los Alcornocales al detectar la falta de una estructura asociativa que consiguiera vertebrar el sector. Para ello, todas las Asociaciones de Defensa Sanitaria Ganadera fueron convocadas a crear una asociación en la que participaran ganaderos de toda la zona. La acogida fue muy positiva, constituyéndose una junta directiva participada por todas ellas.

El objetivo fundamental de esta asociación es fomentar el desarrollo del sector vacuno en la provincia y por ello se marcó como pri-

mera meta el reconocimiento de la carne producida mediante la obtención de un distintivo de calidad como es la marca de garantía 'Carne de vacuno Extensivo de Cádiz'.

Este distintivo permitirá mejorar la comercialización de los animales cebados en la provincia y promocionar el cebo en la zona, suavizando de este modo el efecto de la crisis sanitaria en el sector. De tal modo, se organizó recientemente una jornada en Alcalá de los Gazules para poner en conocimiento de distintos sectores esta propuesta y entre los invitados estuvo HORECA, por la importancia que para el desarrollo de esta asociación tiene la Hostelería.



Los presidentes de las Asociaciones de Restaurantes y Campings, Mikel Elorza y José M^a Rodríguez, respectivamente, acudieron en nombre de HORECA

Jornada de eficiencia energética

El pasado 28 de octubre en la sede de HORECA tuvo lugar la 'Jornada de gestión energética en el sector hotelero' debido a la demanda existente, ya que en la actualidad los establecimientos de hospedaje deben adecuarse a los requisitos de eficiencia energética del Decreto 47/2004.

Abrió la sesión la Consejera de Innovación, Ciencia y Empresa de la Delegación Provincial. Tras su intervención tomó la palabra el presidente de HORECA y a continuación se inició la ponencia a cargo del Departamento de Ahorro y Eficiencia de la Agencia Andaluza de la Energía.

La intervención de la Agencia de Energía trataba los aspectos básicos de la Orden de incentivos para el De-



sarrollo Energético Sostenible en Andalucía 2007 y los proyectos incentivables (placas solares, etc.). Tras la jornada se servirá un café.

HORECA colaboró en una edición más de la gala de la Asociación Autismo Cádiz

HORECA, a través de su Asociación Provincial de Catering ha vuelto a colaborar un año más con la Asociación Autismo Cádiz que, el pasado 31 de octubre, celebró en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Cádiz la VI Gala Cóctel-Espectáculo para financiar los distintos proyectos y programas que la entidad pretende sacar adelante.

La gala resultó todo un éxito pues se vendió todo el aforo del Palacio y actuaron todos los artistas anunciados, algunos tan famosos como José Mercé, Los Morancos, Pastora Soler o El Arrebato.

La actuación de los artistas estuvo precedida por un cóctel, amenizado por una orquesta, que también resultó magnífico, siendo servido por numerosos voluntariados de la Asociación, los alumnos de Hostelería de Cádiz y numerosas empresas y entidades enmarcadas en HORECA, que de manera tan solidaria ha vuelto a colaborar con esta causa.

Entre los asistentes a la gala, se encontraban la alcaldesa de Cádiz, Teofila Martínez, y un nutrido grupo de miembros de su equipo de gobierno, el director general de la discapacidad de la Junta de Andalucía, Julio Coca; el delegado de Educación, Manuel Brenes, y representantes de los Ayuntamientos de Puerto Real y San Fernando.



La Asociación recaudó con este acto unos fondos que resultan muy necesarios para mejorar la calidad de vida de las personas con trastorno del espectro autista (TEA) y sus familias, a través de los distintos servicios con que cuenta en distintas localidades, además también por la repercusión mediática (artículos en prensa, entrevistas en radio y televisión) logró que se hable un poco más de la discapacidad del autismo, todavía desconocida para muchas personas.

Los padres con hijos/as afectados han encontrado en HORECA la sensibilidad y el apoyo que deberían servir como ejemplo a otros colectivos empresariales, agradeciendo la Asociación la colaboración recibida por parte de la Patronal.



Gómez-Beser
Laboratorio Agroalimentario
Autorizado con el **Nº A.33 / I**
por la JUNTA de ANDALUCÍA



Tramitación de REGISTRO SANITARIO para
Cocinas Centrales (CATERING) y otras

ANÁLISIS DE ALIMENTOS, AGUAS Y RESIDUOS
ASESORÍA Y CONTROL DE CALIDAD
EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Curso Manipuladores de Alimentos

Cursos específicos para Restauración Colectiva
centradas en su Empresa



Urb. Parque Avenida, Blq. 1, Portal 2, 1º A.
Plaza del Caballo 11405 JEREZ DE LA FRA.

Tfno.: 956 182 798
e-mail: gomezbeser@infonegocio.com Fax: **956 182 589**

Todos los servicios de la Patronal están disponibles consultando su web

Estimados asociados les informamos que actualmente las estadísticas de visita nos indican que estamos posicionándonos en los buscadores como referente turístico en la provincia de Cádiz. Como consecuencia de ello, le solicitamos entren en su zona privada y asegúrese de que sus datos estén correctamente.

Si por cualquier motivo no sabe o no encuentra sus datos de acceso, no dude en solicitarlos. HORECA quiere agradecer desde esta página su labor e invita a todos sus asociados a utilizar todos los servicios que ofrece **www.horecacadiz.org**, tales como: Circulares en papel y e-mail años 2007 y 2008. Bolsa de trabajo. Bolsa de equipamiento. Bolsa de locales.



Tablón de actividades. Eventos de interés. Noticias de actualidad y hemeroteca. Convenios colectivos. Carteles informativos (prohibido fumar). Etc...

ANUNCIOS POR PALABRAS

Se traspasa 'Café Bar Jerez'

La empresa Osborne y Vergara S.L., propietaria del local Café Jerez, traspasa su local situado en la calle consistorio, en Jerez de la frontera, para todos los interesados pónganse en contacto con nosotros a través de los siguientes números de teléfono, para ampliar información mas detallada.

Carlos Osborne :
607.34.15.60 // 691.44.72.46 // 956.56.07.11

Se vende 'El Candil II' (Cádiz)

Se vende Restaurante El Candil en Cádiz. Dos locales, bar con terraza de 59m2 aproximadamente y

salón familiar con 96m2 aprox. con aforo para 90 personas. Sito en c/ Abreu nº 7 Cádiz.

Preguntar por Pepi para mayor información.

Se vende bodega en El Puerto de Santa María

Bodega totalmente reformada para ofrecer servicio de catering. Cuenta con un salón comedor estilo andaluz, con amplio patio, fuente de agua exterior e interior y barricas ornamentales. También dispone de bar interior en madera.

Para más información y fotos contactar:
miguellastra2003@hotmail.com

Recordamos a todos los señores/as asociados de HORECA que esta revista se encuentra a su total disposición para informar en sus páginas de aquellas noticias que, relacionadas con sus establecimientos, consideren oportuno poner en conocimiento del resto de compañeros y del sector. Agradecemos su colaboración.

info@horecacadiz.org

Tel: 956 25 24 06

Fax: 956 27 44 70

El Hotel Atlántico celebra su 80 aniversario y se prepara para una remodelación del solar

El Hotel Atlántico, emblemático rincón hostelero de la capital gaditana y perteneciente a la Red Nacional de Paradores de España, celebra por todo lo alto su 80 aniversario (fue inaugurado en 1929) listo para acometer una importante obra de remodelación en el solar que ocupará a cerrar sus puertas en 2009.

Las previsiones indican que a finales del próximo año cerrará sus puertas al público para iniciar las obras de derribo y posterior levantamiento de lo que será un nuevo establecimiento hotelero con la misma denominación y que abrirá sus puertas al público con vistas a la trascendental cita para el pueblo gaditano de 2012.

El nuevo Hotel Atlántico contará con 180 habitaciones, lo que le convertirán en el segundo parador



más grande de España, únicamente superado por las 220 del de León. Por último, y dentro del programa de celebraciones con motivo de 80 aniversario, destacar el lanzamiento de un menú a 19,29 euros el cubierto, la misma cifra de su inauguración.

Asociación de Hoteles, Diputación y Renfe ponen en marcha la campaña 'A Cádiz en tren'

Agentes de Turismo y profesionales del sector son el objetivo de la campaña 'A Cádiz en tren' que con el auspicio de la Diputación Provincial y la colaboración de la Asociación de Hoteles de HORECA y Renfe se ha puesto en marcha con el propósito de que ciudadanos andaluces y españoles en general viajen en tren a la provincia aprovechando unas pequeñas vacaciones, un fin de semana o un 'puente'.

En esta campaña, según ha indicado el presidente de la Asociación de Hoteles, Antonio Real, "van a participar 25 hoteles de la provincia como el inicio de una serie de promociones que ya iremos presentando en el futuro". Ofertas especiales desde las agencias de viaje e internet para fomentar el desplazamiento, estancia y visitas culturales a la provincia de Cádiz están en el punto de mira de esta iniciativa que, en palabras de la diputada de Turismo, Irene Canca, "pretende presentar el



tren como medio de transporte para fomentar las visitas a Cádiz y su provincia".

Precisamente, HORECA ha solicitado recientemente a Renfe más plazas para la línea ferrea que cubre Madrid y Cádiz en los trenes 'Altaria' para facilitar de este modo las visitas de los madrileños a tierras gaditanas.

Los Grupos Hipotels y HACE son reconocidos otro año a nivel mundial

El touroperador TUI reunió en Berlín a los representantes de los 100 mejores hoteles del mundo de su programa vacacional y, una vez más, los establecimientos gaditanos se vieron recompensados por su calidad. Así, los hoteles Barrosa Palace (Chiclana) Y Duque de Nájera (Rota) formaron parte de su Top 100

Alrededor de 500.000 cuestionarios completados por sus clientes sirvieron este año de base para la evaluación. La marca TUI en Alemania es la principal empresa para las vacaciones, siendo líderes en el mercado por calidad e innovación, y ha demostrado un interés muy especial con distintas iniciativas en el desarrollo y promoción de la Costa de Luz. El presidente de TUI Alemania, Volker Boettcher, hizo entrega a los galardonados, en un acto celebrado el pasado fin de semana en la Capital Alemana.

