

Diciembre 2009

HORECA

C Á D I Z

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



Felices Fiestas



Navidad
en el lado *Coca-Cola* de la vida

Coca-Cola®

Dos años en el filo del abismo

La Hostelería en general y la gaditana en particular lleva los dos últimos años viviendo en el filo del abismo con unas cifras y datos que reflejan unas pérdidas que han asolado a todos los sectores de la economía y del que no podía escapar uno de los pilares básicos para el desarrollo sostenible de una provincia que hace tiempo que nos mira como la única alternativa a un desmantelamiento industrial que no conoce freno.

Una de las claves por las que estamos aguantando el tirón es por nuestra particular idiosincrasia, pues muchos de nosotros estamos al frente de negocios pequeños desde los que hemos ido regateando el temporal a base de nivelar las pérdidas del primer año, reducir gastos y ahora aguantar el tirón con la esperanza puesta en que a mediados de 2010 este insoportable periodo de crisis toque fondo y muchos de los empresarios que ahora se encuentran hipotecados y hasta el cuello vislumbren un periodo de recuperación.

Será el momento de recuperarnos de las heridas de estos últimos años e impulsar a una Hostelería que no ha arrojado en ningún momento la toalla. Algunos, por desgracia, han caído por el camino porque las consecuencias de la recesión económica han sido considerables y sólo nos resta plantearnos el objetivo de alcanzar en dos o tres años unas cifras de estabilidad económica que beneficien a sectores claves como lo es también el de la construcción con la incidencia que tiene en el desarrollo de nuevos proyectos hoteleros, teniendo en cuenta que hay unos 60 pendientes de ponerse en marcha.

Entre todos nos debemos marcar el objetivo de hacer de la economía un elemento dinámico que genere esa sensación de bonanza existente antes de la llegada de este crítico periodo económico y en este apartado resulta clave la presencia activa de la banca. Desde HORECA, hemos apostado por abrir un abanico de convenios de colaboración con los bancos que están en la mente de todos y ellos nos han mostrado que están dispuestos a ayudarnos con créditos.

Desde la Patronal de la Hostelería queremos decir, en definitiva, que -siendo conscientes de que los buenos tiempos regresarán- sabemos perfectamente quiénes han sido nuestros amigos en los malos momentos. Aquéllos que nos han apoyado cuando se nos han cerrado muchas puertas o nos han llovido críticas injustificadas y a quienes siempre estaremos agradecidos.

Finaliza 2009 y abrimos página con una nueva edición de FITUR, que nos servirá para medir en qué grado de proximidad está el final de la crisis. Sólo resta desearos el mejor deseo de prosperidad para 2010 y nuestro sentido recuerdo por aquellos que ya no están con nosotros.

**Antonio
de María Ceballos**
Presidente
de HORECA





HORECA se abre a la provincia y celebra sus Consejos de Administración en distintos establecimientos como éste en el restaurante 'El Asturiano' en El Puerto

SUMARIO

Edita

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

C.I.F. G-11021482

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

Dirección Técnica

Carlos Medina Lapieza

Gestión de Publicidad

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

Diseño, edición, redacción y producción

Línea 6 Comunicación Editorial S. L.

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

Fotos

Línea 6, HORECA y cedidas

Depósito Legal

289/82

- 6.- Asamblea de la Asociación de Campings
- 8.- HORECA en el Campo de Gibraltar y El Puerto
- 10.- Actividades de la Patronal de la Hostelería
- 11.- Jornada sobre los beneficios de la TDT
- 16.- La Ley anti-tabaco en Europa
- 18.- José Antonio López Esteras, premio FEHR
- 21.- Actualidad de los hoteles gaditanos
- 30.- Mandos Intermedios de Hostelería
- 32.- Día Mundial del Turismo
- 42.- Convention Bureau
- 44.- World Travel Market
- 50.- Necrológicas



El sector hotelero ha tenido la oportunidad de debatir recientemente sobre los beneficios de la implantación de la TDT (televisión digital terrestre)

SER.TRA.



CONTROL DE PLAGAS

Desinsectación - Desratización - Desinfección

TRATAMIENTOS ESPECIALES

Ignifugación - Termitas - Carcomas
Procesionaria de pino - Mosquitos

JARDINERÍA

Proyectos - Conservación de Jardines
Acondicionamiento de céspedes - Abonos
Tratamientos fitosanitarios - Riegos Automáticos

sertra@sertra.es

ISO 9001
ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification



Pol. Ind. Las Salinas de Levante
C/ Académico Juan Luis Roche, 30
11500 - El Puerto de Santa María
Telf: 956 562 000 - Fax: 956 561 743

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)

WWW.SERTRA.ES / WWW.TERMITAS.BE

El sector solicita un mayor respaldo legal para combatir el autocaravanismo

Representantes de los campings Tula, El Jardín de las Dunas, Roche, Caños de Meca, La Rana Verde, Río Jara, Los Molinos, Las Dunas, Los Gazules, La Rosaleda, Pinar de San José, Tarifa, Torre de la Peña I, Paloma y Torre de la Peña II se dieron cita en la Asamblea General de Campamentos Turísticos y Camping que se celebró en las instalaciones del camping Torre de la Peña I, bajo la presidencia de José María Rodríguez Revelles y la presencia de la gerente de HORECA, Mari Paz Núñez.



El tema central fue el problema del autocaravanismo que se suele agravar coincidiendo con la temporada estival en la costa y ante el que el presidente manifestó que “hay que mantenerse firme y no aceptar las zonas de autocaravanas que algunos ayuntamientos pretenden instaurar en sus municipios”.



En este punto se solicita a todos los asociados que denuncien siempre cualquier foco de acampada ilegal, poniendo José M^a Rodríguez como ejemplo Conil, “que ya ha zanjado el problema con una ordenanza que ha de servir como modelo a imitar por el resto de municipios”. En este apartado se insistió en que los asociados no deben bajar la guardia y seguir denunciando cualquier ilegalidad.

Los assembleístas se dieron cita en las instalaciones del camping Torre de la Peña I

En otro punto del encuentro, se abordó la Asamblea General de la Federación Andaluza de Camping, que se celebraba al

cierre de esta edición, indicándose la conveniencia de que la provincia de Cádiz tuviera la mayor representación posible. En la actualidad, le corresponden cinco vocales.

Por lo que respecta a la crisis económica, también se ha notado en el sector con una ocupación menor en los establecimientos aunque cabe señalar que está haciendo más mella en los campings de interior que en

los de la costa. La mejor forma de combatirla es mejorando el servicio y atención al cliente, tanto a nivel de higiene y atención personalizada, como poniendo la distracción y el deporte, sin olvidar el ocio de los más pequeños.

Por último, se hizo hincapié en el objetivo de romper con la temporalidad del sector puesto que existe un mercado europeo de invierno.

La Patronal sigue apostando por la 'Mesa de Jerez' como un necesario foro de debate

HORECA mantiene muy activa su presencia en la conocida como 'Mesa de Jerez', foro que durante los últimos años viene siendo un encuentro en el que se dan cita administraciones y empresarios para abordar cuantos problemas afectan al desarrollo económico jerezano.

El último encuentro hasta la fecha tuvo lugar en los salones del hotel 'La Cueva Park'. Allí participaron muy activamente miembros del consejo de administración de la Patronal Hostelería, velando por los intereses del sector al que representa.



Jornada sobre género y salud laboral en hoteles andaluces celebrada en el hotel 'Jerez'

El hotel 'Jerez' fue el lugar elegido por la Junta de Andalucía para la celebración de una jornada sobre 'Género y salud laboral en hoteles andaluces', encuentro en el que colaboró de forma muy activa la Federación de Hostelería de Andalucía, de la que forma parte HORECA.