Por distribución geográfica, España fue el país más reconocido, recibiendo 22 galardones TUI, que quedaron repartidos entre: la Costa de la Luz, 3 (Cádiz, 2 Huelva, 1); Canarias, 13; y Baleares, 6. Este año, además de los reconocimientos a los 100 primeros se entregaron 8 menciones especiales en distintas categorías.

Los TUI HOLLY cuentan con 15 años de historia, cerca de 10.000 hoteleros optan cada año al codiciado trofeo, el grado de satisfacción general del cliente en el hotel, es crucial para la obtención del TUI HOLLY. Este año, entre los 100 primeros había 51 hoteles que optaban por primera vez a este galardón. De la Península, los únicos hoteles seleccionados han sido del destino Costa de la Luz: 'Duque de Nájera' (Rota), 'Barrosa Palace' (Chiclana) e 'Isla Cristina Palace' (Isla Cristina), lo que deja patente la buena dirección de la industria hotelera en esta zona.

Por parte del Hotel Duque de Nájera, acudieron a Berlín Juan Sañudo (director) y Jan de Clerck (presidente del Grupo HACE) y por el Hotel Barrosa Palace, acudió su director, Domingo Rodríguez.



En la foto de arriba, Juan Sañudo, director del establecimiento, y Jan de Clerck, presidente del Grupo HACE, reciben el galardón del Hotel Duque de Nájera. Abajo, el director del Hotel Barrosa Palace, Domingo Rodríguez, posando con el correspondiente al Grupo Hipotels

Todos se mostraron muy satisfechos por estar un año más entre los galardonados; en el caso del 'Duque de Nájera', ha estado desde su apertura en 1998 entre los 100 mejores, durante varios años entre los TOP 10 y en 2004 como número 1 del mundo.

Por su parte, el Hotel Barrosa Palace ha recibido este prestigioso galardón ininterrumpidamente cada año desde su apertura en el año 2000, alcanzando una posición de privilegio en el 2005, al situarse entre los cuatro primeros mejores hoteles del mundo.



ESPABROK

MARIN DOMENECH
CORREDURÍA DE SEGUROS, S.L.



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

Zaragoza, Edif. Aladro, local 23
Tel.: 956 32 38 84 • Fax: 956 34 68 92
11405 JEREZ
jerez@espabrok.es

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

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

Línea directa: 902 31 41 51

www.marindomenech.com

Una opción de Futuro

Confianza

experiencia y Seguridad

Gestión Personalizada

Las Mejores condiciones

Siempre con

nuestros Clientes



el lado *Coca*



Cola de la vida

Hoteleros de Novo Sancti Petri abordan su problemática y buscan soluciones

En Chiclana, concretamente en las instalaciones del Hotel Barrosa Palace, tuvo lugar el pasado 16 octubre una importante reunión para abordar la problemática que vive el sector hotelero de la zona de Sancti Petri. A la cita, de la que se extrajeron conclusiones muy positivas para los empresarios y la Patronal, asistieron: Antonio de María, presidente de HORECA; Antonio Real, presidente de la Asociación de Hoteles; Emilio Vilaseca, de Vincci Resort Costa Golf; Hector Hijosa Sola, de Riu Club Chiclana; Miguel Angel Mayol Valentin, de Sancti Petri; Eduardo Perez, de Royal Al-Andalus; Alvaro Rivallo, Apartotel Las Dunas; Mila Martínez, Playa La Barrosa; Gunther Michael, Club Aldiana Andalusien; Jaime Marañón, Barrosa Park; Domingo Rodríguez, Barrosa Palace; José María Gonzalez, director comercial de Iberostar Hoteles; y Javier Muñoz, director de operaciones de Iberostar Hoteles.

Antes de comenzar con el orden del día, Antonio de María agradeció a Domingo Rodríguez el marco incomparable para la celebración de la reunión como fueron los salones del Barrosa Palace. A continuación, tomó la palabra José Ruiz, vocal de la Asociación de Hoteles de HORECA, abordando el tema del campo de fútbol que existe en el Novo, que es propiedad del Ayuntamiento, que no cede su uso a los hoteles.

El primer tema que se puso sobre la mesa fue el de la señal de televisión, explicando los presentes que pese a la inversión realizada para poder adaptarse a la señal digital, ésta sigue sin verse. Antonio de María informó que este problema ya se planteó en la reunión mantenida con el Patronato de Turismo y que próximamente el PSOE va a presentar una moción de censura en el Parlamento andaluz.

En el transcurso de la jornada se debatieron los problemas que tienen los hoteles con el Ayuntamiento chiclanero, tales como el retraso en los permisos para los chiringuitos de playa y la cantidad de documentación que solicitan, haciendo referencia a La Entidad de Conservación y que, una vez terminada la urbanización, el Ayuntamiento debería de haberla recibido, pero en cambio sólo se ha preocupa-



De izquierda a derecha, José Ruiz (Cadena Hipotels), Antonio de María (HORECA) y Antonio Real (Asociación de Hoteles) presiden el acto celebrado en el Hotel Barrosa Palace

do de recibir los viales. También se tocó el tema del IBI, indicándose por parte de los presentes que hay casos en los que se está pagando hasta tres veces el referido impuesto municipal.

Antonio de María, aprovechó la ocasión para comentar que el lleva 20 años como presidente de HORECA y que gran parte de la 'culpa' es de los hoteles, añadió que éstos son el nervio y HORECA el cerebro y que para tener soluciones es importante abordar el problema desde el principio. De María añadió que en la reunión que mantuvo con representantes del Consistorio en el Hotel Escuela Fuentemar se abordaron cuestiones como el catastro y la televisión.

Añadió también el presidente de la Patronal que "contamos asimismo con el Patronato Provincial de Turismo, que ofrece uno de los planes de promoción turística más importantes de España", explicando que se han puesto en marcha visitas desde Sevilla y Córdoba y en esta última existe una campaña de radio en verano que se quiere extender a las siete provincias andaluzas. Concluyó diciendo a los presentes que hay una propuesta del gerente del Patronato Provincial, Manuel Gonzalez Piñero, según la cual están dispuestos a subvencionar hasta el 50% de las propuestas de promoción conjunta.

Con respecto al tema de aeropuertos, el presidente de HORECA no entiende por qué se ha suprimido el vuelo de Bilbao. Según conversaciones mantenidas con Manuel Piñero, éste le ha asegurado que lo van a restablecer. Añade en este apartado Antonio Real que la supresión de vuelos se ha producido por las pérdidas que estaba presentando la compañía Spanair, habiendo incluso presentado un expediente de regulación de empleo. Antonio de María indicó que en cambio los viajeros que utilizan el tren han subido en 20.000 pasajeros y que se va a pedir que el 'Altaria' que viene de Madrid traiga vagón equipaje, es decir que se habilite pensando en el tren como un instrumento turístico, es decir optimizar lo que tenemos.

También se informó de que se iban a realizar en la sede de HORECA unas jornadas sobre eficiencia y ahorro energético (de las que también informamos en esta revista), en las que se abordaría toda la problemática actual sobre la adaptación al decreto 47/2004, ya que la inspección de Turismo ya ha comenzado a levantar actas, siendo éstas en un principio meramente informativas.



En definitiva, una reunión bastante productiva en la que asociados y la Patronal Hostelera pusieron sobre la mesa los problemas con los que a diario conviven los hoteles de la zona de Novo Sancti Petri y las posibles soluciones para que este paraje de Chiclana siga siendo un punto de referencia vital para el turismo calidad y alto poder adquisitivo que en cualquier época del año se da cita en los distintos establecimientos hoteleros allí ubicados.

Skal Internacional premia al Grupo Hipotels y al director del Aeropuerto de Jerez

Skal Internacional, organización que promociona el turismo y que actualmente está presente en 93 países, estando formada por 25.000 miembros, ha entregado recientemente sus premios 'Skalidad', que este año han alcanzado su cuarta edición. El acto de entrega tuvo lugar en las instalaciones del Hotel Playa Victoria en una gala conducida por el periodista de Punto Radio, experto en turismo, Armando Barberi.

Entre los galardones concedidos este año, hay que destacar el recibido por el Grupo Hipotels, firma hotelera con destacada presencia en la provincia de Cádiz, a través del Hotel Barrosa Palace; y el concedido a Estanislao Pérez, director del aeropuerto de Jerez, en la categoría de ejecutivo del año. Destacar también que el Skal Club concedió un premio a Canal Sur Te-



Foto: Nuria Reina

De izquierda a derecha, José M^o Reguera, José Ruiz Ayuso, Josefa Díaz Delgado, Modesto Barragán y Estanislao Pérez

levisión por su programa 'Andalucía Turismo', recogido por Modesto Barragán.

Sophie de Clerck y Antonio Real refuerzan su posición en el organigrama directivo

El Grupo HACE, líder hotelero en la provincia de Cádiz, con cinco establecimientos y cerca de 600 habitaciones repartidas entre las localidades de Rota, Jerez de la Frontera y Los Barrios, ha reforzado sus estructuras directivas con la incorporación de dos nuevos cargos para consolidar su actual posición de privilegio en el sector.

Antonio Real Granada, que ha venido dirigiendo con éxito el Hotel Jerez durante los últimos doce años, será a partir de ahora el nuevo director del Grupo HACE. Entre sus responsabilidades estarán las de coordinar la comercialización, marketing, relaciones públicas y relaciones institucionales del grupo, con el objetivo de reforzar la presencia de la compañía en los distintos mercados, además de mantener su compromiso de seguir colaborando intensamente en la pro-



moción y desarrollo de la provincia de Cádiz como destino turístico.

Sophie De Clerck, que desde su inauguración ha estado al frente del Hotel Villa Jerez, situándolo como uno de los hoteles de referencia en la provincia

en el segmento de cinco estrellas, será a partir de la fecha la nueva directora general del Hotel Jerez y Hotel Villa Jerez, y trabajará para mantener a estos emblemáticos hoteles como líderes en calidad y servicio, señas de identidad del Grupo HACE en Jerez de la Frontera.

El jurado de los 'Premios Taurinos Hotel Jerez' homenajea a su presidente Antonio Real

El jurado de los premios taurinos que anualmente concede el Hotel Jerez, con la colaboración de las Bodegas González Byass, ha rendido homenaje a su presidente y también creador de los mismos, Antonio Real, hasta hace pocas fechas director del establecimiento hotelero jerezano y en la actualidad director del Grupo HACE.

El jurado de estos premios está formado por aficionados y representantes de la sección taurina de diversos medios de comunicación.



Encuentro de directores en el ‘Duque de Nájera’

CITA EN ROTA.- Como viene siendo habitual, recientemente tuvo lugar el almuerzo de directores de hotel de la provincia de Cádiz. En esta ocasión, la comida de trabajo se celebró en la villa de Rota, siendo el hotel anfitrión el ‘Duque de Nájera’ -que dirige Juan Sañudo- del grupo Hoteles Andaluces con Encanto (HACE).



‘Q’ de calidad turística al Hotel Villa Jerez



Junto a la renovación del certificado ISO 14.001 de Medio Ambiente, este año el Hotel Villa Jerez cuenta con la ‘Q de Calidad Turística’ que garantiza unos estándares en servicio e instalaciones, dando un valor añadido a este lujoso alojamiento hotelero. Ubicado en pleno centro y a corta distancia a pie de las mayores atracciones de la ciudad, el Hotel Villa Jerez es ya uno de los 65 hoteles andaluces con este certificado de calidad turística.

‘I Foro Provincial de Turismo’ en el Hotel Jerez

El ‘I Foro Provincial de Turismo’, organizado por el Patronato de Turismo, se celebró en el Hotel Jerez. Entre los participantes, mencionar al director adjunto de Grupo Star, Félix Estévez; al presidente de la Asociación de Agencias de Viaje Españolas de Madrid, Antonio Caballos, al consejero delegado del Grupo Europa, José Santana y por la Unión de Agencias de Viaje, Ramón Buendía. Todos coincidieron en que Cádiz necesita urgentemente una campaña de marketing. Al encuentro acudieron profesionales que quisieron conocer de primera mano con qué dificultades se encuentra el sector.



El Aeropuerto de Jerez encara el 2012 con una ampliación de sus instalaciones



El Aeropuerto de Jerez anda inmerso en los últimos meses en unas obras de remodelación que finalizarán próximamente con una ampliación general de sus instalaciones con vistas al año 2012. El objetivo no es otro que presentar un recinto capaz de recibir un tránsito de hasta seis millones de pasajeros al año.

La fecha del Bicentenario de la Constitución de Cádiz se presenta como un reto para culminar una ambiciosa obra con vistas a una efemérides de gran calado mundial que traerá consigo la visita de millones de turistas. Precisamente, y desde esta óptica se mira con cautela y optimismo el futuro del aeropuerto jerezano desde HORECA, a pesar de las preocupantes cifras que en las últimas fechas indican que sólo se mantienen cuatro enlaces semanales

HORECA defiende la rentabilidad de la ruta frente a la cancelación de conexiones

con Londres y que la terminal ha perdido 62.000 usuarios en los primeros siete meses de 2008. Desde la Patronal de la Hostelería Gadita-

Ruta Gibraltar-Madrid

La ruta Gibraltar-Madrid ha quedado huérfana desde que Iberia decidió suspender sus vuelos en septiembre sin que hasta la fecha alguna compañía haya tomado el relevo de una conexión atractiva, pero con un horario poco acorde a las necesidades de los viajeros. Así y todo, Peter Caruana, ministro principal de Gibraltar apuesta por la recuperación de la ruta.

na se tiene el convencimiento de que ha de ser el esfuerzo empresarial el que atraiga de nuevo el interés de las líneas aéreas y que el turista demande el destino de Cádiz. Teoría que comparte también el Patronato Provincial de Turismo, insistiéndose en que la ruta a la provincia de Cádiz sigue siendo muy atractiva para el turismo nacional e internacional.

Cabe recordar que el Aeropuerto de Jerez sólo ha visto interrumpido su crecimiento en tráfico de pasajeros en el año 2002, coincidiendo con la psicosis mundial a volar que provocó el 11-S y este año por las consecuencias de una crisis económica mundial de profundo calado. De hecho, AENA confía en alcanzar unas previsiones que apuntan a los cinco millones de pasajeros en el trienio 2010-2012.

La Junta modifica el decreto regulador para establecimientos hoteleros

El Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía ha aprobado recientemente la modificación del decreto de establecimientos hoteleros de Andalucía, una norma que estaba vigente desde 2004 y que regula los requisitos que deben reunir los alojamientos en cuanto a superficie, infraestructuras y servicios para garantizar unas condiciones homogéneas de calidad, además de establecer sus distintas tipologías y modalidades.

El cambio, que afecta a tres artículos, una disposición transitoria y dos apartados de los anexos, responde a la necesidad de facilitar la aplicación de la norma especialmente en lo relativo a las condiciones de la modalidad de playa y a las obligaciones mínimas de infraestructuras, así como a determinados requerimientos técnicos en función de la categoría.

Como principal novedad, se recoge la posibilidad de que determinados establecimientos ubicados en el ámbito territorial de la modalidad de playa puedan ser considerados alojamientos de ciudad de forma excepcional. Previo informe técnico preceptivo por parte de la Administración autonómica, podrán obtener esta catalogación aquellos hoteles situados en poblaciones litorales de más de 20.000 habitantes cuando las características de la demanda, su localización y estrategia de mercado lo justifiquen. Los establecimientos que se acojan a esta excepción deberán cumplir con los servicios contemplados para su gru-



po y categoría y mantener la superficie mínima fijada para la modalidad de playa.

Asimismo, se suprimen las exigencias de disponer de un depósito para almacenamiento de aguas pluviales y de instalaciones específicas para tratamiento de las aguas grises. En la nueva regulación también se sustituye el sistema para calcular la dotación de ascensores y montacargas exigibles por un número mínimo fijado según la categoría y plantas del edificio. Además se exige a los hoteles de 4 estrellas de la obligatoriedad de disponer de peluquería, exigencia que se mantiene para los de cinco con más de 100 habitaciones.

Finalmente, se amplía de cuatro a seis años el periodo transitorio de adaptación a la obligación de que la explotación de los hoteles corresponda a una sola unidad empresarial.

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

El turismo gaditano salvó la crisis con un nivel de ocupación sensiblemente inferior



El mes de agosto ha vuelto a ser la tabla de salvación del turismo gaditano que tiene en esa fecha -se sufra o no crisis- el momento estelar del año para el sector turístico. Todo indicaba que se iba a producir un derrumbe llamativo en los meses de agosto y septiembre, pero los porcentajes ofrecen una lectura bastante clara: el turismo gadita-

no ha notado la crisis, pero el balance -con los datos en la mano- invita a hacer una estimación positiva y alejada del dramatismo con el que desde diversas fuentes se vivían los días previos al verano gaditano.

Agosto pierde apenas algo más de tres puntos con respecto a las cifras de 2007 y poblaciones como El Puerto y Algeciras han seguido

cotizando al alza, siendo en este punto tremendamente llamativo el auge vivido en Chipiona con 12 puntos por encima del ejercicio anterior. El resto de poblaciones bajan sin mostrar descensos alarmantes aunque sí llamativos en Arcos, Jerez y San Fernando. Septiembre pierde seis puntos con respecto a 2007, salvándose sólo Zahara de los Atunes de un descenso generalizado y llamativo.

INFORME MES DE: SEPTIEMBRE	2007	2008
JEREZ DE LA FRONTERA	71,01%	60,04%
PUERTO DE SANTA MARÍA	89,19%	82,30%
CAJIZ	80,00%	86,79%
CHICLANA	80,89%	80,90%
POZA	86,70%	86,89%
ALCERÍAS	86,87%	81,87%
SAN FERNANDO	74,39%	64,74%
CHIPIONA	75,00%	84,77%
COBLES	81,36%	86,80%
SAN LUCAR DE BARRAMEDA	83,58%	85,81%
ZAHARA DE LOS ATUNES	80,81%	80,89%
ARCOS DE LA FRONTERA	70,19%	57,13%
TARIFA	80,40%	70,38%
LA LINEA	85,19%	85,50%
TOTALES:	83,81%	77,18%



El chef Ángel León regresa a su tierra desde el restaurante 'El Marqués'

El restaurante 'El Marqués' del Hotel Prestige Palmera Plaza emprende una nueva etapa de la mano del chef Ángel León. El cocinero jerezano ha sido escogido para realizar el asesoramiento gastronómico y gestionar la carta del renovado espacio de restauración, regresando a Jerez, su ciudad natal, para ofrecer una cocina que fusiona la tradición marinera con las últimas vanguardias.

Con esta apuesta, el Hotel Prestige Palmera Plaza y el restaurante 'El Marqués' quieren consolidarse como uno de los establecimientos de primer nivel en el panorama gastronómico y acercar la cocina de Ángel León a sus paisanos. El chef gaditano importará la cocina inspirada en los sabores tradicionales de la bahía que le han hecho famoso y que presentará a través de la renovada carta y también, los menús especiales para banquetes. Ángel León transmitirá su experiencia culinaria para alzar una propuesta gastronómica diferente y vanguardista.

El 'chef del mar' es uno de los cocineros que más ha investigado en el ámbito de los productos del mar y la aplicación de nuevas técnicas gastronómicas, posicionándose como uno de los jóvenes con mayor proyección nacional e internacional. Comenzó su formación en Sevilla en la 'Taberna del Alabadero', antes de un extenso recorrido por restaurantes tan prestigiosos como 'Casa Irene' (Lleida), templo de la cocina pirenaica. Regresó a su tierra, a 'El Faro' de El Puerto de Santa María donde continuó su formación.