La cita contó con la presencia de representantes de la administración, expertos en la materia y hoteleros gaditanos, representados por el presidente de la Asociación de Hoteles, Antonio Real.



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

Almuerzo de trabajo con los asociados del Campo de Gibraltar en el hotel 'Guadacorte Park'

Con la asistencia de representantes del Consejo de Administración de HORECA, el pasado 15 de octubre tuvo lugar en el Hotel Guadacorte Park, en la localidad de Los Barrios, un almuerzo de trabajo con los hosteleros asociados del Campo de Gibraltar, dentro del plan de la Patronal de realizar reuniones de su Consejo de manera itinerante por todos los rincones de la provincia.

Durante el transcurso de esta reunión, se hizo un repaso sobre los principales temas de actualidad en la Hostelería, escuchando y recabando de primera mano las opiniones e inquietudes del sector.

Entre los acuerdos más destacados, cabe señalar el de constituir una mesa de trabajo con los asociados de la zona y que, dirigida por los consejeros Juan Carlos Carmona, del hotel Guadacorte Park, en representación de la Asociación de Hoteles, Juan Caparros, del restaurante La Marina, en representación de la Asociación de Restaurantes, y Tamara Pérez Gavira, de 'Pastelerías Okay', en representación de la Asociación de Pastelerías, se reúna una vez al mes para abordar los principales temas de actualidad relativos al sector que representan.



La cita con los asociados del Campo de Gibraltar se vivió como una jornada de hermanamiento, destacando el detalle de Tamara Pérez con la tarta elaborada por 'Pastelerías Okay'

Reunión mensual del Consejo de Administración en el restaurante 'El Asturiano' de El Puerto

La mensual cita del Consejo de Administración de HORECA se trasladó en esta ocasión a los salones del restaurante 'El Asturiano', situado en El Puerto de Santa María y más concretamente en el paseo marítimo de la playa de Valdelagrana.

La reunión, que estuvo presidida por el presidente de la Patronal, Antonio de María, y que contó con la presencia de la gerente, Mari Paz Núñez, y los presidentes y vocales de cada una de las asociaciones que conforman HORECA -hoteles, restaurantes y cafeterías, salas de fiesta, cafés y bares, campings, hostales y pensiones, y pastelería- sirvió para que se pusieran sobre la mesa distintos temas de actualidad que afectan al sector.



Foto de familia de los miembros del Consejo de Administración de HORECA a las puertas de 'El Asturiano'

H FACTORY DE Hostelería

MAQUINARIA Y MENAJE DE OPORTUNIDAD

COCINAS
VAJILLAS
PLANCHAS
HORNOS
LAVAVAJILLAS
CUBERTERÍAS
CRISTALERÍAS
ARMARIOS FRÍOS



CORTADORA
DE FIAMBRE



ARMARIO 3 PUERTAS



VITRINA
6 BAND.



VITRINA PESCADO



LAVAPLATOS



H FACTORY DE
Hostelería
EQUIPAMIENTO 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

PRECIOS
IMBATIBLES

El Consejo de Administración de la Patronal visita el Zoobotánico de Jerez

La mañana del pasado 23 de septiembre resultó de lo más novedosa para los miembros del Consejo de Administración de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería que para la ocasión celebraron una reunión en el incomparable marco de las instalaciones del Zoobotánico de Jerez de la Frontera, atendiendo de este modo a una invitación cursada por parte de sus gestores y dentro de la política de HORECA de apoyar cuantas iniciativas supongan un incentivo para el sector turístico.

La jornada se inició al mediodía, siendo recibidos los miembros del Consejo de Administración por la delegada de Medio Ambiente y Sostenibilidad del Ayuntamiento jerezano, África Becerra, así como por el director del Zoobotánico, José María Aguilar.

A continuación, se inició una interesante y amena visita por todo el recinto en la que se mostraron las nuevas instalaciones y novedades, así como las obras de la nueva entrada del parque. La jornada concluyó con un almuerzo en el restaurante del Zoobotánico previo a la celebración del Consejo de Administración.



Representantes de HORECA, del Ayuntamiento jerezano y del Zoobotánico de Jerez compartieron una amena jornada

De esta forma HORECA, a través de su Consejo de Administración y en nombre de todos los empresarios del sector, quieren mostrar su respaldo y apoyo a un centro como es el Zoobotánico de Jerez, cuya fama y prestigio, es reconocida a lo largo de toda la geografía nacional, siendo una de las visitas obligadas del turista que recalca en la provincia.

Encuentro con empresarios portuenses para debatir la ordenanza que afecta a la ocupación de vía pública

La cita fue en el hotel 'Monasterio San Miguel' en El Puerto de Santa María y en uno de sus salones se celebró el encuentro entre representantes de la gerencia de HORECA, con su presidente, Antonio de María, a la cabeza y empresarios del sector de la Hostelería y la restauración portuense.

El objetivo, explicar las ordenanzas municipales en materia de ocupación de la vía pública en lo que afecta veladores, mesas y sillas y el modo en el que éstas afectan al sector hostelero para buscar un consenso a la hora de negociar con los representantes municipales un acuerdo que sea lo menos lesivo posible para los intereses de un empresario que cimenta buena parte de sus beneficios en las terrazas. A través de una serie de 'presentaciones', se informó



a los presentes de lo que exige el Ayuntamiento portuense en esta materia para elaborar, a renglón seguido, una serie de alegaciones que protejan los intereses de los empresarios afectados.

II Jornadas sobre los beneficios que puede ofrecer la TDT al sector hotelero

El hotel 'Playa Victoria' de la capital gaditana fue la sede elegida por la Patronal de la Hostelería gaditana, HORECA, para la celebración el pasado 3 de diciembre de las 'II Jornadas de sensibilización: Cómo aprovechar todas las potencialidades de la TDT por el sector hotelero'. Es esta una jornada de sensibilización en la que se tratará y hablará de la TDT como una herramienta de valor añadido que aportará nuevos servicios y nuevas oportunidades para los clientes y a la vez a los hoteleros que podrán usarla como potente canal de promoción y comercialización.

Con esta nueva acción HORECA, sigue apostando por la innovación y por todas aquellas acciones que supongan que la calidad del servicio ofrecido preserve el nivel de excelencia que nos distingue. Tras la bienvenida y entrega de documentación a los asistentes se abordó un programa que comenzó con la ponencia 'La TDT como valor añadido: nuevos canales, nuevos servicios'. Adolfo Fraile, director de Comunicación, Marketing y Estrategia de Impulsa TDT, habló de la TDT como una nueva oportunidad que debe aprovecharse por el sector, no sólo como un servicio hacia su cliente, sino que se puede convertir en un nuevo canal de promoción puesto que les permite generar negocio y obtener ingresos.

A continuación, José Manuel Muñoz, director de FAITEL (Asociación Andaluza de Instaladores de Tele-



comunicaciones), disertó sobre 'Implicaciones técnicas de la implantación en hoteles', dando a conocer cuáles son las cuestiones técnicas que presenta el cambio a la TDT en las instalaciones del Hotel, sin perder los diferentes servicios que ya ofrece a sus clientes, así como informarse de las diversas posibilidades existentes en cuanto al equipamiento necesario.

El último turno de la sesión fue para Yolanda Heredia, directora de ventas de España de Hispasat, que en la conferencia 'Posibilidades de negocio para el sector hotelero', mostró las diferentes opciones de negocio que permite la TDT interactiva, lo que dará un mayor valor a los hoteles y un mejor servicio a los clientes.