Tras su estancia en el 'Chapeau Femme' en Francia, regresó a Sevilla en el restaurante del Hotel Alfonso XVIII. Tras unas prácticas en los 'Sheraton' de Miami y Buenos Aires, aterrizó en Toledo como jefe de cocina en la 'Casa del Temple', para regresar al sur e inaugurar 'Aponiente' en El Puerto, donde se inspiraría en el mar para ofrecer una propuesta gastronómica diferente y vanguardista.

www.ceginfor.es

CETÁCTIL ★★★★★

Solución Táctil Hostelería
Programa Táctil para Hostelería,
Terminal Táctil, Cajón Portamonedas,
Impresora de Ticket + FDA.
Incluye: Instalación, Formación personalizada y
Mantenimiento del programa durante el primer año.

* **Financiación 0% Plan Avanza.**
- A pagar desde 11 a 16 cuotas. Tipo de interés del 0%.
- Sin comisiones ni gastos adicionales. Ingresos en el momento.
- Última oferta hasta finalización de campañas del Ministerio de Sanidad y Consumo.

CEGINFOR

Un 5 estrellas para Hostelería desde:
85€/mes
Oferta vigente hasta fin de existencias.
0% de interés y sin comisiones

902 07 55.45
comercial@ceginfor.es

su negocio en buenas manos

VII Premios ‘Imagen Profesional en Turismo’ y ‘Hospitalidad Turística’



El Salón Regio de la Diputación Provincial acogió el acto de entrega de los premios instituidos por la Asociación Provincial de Mandos Intermedios que reconocen la labor de los profesionales del sector turístico y hostelero gaditano. En esta VII edición fueron galardonados Rosario Pérez Barbadillo, responsable del área de Turismo de Bodegas Barbadillo, de Sanlúcar; María José Rodríguez, relaciones públicas de la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre, de Jerez; Ramón García Arcila, gerente de restauración, de El Puerto; y Héctor Eduardo Garrino, director de mantenimiento del Hotel Playa Victoria, de Cádiz, todos ellos dentro del apartado Imagen Profesional en Turismo y Hostelería.

De todos estos profesionales expuso su semblanza Manuel Ahumada, gerente de la asociación, quien actuó como maestro de ceremonias. Las empresas galardonadas con los premios Hospitalidad Turística fueron el Parque Infantil La Ballena Azul, de la Playa de la Victoria, de Cádiz; el Restaurante Venta Melchor, de El Colorado (Conil); el Restaurante Santuario, de Chiclana de la Frontera; y el Bar Terraza, de Arcos de la Frontera. El Club de Márketing de Cádiz, la Asociación de Barmen de Andalucía Occidental, los periódicos ‘Hostelsur’ e ‘Información El Puerto’, diario de El Puerto de Santa María, recibieron sendas menciones especiales.

El acto, presidido por Irene Canca, diputada provincial de Turismo; Pascual Castilla Torrejón, presidente de la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería, y Pedro López Noguera, secretario general de la asociación, contó con la presencia de representantes de los sectores turístico, hostelero y bodeguero, así como políticos; entre ellos, Bruno García, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Cádiz; el alcalde de Chiclana, Ernesto Marín; María José Valencia y Rafael Barrios, concejales de Turismo de Sanlúcar y Arcos, respectivamente. Así como Rafael Osborne, de Bodegas Osborne; Claudio Arañó y Enrique Pérez-Barbadillo, de Bodegas Barbadillo; Antonio Real, director del Grupo HACE; y familiares y amigos de los premiados y varios diputados provinciales.

Un año más, este acto se erigió en el mejor lugar de encuentro anual de los profesionales del turismo y la Hostelería de la provincia de Cádiz. Como en años anteriores, la Asociación de Mandos Intermedios quiere dejar constancia de su agradecimiento a las diferentes empresas colaboradoras en este acto: Turismo Andaluz, Diputación Provincial, Heineken España, Bodegas Páez-Morilla, Bodegas Barbadillo y Grupo de Alimentación Brassica.

IX Torneo de Golf 5 Estrellas Barceló Montecastillo Resort

Las instalaciones del Hotel Barceló Montecastillo Resort fueron testigo de la celebración del IX Torneo de Golf, evento de especial importancia ya que es la competición que esponsoriza dicho campo de golf, motivo que la convierte en una de las citas más importantes de su calendario de competiciones.

El campeonato se jugó bajo la divertida modalidad 'Four Ball Best Ball - Dobles Mejor Bola' y se establecieron dos categorías con la particularidad de que las cinco primeras parejas clasificadas recibían premio. El torneo contó con la participación de 110 golfistas quienes jugaron casi todos en 'buggie', detalle que ayudó a poder ofrecer una buena calidad de juego.

Tras la finalización del torneo se procedió a la tradicional ceremonia de entrega de premios, que transcurrió con suma cordialidad. Dicho acto fue precedido por un almuerzo cortesía de Barceló Montecastillo Resort.

A destacar los regalos de material deportivo de primeras marcas como 'Foot Joy', 'Glenmuir' y 'Chervo'. Las cinco primeras parejas clasificadas en primera categoría (suma de handicaps hasta 36,4) fueron:

- 1.- Tatiana Morato/Israel Rodríguez: 44 pts.
- 2.- Juan Garay/Sofía Díez: 44 pts.



Imagen de la entrega de premios, al finalizar la competición

- 3.- Jesús Fernández/ Eloy Gómez: 43 pts.
- 4.- Diego Cruz/ Alejandro Campoy: 42 pts.
- 5.- Miguel Gaztelumendi/ Enrique Intxausti: 41 pts.

Segunda categoría (suma de los handicaps superior a 36,5):

- 1.- Miguel Ceinos/ Ramón Mon: 45 pts.
- 2.- Jesús Pinazo/ Juna de Dios Jaime: 42 pts.
- 3.- Antonio Caballero O./Antonio Caballero G.: 42 pts.
- 4.- Gonzalo Moro/Diego Pérez: 42 pts.
- 5.- Víctor Martínez/ Cristina Gutiérrez: 42 pts.

DISTRIBUIDORA ANSAMA S.L. Felices Fiestas! DISTRIBUIDOR OFICIAL

REMELLURI, MARQUÉS DE MURRIETA YGAU, Canasta, BARON DE LEY, VIÑA POMAL EDERRA ZACO, ESTERO, Dos Madres, Fuentespina, VIÑA TONDONIA, ALEGRIA, Delapierre, GRAN DUQUE DAIRA, Cremade Alto

POL.IND. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO Nº21 - 11900 PTO.SA.MARIA (CÁDIZ) TLF: 956 547 819 - FAX: 956 547 821

‘Catering Las Vides’ inaugura su nuevo centro logístico en Jerez

El pasado 26 de noviembre, tuvo lugar la inauguración oficial del Centro Logístico de Las Vides. El acto contó con la presencia de Pilar Sánchez, alcaldesa de Jerez; Francisco Lebrero, delegado de Fomento Económico; Juan Pedro Crisol, delegado de Urbanismo; y Antonio López, párroco de San Marcos. A este acto inaugural asistieron asimismo clientes de la empresa, representantes de los medios de comunicación y miembros del personal de la empresa vinculados al proyecto.

El equipo de dirección de la empresa, concretamente Francisco Romero Caballero, dio la bienvenida a tan ilustres visitantes, iniciándose seguidamente una detenida visita al recinto. Terminada ésta, se reunieron en el amplio recinto y Francisco Caballero agradeció su presencia y colaboración a las autoridades que han apoyado la implantación de estas instalaciones en suelo jerezano y a todos los que han hecho posible su creación y puesta en marcha. Además señaló la importancia que tiene que el nuevo centro funcione con los altos niveles de calidad y eficacia que merecen nuestros clientes.

Tomó la palabra seguidamente la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez, quien se refirió a la trascendencia que para Jerez tiene la implantación de una empresa como esta, además de subrayar la impor-



Pilar Sánchez, junto al padre López, Francisco Romero, Francisco Lebrero y Juan Pedro Crisol

tancia, según palabras de ella, “de empresarios emprendedores como don Francisco Romero Caballero, que siguen invirtiendo incluso en tiempos de crisis en nuestra ciudad”. El encargado de bendecir las nuevas instalaciones fue el párroco de San Marcos, Antonio López.

El Centro Logístico de Cáterings (CLC), en el centro de empresas ‘La Bodega’, es una amplia y moderna instalación, que ha supuesto un desembolso de más de un millón de euros, dispone de 400 metros cuadrados pensando hasta el más mínimo detalle, tanto en su sostenibilidad como en cuanto a su rendimiento e infraestructura.

Extensa agenda de actos y convocatorias

Entre los actos organizados por la Escuela de Hostelería, destacan la presentación del libro ‘Cócteles con jerez, cócteles con vida’ de José Gil Tamayo y de una nueva herramienta multimedia denominada ‘Sumiller-virtual’. Asimismo, en enero, la Escuela acogerá una de las fases del prestigioso concurso ‘El cocinero del año’, siendo el prestigioso chef Martín Berasategui uno de los propulsores de este certamen.



Presentación de una nueva herramienta multimedia en unas jornadas de difusión

La Escuela Profesional de Hostelería de Jerez celebró una 'Jornada de Difusión' dirigida a profesionales integrados en el sector de Hostelería y a cualquier persona perteneciente a otro sector que quisiera mejorar su formación profesional. Esta jornada ha de entenderse como el punto final de un proyecto que se ha basado en la elaboración de un producto multimedia para el aprendizaje de la puesta a punto en barra y sala para los trabajadores de la hostelería.

Los asistentes pudieron ilustrarse con las ponencias: 'Puesta a punto de restaurante y cafetería' y 'La elaboración de la herramienta multimedia. Desarrollo informático'. En este sentido, la Escuela de Hostelería se plantea los siguientes objetivos: la difusión del proyecto 'A punto' como herramienta multimedia de apoyo a la formación en puesta a punto de barra y sala. Asimismo, favorecer el intercambio de



experiencias, valorar el desarrollo de comportamientos útiles para la aplicación de la herramienta multimedia en el puesto de trabajo, fomentar el uso de las nuevas tecnologías en el aprendizaje adulto y concienciar sobre la importancia de la formación como herramienta de desarrollo profesional.

Manuel Moure pronunció la lección inaugural

La Escuela de Hostelería de Jerez celebró el pasado 12 de noviembre el acto inaugural del curso 2008-09. El acto corrió a cargo del periodista Manuel Moure, que fue presentado por el director de la Escuela, Francisco Romero. Tras la lectura se procedió a la entrega de diplomas y a dar la bienvenida a los nuevos alumnos.



BAR CERVECERIA

REIDURIA

LAS FLORES .2

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

¡Felices Fiestas!

El Consejo Regulador D. O. Valdepeñas mostró sus productos en el Palacio de Congresos de Cádiz



La Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería estuvo invitada al acto celebrado en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Cádiz que estuvo organizado por el Consejo Regulador Denominación de Origen Valdepeñas. En el transcurso del mismo, se presentaron diversos productos de esta denominación, destacando la presencia del consejero de HORECA, Pepe Parrado; el maitre de El Faro de Cádiz, Paco Marente; el profesor de formación turística, Manolo Ahumada y mandos intermedios del Grupo JALE.

Pascual Castilla cumple 45 años dedicados a la Hostelería

La gran familia de mandos intermedios de la provincia de Cádiz está de enhorabuena al haberse dado cita recientemente para celebrar el 60 cumpleaños de su presidente, Pascual Castilla, en el transcurso de un emotivo y cordial acto.

Pascual Castilla lleva además 45 años como profesional de la Hostelería y es a partir de esta de-

dicación cuando terminó por acceder al cargo que en la actualidad ocupa de presidente de la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería.

Entre las felicitaciones que hay que destacar está la de HORECA y su consejo de administración y empleados, que se suma a las múltiples recibidas por parte de compañeros, amigos y clientes.



Pascual Castilla

Faustino Rodríguez, del Bar Juanito, designado por la Cadena SER 'Jerezanísimo del año'

Radio Jerez ha vuelto un año más a entregar sus galardones 'Jerezanísimos' en lo que ya es un acontecimiento social y que en esta edición coincidió con una cena de marcado carácter benéfico, pues la emisora de la Cadena SER ha considerado oportuno destinar la recaudación (cubierto a 40 euros) al 'Comedor de El Salvador'.

Entre los galardonados, destacar la presencia de Faustino Rodríguez restaurador jerezano propietario del Bar Juanito, reconocido por su dilatada carrera en el mundo de la Hostelería y su contrastada profesionalidad.



Asamblea Provincial de la Asociación de Campamentos Turísticos en ‘Las Dunas’



El presidente de la Asociación, José M^a Rodríguez Rivelles, y la gerente de HORECA, Mari Paz Núñez, presidieron la asamblea

El pasado 4 de noviembre tuvo lugar la Asamblea Provincial de Campamentos Turísticos que, bajo las directrices del presidente de esta Asociación de HORECA, José María Rodríguez Revelles, contó con la asistencia de la mayoría de los responsables y gestores de los campings de la provincia. La cita tuvo lugar en las instalaciones cedidas para la ocasión del Camping La Dunas de El Puerto de Santa María.

En dicha asamblea, se abordaron los principales temas a los que se enfrenta en la actualidad el sector, tales como el autocaravanismo y la necesidad de que exista una regulación del mismo por parte de los ayuntamientos. Todo acorde con lo legalmente establecido en el Decreto 164/2003 de 17 de junio de Ordenación de los campamentos de turismo que en su artículo 3 prohíbe expresamente “la práctica de acampada libre”, instando a estos a prohibir la pernatación, mostrando -no obstante- su clara voluntad de cooperación para encontrar una solución satisfactoria para ambas partes. De este modo, se propusieron medidas alternativas tales como el establecimiento de tarifas pernatas en los mismos establecimientos para las autocaravanas, tal y como ya tienen algunos países europeos como Holanda.

Como balance de la temporada estival, ésta ha sido más baja que en años anteriores, notándose más los efectos de la crisis en los establecimientos de interior que en los de la costa. Todo esto agravado por las acampadas ilegales que -como en años anteriores y

sobre todo en municipios como Tarifa vienen produciéndose en estas fechas tanto por campistas como por autocaravanistas. Al respecto, y en breve, se mantendrán reuniones con los principales responsables de los ayuntamientos afectados.

Igualmente, se está en conversaciones con touroperadores internacionales, al contar la provincia de Cádiz con una gran demanda de los usuarios de camping y especialmente la tercera edad por sus especiales características, tales como su suave climatología en temporada invernal, su amplia oferta gastronómica, cultural y paisajística, que la hacen muy apetecible como destino seguro en temporada invernal, combatiéndose de esta forma la estacionalidad.

Diputación entrega su premio a Van Looy como ejemplo frente a la crisis

El empresario de origen holandés afincado en Tarifa Roberto Van Looy recibió el premio anual que concede la Diputación Provincial de Cádiz, coincidiendo con la celebración del Día Mundial del Turismo. El encargado de entregarle tan merecida distinción fue el presidente de la institución gaditana, Francisco González Cabaña, siendo testigos ilustres en este acto institucional, entre otros, la diputada provincial de Turismo, Irena Canca; el gerente del Patronato Provincial de Turismo, Manuel González Piñero; y en representación de los hosteleros gaditanos, en tan señalada fecha, el presidente de HORECA, Antonio de María.

González Cabaña: “Vendrán tiempos mejores, pero 2009 nos pondrá a todos a prueba”

En el discurso ofrecido por González Cabaña se pudo leer entre líneas que el sector no pasa por su momento más boyante: “Atravesamos por unos tiempos difíciles en los que también resulta complicado mantener las que hasta ahora habían sido unas imparable tasas de crecimiento de los últimos decenios”, sentenciando y dejando para el recuerdo una frase que invita claramente a la reflexión por parte de todos los implicados en el turismo: “Nadie duda de que llegarán tiempos mejores, pero resulta evidente que 2009 nos pondrá a prueba a todos”.

La figura del premiado es la de todo un visionario que ahora, desde la experiencia de sus 67 años de vida, mira hacia atrás y ve con satisfacción la primera vez que piso tierras gaditanas para acabar abriendo en Tarifa los hoteles ‘Dos Mares’ y ‘Tres Mares’, desde los que se ha entregado durante los últimos 40 años en cuerpo y alma a la difusión y desarrollo del turismo en Cádiz. Descrito como “pionero de una fórmula a la que después se han sumado muchos pequeños empresarios”, Roberto Van Looy -en sus palabras de agradecimiento- habló de Tarifa como “un nombre que es una marca, un sitio de moda y una forma de vivir para jóvenes de todo el mundo”.



El sector hotelero ofrece un mensaje de optimismo en la 'World Travel Market'

El turismo gaditano estuvo un año más presente en Londres con motivo de la celebración de la 'World Travel Market' (WTM), una de las ferias más importantes de turismo en un mercado que supera los 58 millones de habitantes con una gran mayoría en edad de viajar, con poder adquisitivo suficiente para hacerlo y con intereses que la provincia puede satisfacer: golf, caballos, la cultura del vino y todo acompañado de buen clima



El presidente de la Asociación de Hoteles de HORECA, Antonio Real, en compañía de José Ruíz (Hipotels), Gonzalo Galera (Sherry Park) y Manuel González Piñero (Patronato Provincial de Turismo)

*Antonio Real:
"El discurso
de cara a 2009
es de confianza
desde la cautela"*

Entre los representantes del sector turístico gaditano presentes en Londres hubo que destacar la presencia de Juan Sañudo, director del Hotel Duque de Nájera, y Antonio Real, en calidad de presi-

dente de la Asociación de Hoteles de HORECA. Para el nuevo director general del Grupo HACE fue una buena ocasión para lanzar un mensaje de tranquilidad al sector dentro de un contexto económico de recesión que se ha podido notar en la feria: "Hay que ser conscientes de que en estos momentos partimos de una posición de con-

servadurismo que va a ser la tónica general en 2009. La cautela, cierto es, debe predominar, pero siempre enviando un discurso de confianza al sector, un mensaje de optimismo ya que muchos se están dejando llevar por el miedo. Hay que dotar al mercado de nuevas ideas para afrontar este nuevo año que se avecina".

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



Cádiz, presentada en Europa como destino ideal para aprender español

La provincia de Cádiz con sus más de 30 escuelas de español para extranjeros, por la facilidad para entrar en contacto con sus gentes y por lo atractivo del destino para disfrutar aprendiendo, es un destino ideal para el aprendizaje del español y así lo presentó el Patronato Provincial de Turismo de la Diputación en Londres. La presentación forma parte del primer plan de comercialización que ha puesto en marcha el Patronato con el respaldo de Turismo Andaluz, la Cámara de Comercio de Cádiz y varios empresarios. Un plan hasta final de 2008 y que se ha presentado también en Berlín y Bruselas.

“Creemos que es un mercado de gran interés. Más de 8.000 estudiantes vinieron a la provincia de Cádiz a estudiar español y son unos entusiastas promotores del destino”, manifestó la diputada de Turismo, Irene Canca, en un encuentro con José María Reguera, delegado provincial de Turismo de la Junta de Andalucía y con Ángel Juan Pascual, presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz que junto con los representantes de las escuelas, financian este plan de comercialización.

El plan ha incluido un encuentro en Madrid de representantes de las escuelas gaditanas con profesores de Universidad y promotores de viajes educativos de EEUU y a medio plazo una quinta presentación dentro de la Unión Europea, posiblemente en Francia o en Holanda, con profesores de español en institutos y universidades.

El plan se estrenó en el hotel Hilton Olympia de Londres. En primer lugar el Patronato realizó una presentación de Cádiz como destino turístico y una exposición de la oferta lingüística de la provincia y entregó un folleto específico elaborado por el Patronato para la ocasión.

La segunda presentación fue en la sede de la Feria Expolingua de Berlín. Un encuentro con agentes y touroperadores lingüísticos alemanes previa presentación del destino, la emisión de un documental de Cádiz en alemán y una presentación en Power Point de los empresarios gaditanos sobre la oferta específica de español para extranjeros en sus esta-



la diputada de Turismo, Irene Canca, con José María Reguera, delegado provincial de Turismo de la Junta, y Ángel Juan Pascual, presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz

blecimientos. La idea es que los responsables de las escuelas oferten a los profesionales alemanes ofertas específicas con precios, servicios y actividades. Esta presentación se realizó coincidiendo con la celebración en la capital alemana de la Feria Expolingua.