	<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 otras.</p>	<p>Cursos de Manipuladores de Alimentos (Básico y Alto Riesgo)</p>	
<p>Edificio Nereida, Oficina nº 218 Avda. Ana de Viya, 5 Cádiz - 11009</p>		<p>Tel: 956 27 99 97 Móvil: 652 12 13 89 / 607 81 83 11 www.higienemanía.com/ E mail: higienemanía@higienemanía.com</p>



El director general del Grupo Romero Caballero Francisco Romero Caballero y el jefe de estudios de la Escuela y coordinador del libro, Vicente Fernández, acompañados por los autores de las recetas

Cocineros de toda la provincia, en el libro ‘El jerez en el plato’

El cuarto número de la colección EH Gastronomía se presentó en la Escuela de Hostelería de Jerez bajo el título ‘El jerez en el plato’, magna obra que reúne las recetas de 26 cocineros y pasteleros pertenecientes a pueblos y localidades de la provincia. Una firme apuesta por el turismo, la gastronomía y los vinos jerezanos que ahora se cohesionan bajo el formato de un libro que ha recibido toda clase de comentarios positivos.

Intervinieron en el acto el crítico gastronómico de ‘La Voz’, Pepe Monforte; el primer teniente alcalde y concejal de Turismo del Ayuntamiento de Chipiona, José Luis García; la primera teniente de alcaldesa del Ayuntamiento de Sanlúcar y Diputada Provincial de Turismo, María José Valencia; el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Jerez, Juan Manuel García Bermúdez; el presidente de HORECA, Antonio de María; el jefe de estudios de la Escuela de Hostelería de Jerez, Vicente Fernández; el director general del Grupo Romero Caballero, Francisco Romero Caballero, así como algunos de los autores cocineros. En palabras de Francisco Romero Caballero, “el vino de Jerez y

la cultura de nuestra tierra han crecido siempre cogidos de la mano y entiéndase por cultura aquella que igualmente enriquece nuestro paladar en la riqueza del mejor patrimonio gastronómico”.

“El vino también se mezcla, se combina, se abraza y se funde en el recetario del más exquisito plato. Hablamos de un placer digno de los comensales más exigentes. Nos referimos, por supuesto, del jerez en el plato. Vino de Jerez y un recetario tan amplio como nuestra propia memoria. Esta obra es el resultado de un trabajo muy planificado en el que además hemos depositados muchísimas esperanzas”.

Una propuesta posiblemente extensible a sucesivas ediciones ampliadas. Nunca corregidas, aunque sí –en todo caso- aumentadas: “Quiero insistir en mi satisfacción. Me siento sobradamente feliz por esta iniciativa sin parangón: un grandioso homenaje al vino de Jerez regado en las recetas de platos considerados indiscutiblemente de autor. Platos de autor, en efecto, empapados en la sublime envergadura del vino jerezano”.



ESPABROK

MARÍN DOMENECH

CORREDURÍA DE SEGUROS, S.L.



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

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

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

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

Línea directa: 902 31 41 51

www.marindomenech.com

Una opción de Futuro

Confianza

experiencia y Seguridad

Gestión Personalizada

Las Mejores condiciones

Siempre con

nuestros Clientes

La oferta educativa portuense clausura otro curso que contó con la colaboración de HORECA

La actividad 'Un día en el restaurante' organizada por la Concejalía de Educación en colaboración con HORECA y el IES Pintor Juan Lara efectuó su última sesión del curso en el hotel 'Santa María'. Con este establecimiento se cumplen ocho de las 10 sesiones programadas para este curso. Los alumnos de Espíritu Santo (5º), acudieron al hotel después de haber pasado por el IES Pintor Juan Lara (Módulo de Restauración y Cocina) que desarrolla con sus alumnos la parte práctica complementada con material didáctico facilitado a los alumnos.

Posteriormente se les explicó cómo se realiza un menú y una característica de cada restaurante, prosiguiendo con la degustación de un menú típico de la zona acompañados por la Concejal de Educación, Hortensia Aguilar Marín.

En el presente curso escolar participaron ocho establecimientos hosteleros pertenecientes a HORECA: restaurante bar 'Jamón', IES Pintor Juan Lara, hotel 'Monasterio San Miguel', hotel 'Santa María', restaurante 'San José', hotel 'Yacht Club', hotel 'Campomar', y hotel 'Los Jándalos'. Este año participaron en el programa 220 alumnos y profesores de cuatro centros escolares y ocho cursos de 5º EP.

'Un día en el Restaurante' es un programa educativo que pretende dar a conocer la gastronomía típica portuense, así como las normas fundamentales de higiene y salud, el 'saber estar' en la mesa con corrección, la utilización de los cubiertos adecuados a cada plato, y conocer los recursos naturales que posee nuestra ciudad y surten nuestra despensa.

El programa se ha desarrollado en dos fases durante el mismo día: una visita a las instalaciones de Hostelería del IES Pintor Juan Lara, donde los propios alumnos del ciclo formativo le enseñaron conceptos básicos sobre cómo preparar una mesa, utilización de utensilios ó preparación de un menú, y una segunda que se desarrolló en el restaurante donde visitaron las distintas dependencias: cocina,



despensa y entrevistaron al personal y el propietario sobre las distintas tareas que se requieren para preparar un almuerzo. Sobre las 2 de la tarde los alumnos degustaron un menú propio y típico del establecimiento en cuestión.

Esta actividad se inició gracias a una experiencia piloto desarrollada hace 12 años por una profesora –Milagros Montes– que interconectó la actividad docente, rueda de alimento, proceso de mercantilización de las materias primas, derecho de consumidor etc, con la realidad social: actividades en grupos, cómo comportarse en una mesa, mapa gastronómico portuense...

La Concejalía de Educación consideró interesante la propuesta y en colaboración con HORECA invitó a los restaurantes portuenses a participar en el programa que se retomó hace ocho años después de una primera experiencia realizada con HOSPOR y la inestimable ayuda de Juan Franco y Ángel Marques.

Los centros participantes en esta edición del programa han sido: CEIP El Juncal (tres cursos de 5º), CEIP José Luís Poullet (tres cursos), Sagrado Corazón y Espíritu Santo (uno).

La Hostelería gaditana, en contra del proyecto de un parque eólico marítimo entre Rota y Chipiona

La construcción de un parque de molinos eólicos en la franja marina de la Costa de la Luz entre Chipiona y Rota cuenta con el rechazo absoluto de la patronal de la Hostelería gaditana, HORECA que, a través de su presidente, Antonio de María, ha querido dejar muy claro cuál es la postura del sector en diversos medios de comunicación: “Nuestra posición es de rechazo absoluto en cuanto son un elemento perjudicial para el turismo. Es in-

concebible situarlos en el mar porque somos un sector que vivimos de nuestro paisaje”.

Aunque todavía en fase de proyecto, el Ministerio de Industria se plantea la posibilidad de dar finalmente el visto bueno a estos parques a lo que Antonio de María responde: “En ese caso, seguiremos luchando porque no se puede dañar a la principal vía de ingresos de la economía gaditana”.

‘Ser’ Córdoba y HORECA siguen captando turistas para Cádiz

Este año ha tenido lugar otra edición de la campaña de promoción turística de la Cadena SER en Córdoba que invita a los cordobeses a conocer la provincia de Cádiz y su gastronomía con la colaboración de HORECA. El

afortunado, Carlos Marín Bellido, y su pareja, disfrutaron de un fin de semana con pensión completa en una villa a pie de playa en el Hotel Flamenco de Conil y de la excelente gastronomía de la marisquería ‘La Marea’ de Cádiz.