La tercera parte del plan, contempló la participación de empresarios gaditanos en el taller de trabajo que la asociación Eduespaña organizó en Madrid en colaboración con el Instituto de Comercio Exterior con profesores de Universidad y promotores de viajes educativos de EEUU.

La cuarta presentación de la provincia como destino de turismo idiomático tuvo lugar el pasado 10 de diciembre en la Consejería de Educación de la Embajada de España en Bruselas. Fue un encuentro práctico con profesores de Español como lengua extranjera de Secundaria y de Universidad. El acto contempló que las escuelas participantes realizaran una presentación didáctica de temas lingüísticos y de aspectos culturales de la provincia a profesores de español belgas.

Al cierre de esta edición de la revista HORECA, El Patronato está trabajando ya en lo que iba a ser la quinta presentación en la segunda semana de diciembre, también dentro de la Unión Europea y dirigida igualmente a profesores de Español de Universidad y Secundaria.

La capital cierra un año excelente con récord incluido de 200.000 pasajeros

El año que ahora finaliza no ha podido ser mejor desde el punto de vista de la escala de cruceros en la capital gaditana, afianzándose la ciudad como una escala clave en las rutas que surcan el Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico. Desde la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz, se apunta que 2008 va a finalizar con un total de 253 escalas, 29 más que el pasado año y con una cifra récord de 200.000 pasajeros.

Nombres de grandes cruceros como 'AIDAbella' o 'Independence of the seas' han atracado en Cádiz, provocando una llamativa estampa en los muelles de la ciudad y convirtiendo las calles del casco antiguo en un reguero de visitantes para satisfacción y beneficio del comercio y la hostelería gaditana.

Este año han visitado Cádiz un 33,83% más de cruceristas y un 13,3 % más de buques de pasajeros



lo que señala a la capital gaditana como base permanente para este tipo de buques, un status que se debe lograr con vistas también al emblemático 2012.

Eléctrica de Cádiz 24 horas a tu servicio



Ahora un mejor servicio durante las 24 horas y todos los días del año.

901 41 11 00

Atención Telefónica 24 horas

* Coste de llamada local.

Teléfono de Averías **956 07 11 50**

eléctrica
de Cádiz

www.electricadecadiz.es

Agentes de viajes británicos visitan Cádiz y el crucero atracado 'Silverwind'

Siete agentes de viajes británicos han visitado ayer y hoy la ciudad de Cádiz como uno de los puertos escalas de los cruceros de la compañía Silverseas Cruises. Durante su estancia los agentes han podido conocer la oferta complementaria de la ciudad así como el crucero Silverwind de la referida compañía que estaba hoy amarrado en la dársena gaditana.

La Oficina Española de Turismo en Londres ha puesto en marcha esta iniciativa en colaboración con el Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz que ha decidido colaborar al ver en este proyecto una buena oportunidad de que las agencias de viaje conozcan de primera mano los destinos que venden a sus clientes y así dar una mejor información a estos, lo que repercutiría en unas mejores ventas.

Con el mismo fin visitaron las instalaciones del Silverseas Cruises, y es que la naviera estaba interesada en que los agentes de viaje que comerciali-



zan sus cruceros conocieran uno de los buques. El Patronato Provincial de Turismo ofreció a los agentes de viaje una visita guiada a la ciudad, una cena y la asistencia a un espectáculo flamenco en La Cava. La mañana de hoy la han dedicado a conocer en profundidad el crucero, sus instalaciones y su oferta para los viajeros. Esta tarde partirán hacia el Aeropuerto de Jerez donde tomarán un vuelo hacia Londres.

El Patronato colabora estrechamente con TUI, Turismo Andaluz y Thomas Cook

Más de 80 agentes de viajes alemanes han visitado la provincia de Cádiz invitados con un mismo objetivo: incentivar al mercado alemán mostrándole in situ la oferta turística provincial.

El grupo más numeroso –cuarenta agentes de viajes relacionados con el golf como premio después de resultar ganadores de los cinco torneos Touristik Aktuelle que se han celebrado en distintos puntos de Alemania entre agosto y septiembre.- llegaron invitados por Turismo Andaluz y la colaboración del Patronato Provincial de Turismo, que aprovechó la ocasión para mostrarle la oferta complementaria: las bodegas, la Real Escuela, así como las

ciudades de Jerez y Cádiz. El segundo grupo de agentes de viajes llegó invitado por Iberoservice quien pidió colaboración al Patronato para mostrar la provincia a 19 agentes de viajes alemanes del mayorista Thomas Cook. Un tercer grupo de 25 agentes de viajes alemanes se desplazó a la provincia invitados por Ultramar Express. Profesionales de la empresa TLT que pertenece al touroperador TUI.

El Patronato tiene previsto colaborar próximamente en otros cuatro viajes de familiarización - con 74 participantes- entre ellos agentes de viajes polacos especializados en congresos y touroperadores internacionales de golf en dos visitas promovidas por Turismo Andaluz.

El restaurante 'Mirador de Doñana' otorgó su premio en las Carreras de Caballos de Sanlúcar

El restaurante 'Mirador de Doñana', que gestionan los hermanos Lazareno, fue un año más fiel a su cita de colaboración y apoyo a las Carreras de Caballos de Sanlúcar, concediendo uno de los premios que se otorgaron durante el segundo de los dos ciclos de competiciones que se celebraron el pasado mes de agosto en las arenas de Bajo de Guía.

'Almoraima' se hizo con el premio 'Restaurante Mirador Doñana', siendo Rafael Lazareno el encargado de entregar el galardón en un acto que contó con la presencia de numerosas personalidades y empresarios sanluqueños.



El empresario Raúl Cueto inaugura el restaurante 'Arsenio Manila' en el Paseo Marítimo de Cádiz

El joven empresario hostelero gaditano Raúl Cueto está de enhorabuena con la reciente inauguración de un nuevo local, el restaurante 'Arsenio Manila' que aspira a convertirse en un referente de la gastronomía gaditana desde su emplazamiento en pleno Paseo Marítimo de la capital gaditana.

Raúl, hijo del que también fuera conocido hostelero y miembro del Consejo de Administración de HORECA ya jubilado, Arsenio Cueto, cuenta con dos locales de copas en Cádiz de gran renombre como son Barabass y Nahú.



Carlos Medina, Eladio Tejedor, Raúl Cueto y Pablo Grosso, en la inauguración

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS



**ANDALUCÍA PREVENCIÓN
DE RIESGOS LABORALES S.L.**
Acreditación S.P. 51/00

Felices Fiestas



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

Avda. Ana de Viya, nº 5 · Oficina: 206 · 11009 Cádiz · Telf.: 956 29 34 54 · Fax: 956 29 27 00

El Convention Bureau atrae en Roma congresos italianos para la provincia

Con el fin de atraer congresos y viajes de incentivo a la provincia, acudió el Convention Bureau de la Provincia de Cádiz, dependiente del Patronato de Turismo de la Diputación a la Bolsa de Turismo Congresual (BTC) de Roma que ha tenido lugar en la capital italiana.

Para las empresas italianas España es el primer destino mundial a la hora de organizar viajes de incentivos para sus trabajadores y Andalucía, junto a Canarias, Madrid y Barcelona los destinos más solicitados. En cuanto a congresos, España ocupa el sexto lugar de la lista de destinos más demandados, y es que los italianos valoran muy positivamente tanto las infraestructuras congresuales españolas así como la oferta paralela que se les ofrece.

La BTC funciona por el sistema de entrevistas personales, por las que los vendedores contactan con los compradores previamente para concertar un encuentro. El Provincia de Cádiz Convention Bureau ha acudido a Roma con uno de sus miembros, el Hotel Valentín Sancti Petri de Chiclana,



que ya trabaja con el segmento de turismo de congresos en el mercado italiano con buenos resultados. En 2008 el hotel ya ha acogido dos congresos de empresas italianas. Aunque la feria ha tenido lugar en Roma, acuden numerosas empresas de otros países. Así el Convention Bureau ha establecido contactos con compradores daneses, holandeses y alemanes.

TUI prepara un reportaje sobre la provincia destinado a las agencias de viaje alemanas

El touroperador más importante de Europa, el alemán TUI sigue apostando por la provincia como uno de los destinos estrella de su catálogo. Para la próxima temporada está preparando un video promocional destinado a los vendedores que trabajan en su red de agencias de viaje. El objetivo es que los agentes de viajes conozcan el destino gracias a un documental para que después puedan ofrecérselo a sus clientes.

El Patronato de Turismo está colaborando con el touroperador en la grabación del documental que recorrerá Rota, Conil, Jerez, Tarifa y Chiclana. En Jerez, además de imágenes de sus calles, la productora BAADER 2 Kommunikationsdesign tiene previsto

grabar el Alcázar, la Real Escuela de Arte Ecuestre, una bodega y la Catedral, además de un espectáculo flamenco. En Tarifa será la playa de Valdevaqueros, el Castillo y el casco antiguo las localizaciones del documental.

Conil formará parte de este recorrido por la provincia con varias de sus playas y el centro histórico. De Chiclana TUI tiene previsto incluir las playas y paseos marítimos así como los hoteles con los que el touroperador trabaja en Sancti Petri. El recorrido terminará en Rota, donde está previsto grabar en varios hoteles de la ciudad, entre ellos el Duque de Nájera, elegido hace dos años como el mejor hotel por los clientes de TUI.

La colaboración con 'SER Córdoba' sigue atrayendo visitantes a la provincia

HORECA mantiene un año más su colaboración con el Patronato Provincial de Turismo y Radio Córdoba de la Cadena SER con el fin de invitar a los cordobeses a que conozcan la provincia de Cádiz y su gastronomía.

'Cádiz, tan cerca; tan diferente' es un programa de radio que, en colaboración con el Patronato Provincial de Turismo y asociados de la Patronal de la Hostelería, emite la Cadena SER, desde hace 10 años, para promocionar la provincia de Cádiz e invitar al cordobés a visitar nuestra provincia, ya que su tendencia habitual a la hora de viajar son otras costas de Granada, Huelva y Almería. Desde que este programa está en antena ha crecido considerablemente el número de visitantes cordobeses a tierras gaditanas.

Entre los oyentes se sortea un fin de semana a la provincia con todos los gastos pagados y en esta edición ha correspondido a María Dolores Romero Avilés y su afortunado acompañante, que siguieron esta ruta: Hotel Antonio II, Restaurante Casa José



M^a Dolores Romero pudo disfrutar de la cocina del Restaurante Los Drogos de Chiclana en grata compañía

María, Restaurante Gaspar, Restaurante del Hotel Pozos del Duque, Restaurante La Codorniz y Restaurante Los Drogos. HORECA desea, por último, agradecer la colaboración de una serie de establecimientos en esta campaña: Hoteles Caribe, Jerez, Villa Jerez, Guadalcorde Park y Monasterio San Miguel; Restaurantes San Antonio y La Catedral, y Discoteca Holiday.

La 'Mesa de Jerez' continúa reuniéndose

La 'Mesa de Jerez' continúa cumpliendo con su labor de foro debate en torno al cual se tratan diversos temas de la actualidad jerezana que interesan a todos los agentes sociales entre los que también se encuentran la Hostelería, formando -por tal motivo- HORECA parte de los integrantes de una mesa abierta al debate, la reflexión y, lo que resulta más importante, la búsqueda de soluciones.

En el encuentro en la Bodega Las 7 Esquinas, se incorporó la diputada provincial de Turismo, Irene Canca, con la que se trataron cuestiones que afectan al sector turismo y en las que la Patronal de los hoteleros gaditanos tiene bastante que decir. Asuntos como la Feria del Caballo, las terrazas, los veladores, los impuestos y aranceles municipales que afectan al hostelero del casco antiguo y el Mundial



de Motociclismo son los puntos a debatir. En el apartado de las carreras de motos, la Hostelería jerezana ha acogido positivamente la propuesta de la alcaldesa jerezana, Pilar Sánchez, de reabrir el centro urbano de Jerez a la motorada de cara a 2009.

Consejos para poder cumplir como un perfecto comensal en Navidad

Estas fiestas (Navidad, Fin de Año, Reyes...) se prestan a las reuniones familiares y a los encuentros entre amigos que tradicionalmente se celebran en torno a una mesa. El número de comensales y la variedad de platos que se acumulan provocan a veces algunas situaciones peculiares que, en ocasiones, nos hacen dudar sobre la forma de afrontarlas.

COGER Y USAR LA SERVILLETA

Una vez sentados a la mesa, a menudo no sabemos el momento exacto de coger la servilleta. Saliremos airoso si lo hacemos justo después de que la haya cogido la anfitriona. Hay que recordar también que debe desdoblarse en parte y posarse sobre las rodillas.

El perfecto invitado nunca deja la servilleta sobre la mesa. Si por cualquier causa hay que levantarse, hay que posarla sobre la silla en la que estamos sentados.

BUEN PROVECHO

Mucha gente tiene la costumbre de desear buen provecho a las personas que comparten mantel. Aunque es un gesto de cortesía, en una ocasión especial lo mejor es pasar el detalle por alto y así no infringir las normas de la buena mesa.

La comida está en la mesa y los platos son tan suculentos que nos tientan saborearlos de inmediato. Llegado el momento, no está de más tener un poco de paciencia y esperar a que todos los comensales se hayan servido y a que la anfitriona comience a degustar el plato para empezar a comer.

LOS CODOS, LAS BEBIDAS Y LOS CUBIERTOS

A menudo, cuando estamos en la mesa no sabemos qué hacer con los brazos y los codos. Su posición correcta es pegados al cuerpo. Hay que evitar además apoyarlos a la mesa. De esta forma, se evitan pequeños accidentes.

Cuando se nos ofrece una bebida, no es conveniente alzar el vaso para ser servido. Tampoco se debe taparlo para rechazar un ofrecimiento. A ve-



ces, en mitad del ágape nos enfrascamos en una interesante conversación y nos olvidamos por unos instantes de la comida. Si se produce esta situación, los cubiertos deben depositarse sobre el plato horizontalmente sin tocar el mantel.

La medida aconseja además que al colocarlos no se hagan de manera que se asemejen a los remos de una barca. Cuando terminemos de comer, los cubiertos han de apoyarse sobre el plato perpendicularmente al borde de la mesa y con la empuñadura hacia el mismo borde. Visto desde arriba la colocación ideal sería más o menos así: a la derecha el cuchillo con el filo hacia dentro, a la izquierda, en paralelo, el tenedor.

EL PAN

El pan es un alimento fundamental en todas las mesas españolas. Algunas personas tienen por costumbre partirlo con el cuchillo. En una comida de compromiso ha de desgranarse con los dedos y separar pequeños pedazos a medida que se van comiendo.

SITUACIONES EMBARAZOSAS

Si tenemos el infortunio de asistir a un ágape en el que alguno de los platos no es de nuestro agrado, hay que ser discreto. Nunca se debe rechazar, la mejor manera de salir al paso de la si-



tuación es limitarse elegantemente a probar una pequeña cantidad.

En este tipo de almuerzos son relativamente frecuentes algunas situaciones que ponen en pequeños apuros a los comensales. En casi todas las comidas suele derramarse un vaso de vino. En este caso es fundamental no llamar la atención abundando en demasiadas excusas y confiar en la experiencia de la anfitriona. Ella sabrá cómo solucionar el problema.

Tampoco es extraño que alguno de los presentes sufra un inoportuno ataque de tos. Para evitar situaciones desagradables, lo mejor que se puede hacer es levantarse educadamente y dirigirse al cuarto de baño.

OSTRAS Y CONSOMÉ

A veces, las dudas que se nos plantean a la hora de comer platos tan exquisitos como las ostras nos evitan que disfrutemos plenamente de su sabor. La forma correcta de comerlas es sujetarlas entre los dedos y separarlas de las conchas usando el tenedor de dos puntas.

Lo mismo puede hacerse a la hora de degustar el resto de moluscos, mejillones y almejas. Poca gente conoce que para tomar el consome no es necesario utilizar la cuchara. Se puede beber a pequeños sorbos cogiendo la taza de sus dos pequeñas asas.

FALTA EL CUBIERTO DEL PESCADO

Si la mesa carece de cubierto del pescado, hay que usar el tenedor. Para cortar los trozos se debe ayudar de un pedazo de pan. Tampoco debe usar-

se el cuchillo para los crustáceos, para eso están los dedos.

COMER QUESO Y SALPIMENTAR

A la hora de cortar el queso se recomienda utilizar el cuchillo y trozearlo en porciones pequeñas que se apoyarán después en pedacitos de pan. El tenedor queda para otros usos. A la hora de salpimentar, las especias deben echarse directamente de sus recipientes o servirse de las cucharas de la salsera y pimentera, respectivamente.

LAS FRUTAS Y EL RESTO DEL POSTRE

Los cubiertos están también indicados en los postres. Los que no resistan terminar la comida sin probar una naranja pueden pelarla con el cuchillo sujetándola con la mano izquierda y después dividirla en gajos. La jugosidad de esta fruta puede dificultar esta operación, si se da el caso, el comensal puede ayudarse del tenedor o del cuchillo. En cualquier caso el cubierto que nunca debe utilizarse en repostería es el cuchillo. Tenedor y cuchara se usan alternativamente según la consistencia del dulce.

Cuando nos ofrecen una bandeja de pasteles hay que cogerlos por sus envoltorios de papel o si carecen de él con la propia mano. La cena ha finalizado. Antes de pasar a otros menesteres no olvide estas tres últimas recomendaciones que nos harán quedar como un comensal modelo: no pedir jamás palillos de dientes, dejar la servilleta al levantarse a la izquierda del plato sin doblarla y jamás mojar las pastas en el café.



‘Las lentejas del dragón’

Los modernísimos helados de berza y de torrija ya están muy antiguos, y eso que apenas han pasado un par de años desde que nos llamaba la atención el atrevimiento con estos sabores tan tradicionales. Ya incluso los había olvidado, pero me vinieron a la mente cuando hace unos días en uno de esos restaurantes en los que lo único que se cuece es lo que hoy se da a conocer como cocina de autor, me sirvieron una cucharadita de helado de cactus adornado con una espuma de vainilla que más bien parecía la baba de un caracol burgado.

Pero no crean que fue este postre lo que me sorprendió, lo hizo el primer plato: lentejas, ¡qué primero tan sencillo!, pensé, ¡qué ingenuo!, no eran como las que prepara mi madre, no traían ni siquiera un pedacito de chorizo, y no más de unas quince unidades de legumbre componían el plato, pero esto no es todo, cuando mi acompañante probó el exquisito manjar, un espeso humo blanco empezó a brotar de su nariz, como si del legendario y mítico animal se tratara.

Al ver mi cara de espanto, un camarero que permaneció en todo momento junto a nuestra mesa, me calmó explicándome que la humareda formaba parte del plato que habíamos pedido: ‘las lentejas del dragón’, y que se debía a uno de sus ingredientes: nitrógeno líquido.

Menos mal que no pedimos ‘pizza dorada’, cuyo ingrediente principal era oro comestible, y que relucía en las otras mesas como diamantes de muchos quilates. Tampoco quisimos probar la cresta de gallo confitada, ni el solomillo de cebra, y no crean que estoy exagerando, es verdad, todo esto venía en la carta, y toda la materia prima, según una nota a pie de página, habían sido adquiridos en España.

Me alegré mucho al encontrar un ingrediente conocido, el aceite de oliva, aunque sólo fueron tres gotitas, que tras recorrer el largo circuito de un extraño artilugio, cayeron una tras otra precipi-



“No traían ni siquiera un pedacito de chorizo y no más de quince unidades de legumbre”

tándose sobre una miga de pan no más grande que un garbanzo, ¡ay, garbanzos!