COFYSUR

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

Pol. Ind. El Palmar. C/ Astillero, nave 8

11500 – El Puerto de Santa María

Tel: 956 86 05 96 • Fax: 956 86 05 97

Impacto de la ley anti-tabaco en la Hostelería europea

Con el fin de aclarar aquellas informaciones facilitadas por representantes de colectivos que se oponen a que se pueda fumar en los establecimientos de Hostelería, afirmando que en ningún lugar de Europa está permitido fumar en los establecimientos, adjuntamos el siguiente informe que esperamos sea del interés del sector de la Hostelería. En el mismo se ofrecen datos reales de la situación al día de hoy en algunos países europeos.

Incluso, como se puede apreciar en la siguiente información, se da el caso de países que ante el impacto tan negativo que la ley ha tenido en el sector hostelero, sus autoridades se han visto obligadas a derogar la ley y volver a permitir que se fume en los espacios dedicados al ocio

Croacia permite fumar en cafés y restaurantes cinco meses después de su prohibición total

La primer ministra croata, Jadranka Kosor, ha asegurado que la “marcha atrás” respecto a la prohibición de fumar en espacios públicos no se debe a la presión que hayan podido ejercer los propietarios de las cafeterías, sino a la recesión económica y al fuerte impacto económico.

Croacia

Así, en Croacia se ha vuelto a permitir fumar en cafés y restaurantes, cinco meses después de su prohibición total, debido a unos cambios legislativos adoptados por el Parlamento que entraron en vigor en octubre. La ley que prohibía fumar en lugares públicos entró en vigor en mayo pasado para proteger la salud del 68 por ciento

de los no fumadores del país y empujar a los adictos a la nicotina a abandonar su vicio.

Sin embargo, la norma perjudicó mucho a los propietarios de cafés y restaurantes, tanto que en pocos meses un centenar de ellos tuvieron que cerrar y muchos otros se quejaron de un descenso de las ventas de hasta un 70 %.

Por su parte, el ministro de Salud, croata Davor Milinovic, que meses atrás defendía la prohibición total, asegura ahora que la liberalización que entró en vigor en octubre “no afectará a la salud de los no fumadores”. Según la nueva legislación, los locales de menos de 50 metros cuadrados podrán ser “para fumadores” o “para no fumadores”, mientras que antes el

Cuadro de excepciones aplicadas en las leyes antitabaco en la Unión Europea en el sector hostelero y centros de trabajo

Primer Borrador

Actualizado a 28 de septiembre de 2009

	Alemania	Austria	Bélgica	Bulgaria	Cipre	Dinamarca	Eslovaquia	Eslovenia	España	Estonia	Finlandia	Francia	Grecia	Holanda
Sector Hostelero	Localos < 150m ² pueden fumar salas separadas y ventiladas.	Permitido en locales < 100m ² en salas separadas y ventiladas.	Permitido en locales que no se conectan al sistema de ventilación.	Permitido solo en locales públicos al aire libre y parte del 1 de julio de 2009.	Permitido en locales separados y ventilados, si se conectan bien con el resto de los fumadores.	Permitido en locales < 40m ² en salas separadas. Se exceptúan locales < 50% del área. Permitido en el resto de locales si no se sirve comida.	Permitido en locales < 200m ² en salas separadas y ventiladas, si se conectan bien con el resto de los fumadores.	Permitido en locales < 100m ² en salas separadas y ventiladas, si se conectan bien con el resto de los fumadores.	Permitido en locales < 100m ² en salas separadas y ventiladas, si se conectan bien con el resto de los fumadores.	Permitido en locales < 100m ² en salas separadas y ventiladas, si se conectan bien con el resto de los fumadores.	Permitido en locales < 50m ² en salas separadas y ventiladas, si se conectan bien con el resto de los fumadores.	Permitido en salas separadas con ventilación independiente, un sistema de renovación de aire fresco (100% del área) < 200m ² > 200m ² separados por una pared de cristal en día de fiesta.	Permitido en locales < 150m ² en salas separadas y ventiladas, si se conectan bien con el resto de los fumadores.	Permitido en salas separadas y ventiladas, si se conectan bien con el resto de los fumadores.
Salas para Fumadores en Centros de Trabajo*	Sólo en centros de trabajo privados.							Limitados de superficie y ubicación.	PROHIBIDO				Sólo en centros de trabajo con más de 10 empleados.	

humo del tabaco estaba prohibido sin condiciones. Los cafés y restaurantes de más de 50 metros podrán permitir que se fume si se reserva para ello una zona especial, que no puede ser menor a los 10 metros cuadrados, pero que no puede sobrepasar el 20 por ciento del espacio total.

Irlanda

Por lo que respecta a Irlanda, un detallado informe elaborado por la Patronal de la Hostelería irlandesa detalla que desde que entró en vigor la ley anti-tabaco ha habido en el sector una caída del empleo en torno al 5,8%.

Curiosamente, antes de que entrara en vigor la ley, el empleo crecía en la Hostelería a un ritmo superior al resto de la economía irlandesa, transformándose a un ritmo inferior al resto desde que entrara en vigor la ley.

Los bares más pequeños y tradicionales son los que están sufriendo más esta recesión económica en un estado donde beber cerveza negra en los pubs es toda una tradición. Mientras, las fran-



quicias aguantan mejor las pérdidas. Así y todo las cifras globales hablan de aproximadamente unos 1.000 pubs han tenido que cerrar sus puertas ante el malestar de los empresarios.

Reino Unido

Por lo que respecta al Reino Unido, el volumen de consumo de cerveza ha disminuido en pubs y clubs en torno al 9,7% en comparación al año anterior, datos certificados por la 'British Beer & Pub Association'. Además, un estudio de mercado llevado a cabo por la firma 'Mintel International'

concluye que 2 millones de adultos han optado por beber en casa en vez de en los pubs desde que entró en vigor la ley anti-tabaco. Este mismo estudio señala que aquéllos que están sufriendo más las consecuencias de esta ley son los bingos y establecimientos más pequeños ya que tienen una clientela habitual más propensa a fumar mientras consume una copa.

Otras fuentes indican, por ejemplo, que en País de Gales se ha registrado un descenso del 20% de negocio desde que entró en funcionamiento la ley.

	Hungría	Irlanda	Italia	Letonia	Lituania	Luxemburgo	Malta	Polonia	Portugal	Reino Unido	República Checa	Rumania	Suecia
Sector Hostelerero	Permitido en salas para fumadores de más de 20m ² y salas de fumadores. Bares y clubs están excluidos de la prohibición.	PROHIBIDO	Excepciones en salas separadas y ventiladas mayores a lo especificado en la ley.	Permitido en salas separadas y ventiladas de salas, restaurantes, salones y establecimientos de juego.	Permitido en salas separadas de pubs y clubs, en espacios de salas de comida o bebida.	Permitido en establecimientos, bares, restaurantes y pubs y clubes si se reservan salas separadas y ventiladas mayores de 20m ² en áreas.	Permitido en salas separadas con techos y ventilación.	Permitido en salas separadas y ventiladas con techos automáticos de aire.	Permitido en salas separadas de 100 m ² de salas, separadas de 200 metros y ventiladas. Locales de 100 m ² pueden designarse para la sala si tienen el 50% de techos, separados y ventilados.	Permitido en áreas de bares. Permisos de salas separadas y ventiladas. Permisos de salas separadas.	Permitido en salas separadas y ventiladas. Permisos de salas separadas.	Permitido en salas separadas de 20m ² con un estanco interior o 50m ² del área del local. Locales de 100m ² pueden designar.	Permitido en salas separadas y ventiladas que ocupan al menos el 50% del área del local. Se excluyen de comida o bebida.
Salas para Fumadores en Centros de Trabajo*		PROHIBIDO								PROHIBIDO			

* Salas específicas para fumadores, separadas y ventiladas.

Estatus de implementación de la Ley			
Prohibición total	Prohibición con excepciones	Permitido con excepciones	Permitido sin excepciones

La FEHR reconoce la decidida apuesta de José Antonio López Esteras por el mundo de la cultura

José Antonio López Esteras, en su calidad de presidente del Grupo JALE, ha recogido hace pocos días en Madrid el premio que la FEHR (Federación Española de Hostelería) ha concedido al grupo empresarial familiar que preside como 'Empresa hostelera destacada en la promoción de la cultura', un galardón que "es un honor recibirlo porque es muy grato que sean tus compañeros de profesión los que te reconozcan y además supone el broche de oro a un año en el que hemos celebrado los 20 años del Hotel Monasterio".

Una apuesta por la cultura que viene de largo: "Cuando inauguramos el Monasterio San Miguel, una capilla del siglo XVIII, ya vimos que era un espacio ideal para la cultura y comenzamos la andadura con una conferencia del académico Laín Entralgo que tuvo una gran acogida porque nuestro éxito es el apoyo y el interés del público gaditano".

El premio es el mejor modo de cerrar 2009: "Dentro de la crisis ha sido un año positivo porque la Hostelería se ha resentido menos. Desde el asociacionismo de HORECA y unidos encontraremos la salida porque aquí no hay fórmulas mágicas. La única receta es trabajar, trabajar y trabajar".



“Éste es el broche de oro a la celebración de los 20 años del Hotel Monasterio”

Por último, López Esteras tiene muy claro cuál ha de ser la relación de las administraciones con la Hostelería: "Se tienen que volcar más ya que somos el motor económico nº 1 para el desarrollo de esta provincia. Cuando otros sectores caen, nosotros nos mantenemos. Está claro que el empleo se ha resentido menos en el sector hostelero".

“Soy portuense porque así lo quise”

Madridiense de nacimiento, portuense de adopción, José Antonio López Esteras es un empresario con miles de proyectos rondando su cabeza. Ha vuelto de Madrid, donde negoció una colaboración con el club de baloncesto 'Khimki' de Moscú, y estaba haciendo las maletas para irse a Roma: "Soy tremendamente luchador e inquieto. Pongo mucha ilusión en los nuevos proyectos y

la Hostelería es mi debilidad. La elegí por vocación y me sigue dando muchas satisfacciones".

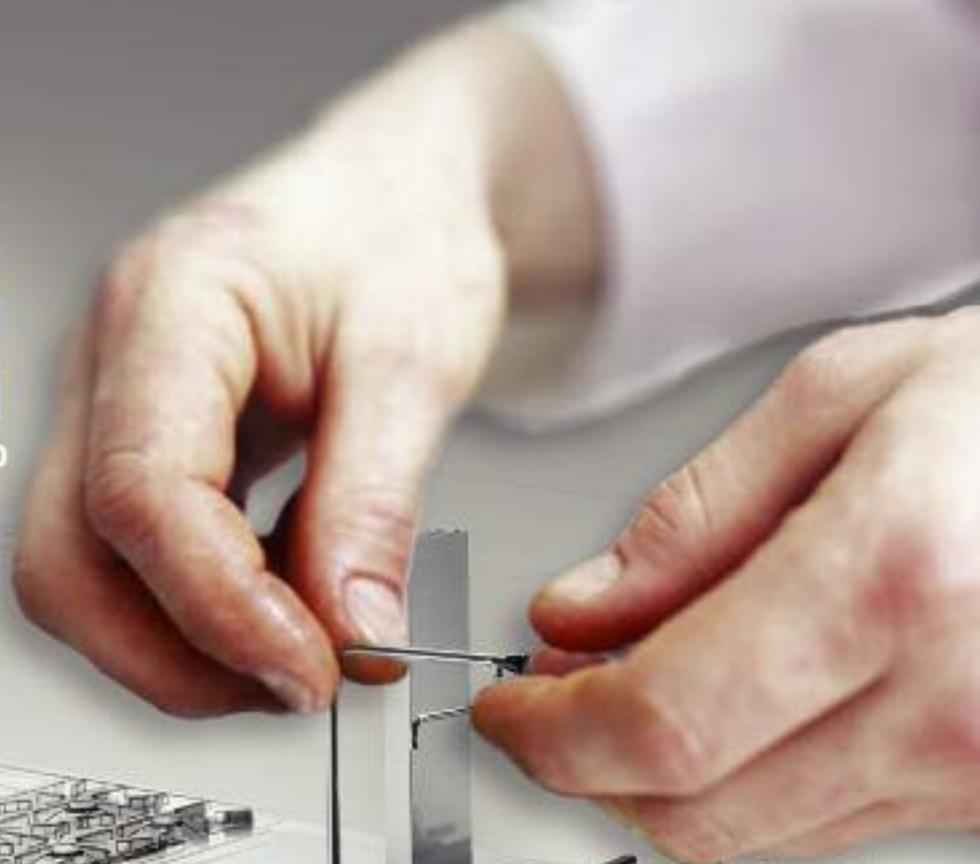
Además, se declara un enamorado de esta tierra: "Llegué hace 45 años y aquí me enamoré y me case. Mis hijos y 12 nietos son portuenses y yo lo soy porque así lo quise. El Puerto es un enclave único y desde aquí le doy ánimos a todos de cara al 2010".





electrofrío LaConcha

PROYECTOS Y EQUIPAMIENTO



PROYECTOS INTEGRALES DE HOSTELERIA



*"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

LA COCINA
GITANA
de Jerez

Electrofrío la Concha

Avd. de Rota, 134

11550 - Chipiona (Cádiz)

956 371 306 T. 956 370 917

info@electrofriolaconcha.com

www.electrofriolaconcha.com

HOSTELERIA

COLECTIVIDADES

RESTAURACION

La asociación Skal Internacional España celebra su reunión de otoño en Cádiz

La Asociación 'Skal Internacional España' decidió reunirse este año en la trimilenaria ciudad de Cádiz con la presencia de su presidente Nacional, José Seguí, además de los presidentes y socios llegados desde diferentes puntos de toda la geografía española.

En esta ocasión, el hotel 'Las Cortes de Cádiz' fue la sede elegida por la organización para la reunión de los 'skalegas', que disfrutaron también de un atractivo programa de actividades turísticas coordinado por los socios locales, contando para la ocasión con el apoyo logístico de 'Emisan Viajes'.

Entre las distintas actividades programadas para la ocasión, cabe destacar una visita teatralizada con 'Lola la piconera'; catas de vinos y degustación de productos gastronómicos típicos gaditanos. Además, todos los presentes pudieron disfrutar también de un tradicional despesque-almuerzo, por las marismas de la Bahía de Cádiz, y una cena especial de clausura con presentes y reconocimientos, amenizada con el excelente grupo de flamenco 'Aires de Cádiz'.



HORECA colabora en las Jornadas de Turismo y Comercio organizadas por la UCA

Antonio de María, presidente de HORECA, ofreció una ponencia sobre 'El sector hostelero. Pasado, presente y futuro' en el transcurso de las 'II Jornadas de Turismo y Comercio' que, organizadas por la Universidad de Cádiz (UCA) se celebraron recientemente en la sede de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.

Las jornadas contaron con la presencia, entre otros ponentes, de José Luis Durán, profesor de Marketing de la UCA; Belén González, Cámara Oscura de Cádiz; y Carlos Fenoy, presidente de la Cámara de Comercio del Campo de Gibraltar.