Mi disgusto ante tal revolución química-sibarita me hizo acudir esa misma noche a otro tipo de restaurante, a uno de los de siempre. ¡Qué crueldad!, allí el plato estrella era ‘cochinillo nonato’, realmente tierno, pero sacado del vientre de la cerda antes de nacer.

La innovación culinaria está de moda, pero yo que soy antiguo, como el helado de berza y el de torrija, prefiero el pescaíto frito de ‘Las Flores’, el arroz del señorito de ‘La Mare’a, el paté de cabracho de ‘El Faro’, o mejor aún, que ‘La gorda me dé de comer’.

Sebastián Montero
Lingüista
andalusianculture@hotmail.com



Toda la hostelería gaditana de luto por el fallecimiento del admirado Nino Ordóñez

La hostelería gaditana se vistió de luto el pasado sábado 13 de septiembre con el fallecimiento de Nino Ordóñez a los 65 años de edad. Empresario emblemático del sector -fundó el Grupo Empresa que lleva su apellido- y personaje muy querido por la sociedad gaditana, siendo además consejero del Cádiz CF y Rey Mago.

Saturnino Ordóñez Boza nació en Cádiz aunque de origen santanderino. Primero su tío, Nino, y después su padre, Pedro, fueron los precursores del negocio familiar, 'Restaurante Español', que en la actualidad ha resurgido en pleno Paseo Marítimo gaditano.

Tras sus estudios, Nino se incorpora al negocio familiar y se convierte en colaborador de su padre, desarrollando el negocio de la heladería. A finales de los 70, se incorporan sus hermanos Manolo y José María, creándose los cimientos del actual grupo empresarial. Surgen la Pastelería 'Don Pan', 'Pizzerías Nino', 'Heladería Don



Nino Ordóñez, acompañado en la foto por su hija Nuria, recibiendo la pasada primavera, de manos de Antonio de María, su insignia de oro como asociado jubilado

Pan' y 'Restaurantes El Español, 'Yantar' y 'Estación Marítima'. Eventos tan importantes para Cádiz como la Gran Regata del 92 fueron gestionados por su buen hacer. Gran vacío familiar y profesional provocó la muerte de su hermano Manolo, creador de 'Don Pan', en 1996. En 2004, Nino recibió de la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, la medalla del trimilenario por la trayectoria de su grupo. El

relevo lo tiene en su hijo mayor, Nino, en su hermano José María, y en sus hijas y sobrinos, todos ocupando puestos de responsabilidad en el negocio familiar.

Desde HORECA, su consejo de administración, personal y asociados aprovechan estas líneas para rendir un profundo homenaje a la figura de Nino y acompañar a su familia en este difícil trance.



HERBEN ASOCIADOS

DESPACHO DE ADMINISTRACION DE FINCAS
IGNACIO HERNÁNDEZ IMAZ
Administrador de Fincas

C/ La Vega nº 35.- 1º B - 11130 Chiclana
Tifs.: 956 401643 (y Fax) - 656 64 34 10
Oficina en Cádiz - Tif: 956 20 07 12
nachoimaz@hotmail.com
www.despachoabogacia.net/imaz/

Festividad de Santa Marta en Cádiz y Jerez

El pasado 29 de julio volvió a procesionar por las calles de Jerez de la Frontera la patrona de la Hostelería, Santa Marta, en procesión litúrgica de la mano de la Hermandad del Cristo de la Caridad.

Como en años anteriores, el Consejo de Administración de HORECA y sus Asociaciones y dirección y alumnado de la Escuela de Profesional de Hostelería de Jerez participaron activamente en los actos que la Cofradía del Santísimo Cristo de la Caridad, en su

traslado al sepulcro, penas y lágrimas de María Santísima, Madre de Dios del Patrocinio y Santa Marta, realizaron en honor de nuestra patrona y que comenzaron con un triduo que ofició el reverendo padre mercedario Felipe Ortuno Marchante.

A continuación, se realizó la procesión de alabanza por el Barrio de San Mateo que discurre con gran afluencia de público. Una vez recogida, la Escuela de Hostelería de Jerez ofreció a todos los asistentes una copa



de vino español. Los actos de la Patrona de la Hostelería gaditana se completaron con el tradicional Triduo celebrado en la capital gaditana.

Lotería de Navidad

Los asociados de HORECA han vuelto a jugar una edición más a la Lotería de Navidad, celebrada el día 22, con un número que rompe con la tradición de otros años, el 23.244. El deseo de cuantos formamos parte de la Patronal de la Hostelería gaditana es que esta cifra sea, por fin, la agraciada con alguno de los premios más cuantiosos.



Necrológicas

EUGENIO PEDREGAL VALENZUELA

Socio fundador del Hotel Los Cántaros y uno de los empresarios más conocidos de El Puerto, falleció a los 78 años. Perito industrial fue a trabajar a Barcelona, ciudad donde conoció a su mujer, María Viou Pradas, con quien tuvo dos hijas, Eva y Esther. Regresó a El Puerto, donde comenzó en el negocio familiar, Muebles Pedregal, realizando proyectos para numerosas empresas como perito industrial. Fue uno de los socios fundadores del céntrico Hotel Los Cántaros, referente para el sector turístico portuense. Persona comprometida, ocupó cargos destacados en la Asociación de Comerciantes del Centro, de Empresarios de El Puerto y la Comunidad de Propietarios de Vistahermosa.

MARÍA LUISA RODRÍGUEZ BERNAL

(Hotel Chipiona) falleció el pasado 27 de noviembre. Sus exequias se celebraron en Chipiona en la Iglesia de Nuestra Señora de la O, recibiendo su familia numerosas muestras de condolencia, debido al gran cariño que el pueblo chipionero tenía por María Luisa.

MANUEL FRENDE OTERO

La hostelería gaditana también está de luto por el fallecimiento de Manuel Frende Otero ('El Sardinero') el pasado 30 de octubre a los 78 años de edad tras una dilatada y reconocida carrera profesional en el sector que le supuso el reconocimiento de una amplia clientela.

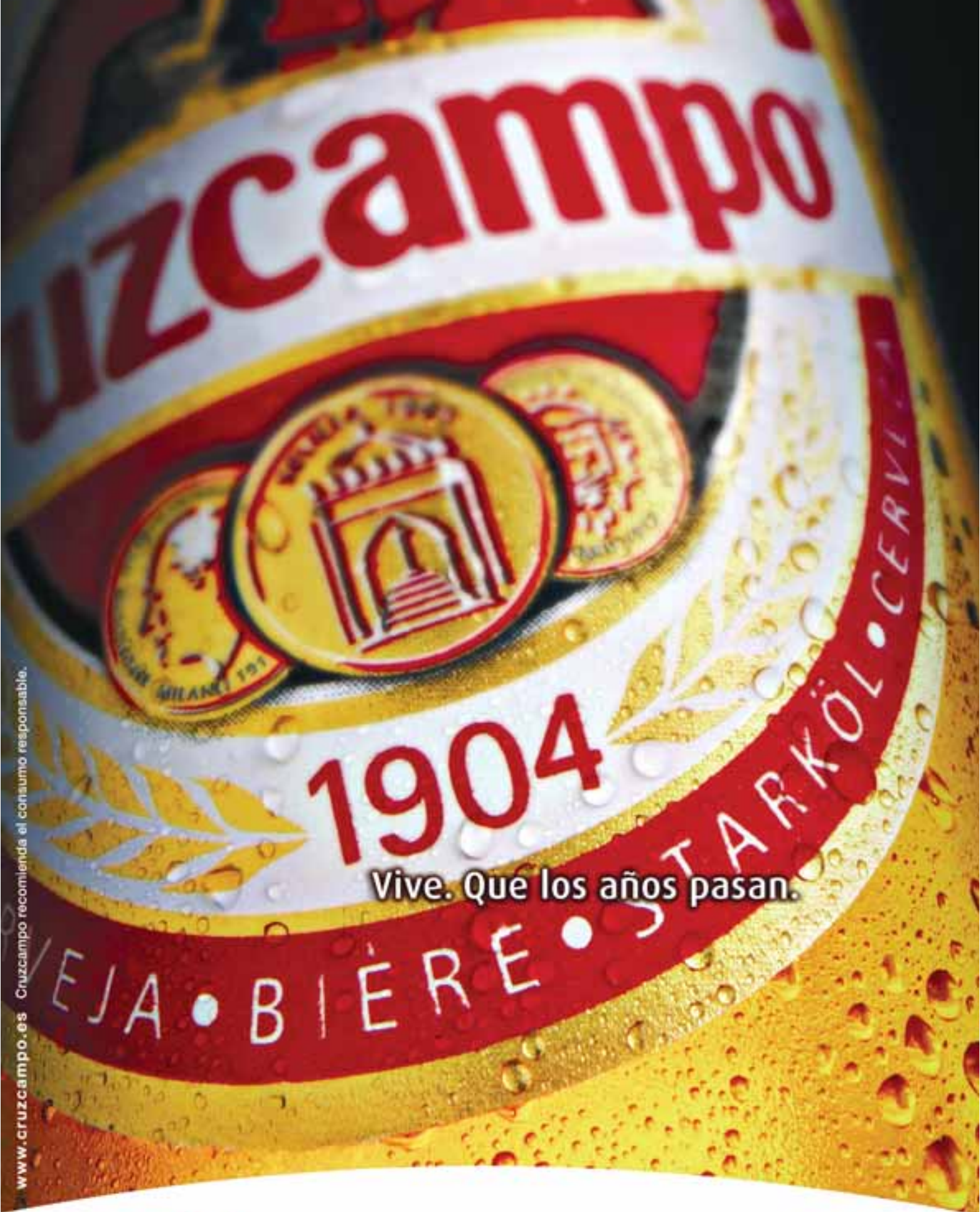


**FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERIA
DE LA PROVINCIA DE CADIZ**

www.horecacadiz.org
www.gastronomiacadiz.com

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

2009



www.cruzcampo.es Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

1904

Vive. Que los años pasan.

VEJA • BIÈRE •

STARKÖL • CERVI

Cruzcampo®