NH Hoteles abre en Algeciras el nuevo 'NH Campo de Gibraltar'

NH Hoteles consolida su presencia en el Sur peninsular con la apertura, en Algeciras, del nuevo NH Campo de Gibraltar, un establecimiento de tres estrellas y nueva construcción que ocupará una superficie de 6.773 metros cuadrados construidos. El hotel, que se ubica en el parque comercial y empresarial de 'Las Marismas', en el polígono industrial de Palmones del municipio de Los Barrios, dispone de 100 habitaciones completamente equipadas, cuatro de ellas de categoría superior, tres junior suites, y dos especialmente habilitadas para minusválidos. Todas las estancias cuentan con las habituales comodidades de la cadena, incluida la carta de almohadas 'Pillowzzz', y están decoradas en el estilo funcional característico de NH Hoteles.

Aunque su ubicación lo hace perfecto para viajes de negocios vinculados a la gran actividad industrial y comercial de la Bahía de Algeciras, su proximidad a la playa (a escasos cinco minutos de las calas más cercanas), a Gibraltar, su cercanía a Tarifa y Sotogrande (a escasa media hora en coche), lo convierten también en una ubicación recomendable para estancias de ocio o mixtas. Su excelente conexión por carretera, desde la llamada Ruta del Toro y la A7 que llega de Málaga, así como su cercanía al aeropuerto de Gibraltar (que se encuentra a escasos 4 km), son otros dos de sus puntos fuertes.

El nuevo 'NH Campo de Gibraltar' pretende convertirse en un hotel emblemático en materia de ahorros hídricos y energéticos. Su revolucionario sistema de recuperación de aguas grises, que recicla, filtra y reutiliza tanto el agua de los dispositivos de aseo como las aguas pluviales para las necesidades (de higiene y limpieza), permite unos niveles de consumo de agua muy inferiores a los de un hotel estándar.

Por otro lado, por su utilización de lámparas de bajo consumo, su control de la iluminación y de la climatización y por su parque de placas solares que puede satisfacer completamente las necesidades de agua caliente del hotel, 'NH Campo de Gibraltar' se convierte en uno de los establecimientos punteros



de la cadena en materia de sostenibilidad. El uso de leds en su rotulación exterior, supone un consumo energético un 70% menor al de los hoteles estándar. Y todas las maderas empleadas en suelos, revestimientos y mobiliario cuentan con el sello FSC.

Para la celebración de eventos, convenciones e incentivos, el nuevo establecimiento gaditano de NH Hoteles cuenta con siete amplios salones con luz natural, panelables con capacidad para hasta 450 personas, todos perfectamente equipados audiovisualmente para la celebración de cualquier evento tanto social como profesional.

En cuanto a su oferta de restauración, el 'NH Campo de Gibraltar' cuenta en la planta baja con un innovador espacio con acceso a la terraza del hotel. Estos espacios, ideados aúnan a la perfección restauración, ocio y descanso al unificar los espacios comunes de salón, bar-cafetería y restaurante. Los huéspedes del nuevo 'NH Campo de Gibraltar' pueden asimismo disfrutar de un gimnasio muy bien equipado concertado, anexo al hotel, y de un aparcamiento subterráneo con capacidad para 37 vehículos.

De este modo, NH Hoteles refuerza la presencia de la cadena en la provincia de Cádiz, donde ya cuenta con cuatro establecimientos: el 'Almenara Golf & Spa Hotel', el 'NH Sotogrande', el 'NH Avenida Jerez' y el 'NH Campo de Gibraltar'.

El hotel 'Fairplay' de Benalup, premio 'World Leading Boutique Golf Resort' que le mantiene en la élite mundial

Bernard Devos comparte con el sector y las administraciones un galardón que le sitúa como referencia para el resto de la provincia

Bernard Devos ha querido compartir con los empresarios de la provincia el 'Worlds Leading Boutique Golf Resort' que ha recibido en Londres y que le ha servido de acicate para seguir invirtiendo en el hotel 'Fairplay Golf Hotel & Spa' de Benalup-Casas Viejas, donde el próximo año tiene previsto construir un helipuerto para facilitar la llegada de clientes. Al acto no podía faltar el alcalde del municipio, Francisco González Cabaña, presidente de la Diputación y del Patronato Provincial de Turismo, que aprovechó la ocasión para anunciar que no escatimará esfuerzos en la promoción turística de la provincia para el 2010.

González Cabaña asistió a la celebración de un premio que también se convirtió en un sentido homenaje a Bernard Devos por su visión de futuro, por situar al municipio en todas las guías y por el valor añadido que este complejo turístico que recrea un pueblo blanco le ha dado a la comarca de La Janda.

El empresario belga aprovechó la ocasión para explicar su visión del negocio: "he intentado construir el 'antihotel', un establecimiento que tenga personalidad y cercanía". De hecho,



Diputación (Francisco González Cabaña), Patronato Provincial de Turismo (Irene Canca) y HORECA (Antonio de María) mostraron su apoyo a Bernard Devos

el director del hotel, Martín Schneck añadió que tienen 1,5 empleados por cliente y por eso el grado de satisfacción es tan alto. Haciendo balance, el presidente

del Patronato también ha comentado cómo el 'Fairplay' ha servido para dinamizar la comarca porque muchos de sus clientes también visitan Vejer o

Conil y por extensión toda la provincia. Al reconocimiento también se ha sumado la diputada de Turismo y vicepresidenta del Patronato, Irene Canca, quien ha destacado que la provincia necesita empresarios como Devos “que además de cuidar de sus propios intereses también participa de los comunes”. Todos los asistentes, entre los que se encontraban representantes de ‘Atlantee Golf’, ‘Quality Club’ y HORECA, Antonio de María, han resaltado además el tesón con el que lleva sus proyectos adelante.

El ‘Fairplay Golf Hotel & Spa’ es un hotel de cinco estrellas que ofrece 82 habitaciones dobles, suites y villas de lujo. Con un servicio de ‘todo incluido’ así como el Spa y Golf en una misma tarifa. El ‘Fairplay’ es además miembro de los prestigiosos ‘The Leading Small Hotels of the World’ y ‘Leading Spas’ y cuenta ya en su haber con numerosos premios y reconocimientos. Con un total de 3.600 establecimientos nominados y más de 183.000 votos emitidos de profesionales del sector turístico y

*Está en proyecto
la construcción
de un helipuerto
para el uso
de los clientes*

después de ser galardonado durante dos años consecutivos con la categoría de ‘Mejor Complejo de Golf de Europa’ y ‘Mejor Complejo de Spa de España’, el Fairplay Golf Hotel & Spa se ha alzado en esta edición con el galardón al ‘Mejor complejo de golf del mundo con menos de 100 habitaciones’.



‘Fuerte Conil’, cuarto mejor hotel del mundo en gestión medioambiental

El hotel Fuerte Conil ha recibido por noveno año consecutivo el título de ‘TUI Umwelt Champion’ que es otorgado por el prestigioso touroperador europeo TUI. El hotel gaditano, que con este galardón ha sido distinguido como el cuarto mejor hotel del mundo en gestión ambiental, ha subido cuatro puestos en la clasificación respecto al pasado año, en reconocimiento a sus esmerados esfuerzos por el cuidado y respeto al medio ambiente.

Los premios ‘TUI Umwelt Champion’ representan una distinción especial para aquellos establecimientos que orientan su filosofía empresarial hacia una gestión hotelera sostenible mediante una implicación activa en la conservación del medio ambiente. Cada año, el tour operador alemán entrega el reconocido galardón a cada uno de los 100 mejores hoteles del mundo distinguidos en su ranking, una clasificación en la que ‘Fuerte Conil’ se ha presentado este año como uno de los líderes indiscutibles en materia ambiental, recibiendo una puntuación total de 918 puntos sobre mil.

Asimismo, ‘Fuerte Rompido’ y ‘Fuerte Marbella’ de la cadena andaluza Fuerte Hoteles han sido reconocidos también entre los 100 mejores establecimientos, alcanzando el onubense el puesto número 17 con una puntuación de 871 sobre mil, y el marbellí el puesto número 96 con una puntuación de 736 sobre mil.

Los galardones son una muestra más de los esfuerzos realizados por la cadena hotelera por contribuir a la conservación del entorno. Su filosofía, basada en el lema ‘Cuidamos de las personas y del medio ambiente’, se centra no sólo en el desarrollo social y cultural de las comunidades donde tienen emplazados sus hoteles, sino que también pretende garantizar el futuro a las generaciones venideras mediante un serio compromiso de cuidado y respeto al medio ambiente.

Sus nuevos sistemas de iluminación para reducir el consumo energético, su comprometido ahorro en



El establecimiento ha recibido por noveno año consecutivo el galardón, subiendo cuatro puestos respecto al pasado año

el consumo de agua, o su innovadora apuesta por la agricultura ecológica mediante la creación de huertos respetuosos con el medio ambiente en algunos de sus establecimientos, son algunas de las acciones que han llevado a ‘Fuerte Hoteles’ a convertirse en una de las redes hoteleras más reconocidas por su gestión responsable y su contribución a la generalización de un turismo respetuoso y comprometido con el entorno.

‘Fuerte Hoteles’ es una empresa familiar con sede en Marbella, practica desde el año de su fundación, 1957, una hotelería responsable, preocupada por satisfacer a sus clientes y empleados, por el cuidado y mantenimiento de sus instalaciones, así como fomentar la innovación, la cultura y la gastronomía local. Además, lucha por favorecer las economías locales, reducir el impacto en el entorno y por supuesto, colaborar al desarrollo de los colectivos más desfavorecidos a través de la ‘Fundación Fuerte’.

La calidad está servida

El rodaballo es uno de los pescados estrella de nuestra gastronomía. Su máxima frescura y la textura de su carne, su sencilla manipulación y sus propiedades nutritivas, lo convierten en un pescado exquisito y fácil de cocinar. Ideal, además, para seguir una dieta sana y equilibrada.

Al horno, a la plancha, guisado, en salsa... El Rodaballo de Crianza admite múltiples preparaciones que nos permiten disfrutarlo fresco, en cualquier momento y época del año. Y a un precio asequible.

Rodaballo de Crianza: la garantía de ser el más fresco.

Rodaballo de Crianza

A calidade está servida

O rodaballo é un dos peixes estrela da nosa gastronomía. A súa máxima frescura e a textura da súa carne, a súa sinxela manipulación e as súas propiedades nutritivas, convérteno nun peixe exquisito e fácil de cocinar. Ideal, ademais, para seguir unha dieta sa e equilibrada.

Ao forno, á prancha, guisado, en salsa... O Rodaballo de Crianza admite múltiples preparacións que nos permiten gozalo fresco, en calquera momento e época do ano. E a un prezo alcanzable.

Rodaballo de Crianza: a garantía de ser o máis fresco.



José Andrés
Cocinero

El 'Club de directores de hotel' celebra su reunión en el 'Duque de Nájera'

El pasado 25 de noviembre, tuvo lugar en los salones del hotel 'Duque de Nájera' en Rota la tradicional reunión del 'Club de directores de hotel' de la provincia de Cádiz.

Gracias a estas reuniones, que por norma se celebran cada mes en un hotel distinto de la provincia, los directores tienen ocasión de conocerse personalmente y poner en común la problemática de su día a día y las cuestiones más importantes que afectan al sector hotelero.

En esta ocasión, y tratándose de un establecimiento de la cadena HACE (Hoteles Andaluces con Encanto), ejercieron la labor de perfectos anfitriones, el presidente del grupo, Jan de Clerck, el director general, An-



tonio Real y el director del hotel, Juan Sañudo. Tampoco faltó a la cita, el presidente de HORECA, Antonio de María, mostrando una vez más el apoyo incondicional de la Patronal a la Asociación de Hoteles.

Antes del almuerzo de trabajo, todos los presentes posaron para la tradicional fotografía de familia a la entrada principal del hotel 'Duque de Nájera', imagen con la que ilustramos esta información.

Homenaje a José María Ronda por su traslado del hotel 'Atlántico' al Parador Nacional de Nerja

HORECA, la Cámara de Comercio y el Patronato Provincial de Turismo han ofrecido un homenaje al director del Hotel Atlántico, José María Ronda, con motivo de su traslado profesional al Parador Nacional de Nerja.

En el transcurso de un almuerzo, se le entregó una placa de reconocimiento por su aportación al sector turístico gaditano durante su permanencia al frente del Parador Hotel Atlántico. Asistieron el presidente de la Cámara de Comercio, Ángel de Juan; el gerente del Patronato Provincial de Turismo, Manuel González Piñero; el presidente de HORECA, Antonio de María, y compañeros hosteleros de la capital.



El hotel 'Los Cántaros' obtiene el certificado 'Q de calidad turística'

En una importante apuesta por ofrecer las máximas prestaciones y servicios y coincidiendo con su 25 aniversario, el hotel 'Los Cántaros' ha obtenido recientemente uno de los certificados más importantes que un establecimiento hotelero puede recibir la 'Q de calidad turística'.

El Sistema de Calidad Turística Española (SCTE) es un conjunto de metodologías, directrices y herramientas de gestión y medición del servicio adaptadas a la empresa turística para ser utilizadas por todos los miembros de la organización, aceptadas por sus suministradores, y dirigidas a satisfacer continuamente las expectativas y necesidades del cliente cuya propiedad es de la Secretaría General de Turismo.

Con un sentimiento de mejora constante, y tras un cuarto de siglo ofreciendo los servicios de hotel y restauración en el centro de la ciudad, la propiedad y la dirección del hotel Los Cántaros han dado un paso trascendental al solicitar el mencionado certificado a pesar de los difíciles momentos por los que está pasando la economía española. En este sentido, su director, José María Godínez ha manifestado que el camino hasta su obtención ha sido una tarea ardua y compleja ya que está sometido a una auditoría y a unos planes



de adaptación muy estrictos, pero que se encuentran plenamente satisfechos con el resultado. En cuanto a la participación, los sistemas de calidad desarrollados tienen carácter voluntario y abierto, y son adaptables a la política de calidad de cada empresa y compatibles con los ISO 9000. La 'Q de calidad turística' ya la han obtenido más de 2.500 establecimientos circunscritos al sector del turismo, tales como agencias de viajes, balnearios, campos de golf, palacios de congresos o incluso espacios naturales protegidos.

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

El 'Duque de Nájera', cuarto hotel del mundo según los clientes de TUI

El huerto ecológico del Hotel Playa de la Luz también es valorado muy positivamente por el mayor touroperador vacacional del mundo



De izquierda a derecha los hoteles Duque de Nájera y Playa de la Luz que el Grupo HACE gestiona en Rota

El Hotel Duque de Nájera, perteneciente al Grupo Hoteles Andaluces con Encanto (HACE) ha sido calificado por los clientes de TUI, el mayor touroperador vacacional del mundo, como el cuarto mejor establecimiento del mundo en su modalidad. Este establecimiento hotelero ubicado en la villa de Rota ha estado dentro del Top 100 de TUI desde su inauguración hace ya 10 años en 1999.

Desde entonces, su progresión en este termómetro que mide los gustos de una clientela a nivel mundial ha sido imparable. En el año 2004, alcanzó el puesto nº 1 y los años 2001, 2002, 2003 y 2005 estuvo siempre entre los 10 más votados.

En total, han sido 33 los establecimientos españoles que han estado entre los más apreciados del mundo en una votación que se dio a conocer en Hannover. De ellos, 17 están emplazados en las Islas Canarias; 11, en las Baleares y cinco en territorio peninsular.

Este ha sido el resultado global de la mayor encuesta entre clientes del sector turístico que realiza cada año TUI para determinar cuáles son los hoteles vacacionales preferidos por huéspedes procedentes de todos los países del mundo y que

emiten su votación una vez han finalizado su estancia y tienen mayores elementos para enjuiciar los servicios recibidos.

Por lo que respecta a los cinco hoteles de la península que han recibido el beneplácito de los clientes de TUI se da la llamativa circunstancia de que todos están ubicados en la Costa de la Luz, enclave geográfico que comprende las provincias de Cádiz y Huelva.

Más concretamente cuatro de los cinco están situados en la provincia de Cádiz, siendo en esta edición el ya referido Hotel Duque de Nájera (Rota) y el Hipotels Playa La Barrosa (Novo Sancti Petri/Chiclana), Hipotels Barrosa Palace Wellness 6 Spa (Novo Sancti Petri/Chiclana) y el Hotel Fuerte Conil (Conil). Completa esta terna como único establecimiento no gaditano el Isla Cristina Palace Hotel & Spa (Isla Cristina/Huelva).

Todos los hoteles españoles ganadores en esta edición recibieron su galardón en Madrid de manos de Ingo Burmester, director ejecutivo de distancias medias y lejanas de TUI Deutschland que hizo entrega a los directivos de los distintos establecimientos y grupos hoteleros de un galardón que premia la excelente calidad y sobresaliente



Dos imágenes del huerto ecológico que se está cultivando en las instalaciones del Hotel Playa de la Luz en Rota

servicio ofrecido por estos hoteles. Cabe mencionar que cerca de 10.000 hoteles luchan cada año por hacerse con estos prestigiosos galardones. Las notas las conceden los huéspedes mediante una encuesta en la que se observa una escala del uno al cinco, obteniéndose de este modo una nota media para cada hotel. Decisiva para alzarse con el premio resulta la nota final que recibe cada establecimiento. La base de datos para esta evaluación consta de 500.000 encuestas cumplimentadas por los numerosos clientes de TUI.

Este año se ha dado la circunstancia de que la entrega de los TUI Holly no ha tenido lugar, como ha venido siendo costumbre en las últimas ediciones, en Alemania, sino que por primera vez, y en vistas de la internacionalización de estos galardones, se ha venido realizando en diferentes fechas y en cinco destinos: Antalya, El Cairo (Egipto), Hannover (Alemania), Atenas (Grecia) y Madrid.

‘TUI Umwelt Champion’

Por otra parte, y dentro de la actualidad marcada por la relación entre la cadena hotelera y el touroperador, el pasado mes de septiembre el Grupo HACE recibió un e-mail en el que se le comunicaba que TUI, el mayor touroperador vacacional a nivel mundial, le comunicaba que el Hotel Duque de Nájera y el Hotel Playa de la Luz dirigidos por Juan Sañudo Márquez y pertenecientes a esta cadena han quedado en los puestos 28 y 73, respectivamente, entre una selección de 100 de los más de 7.500 hoteles y apartamentos que actualmente vende la marca ‘Word of TUI’ por todo el mundo.

La obtención del Premio ‘TUI Umwelt Champion’ 2009, es una distinción especial que otorga

TUI a los hoteles asociados, con el fin de premiar a los que orienten su filosofía empresarial de manera consecuente hacia una gestión hotelera sostenible, implicándose así activamente en la conservación del medio ambiente.

Como ganadores de este premio, estos dos hoteles situados en la villa de Rota serán distinguidos como ‘TUI Umwelt Champion’ en los catálogos nacionales de verano para la temporada 2010/11. Para cualquier cliente que desee contratar sus vacaciones no hay mayor garantía; saben que estos hoteles les ofrecen el mejor servicio medio ambiental, porque así los han catalogado los clientes de TUI que los han visitado.

Huerto ecológico

Este año se ha introducido, como innovación para la presentación de la candidatura a este galardón, la creación de un huerto ecológico en las propias instalaciones del Hotel Playa de la Luz, proveyendo al buffet del establecimiento, y la temporada que viene al del Hotel Duque de Nájera, de productos ecológicos para la elaboración de algunos platos típicos de la zona.

Este huerto ha sido cuidado por los niños que han estado alojados en las instalaciones del hotel durante la temporada de verano, regando y recolectando ellos mismos los productos que llevaban personalmente a las cocinas para su preparación. El equipo directivo de ambos hoteles ya ha trasladado la felicitación a su personal por la implicación en la ejecución de este proyecto, ya que sin su necesaria colaboración, no se podría haber realizado un proyecto pionero entre los hoteles del marco de la bahía gaditana.

La Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería celebra la VIII edición de sus premios

Profesionales de la Hostelería y el Turismo procedentes de toda la provincia se dieron cita en la Escuela de Hostelería de Jerez con motivo de la entrega de los premios que concede la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz que este año han alcanzado su octava edición.

El acto comenzó con unas palabras de introducción a cargo de Manuel Ahumada, gerente de la Asociación, que hizo una lectura del acta y agradeció la presencia de todas las autoridades presentes. Posteriormente, el turno fue para Pascual Castilla, presidente de la Asociación de Mandos Intermedios, quien glosó la historia de estos galardones e hizo hincapié en la importancia que tienen para el sector de la Hostelería los mandos intermedios. La alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez, tampoco faltó a una cita en la que, entre otras personalidades, también estuvo Antonio de María, presidente de HORECA.

El turno de intervenciones lo cerró el consejero delegado de Brassica Grupo Alimentario, Manuel García. Esta firma, que fue la patrocinadora oficial del acto, es un grupo empresarial familiar, con sede en San Fernando, que tiene como objeto social la comercialización, elaboración y distribución de alimentos, prestando servicios especializados de restauración colectiva.

Las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Jerez estuvieron repletas de personalidades afines al sector de la hostelería y el turismo gaditano que con su presencia dieron mayor relevancia al acto. Este año los premios se han otorgado en tres modalidades distintas, correspondiendo los mismos a las siguientes personalidades y entidades:

Hospitalidad Turística

- Bar Juanito (Jerez)
- Escuela Profesional de Hostelería de Jerez



- Makro (El Puerto)
- Hamman Andalusi Baños Árabes (Jerez).

Imagen profesional

- Francisco Gavilán, 'El Pantalán' (La Línea)
- Emilio Pérez, 'Grupo JALE' (El Puerto)
- Jesús Martín, 'Romerijo' (El Puerto)
- Andrés Reina, 'Romerijo' (El Puerto)

Reconocimiento a la excelencia

- 'Diario de Cádiz'
- 'Protagonista del turismo', programa de 'Punto Radio'
- Consejo Regulador del Marco de Jerez
- Asociación Empresaria de Hostelería de Sevilla

Éxito gaditano en el certamen de Andalucía de coctelería



En el restaurante 'Puerto Delicia', en Sevilla, se celebró el XXXIX Concurso Andaluz de Coctelería, promovido por la Asociación de Barman Andaluza, colectivo que acaba de cumplir 40 años como entidad profesional. Una nutrida representación gaditana de mandos intermedios de Hostelería se citó en Sevilla con participación de profesionales de Cádiz, Jerez, Chiclana y Prado del Rey.

José Villar, jefe de barra del restaurante 'Arte Serrano', de Cádiz, quedó cuarto, no desentonando el resto de gaditanos presentes. Tras la entrega de trofeos, la Asociación Provincial de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz entregó una placa de recuerdo a la Asociación Andaluza de Barman por su 40 aniversario, destacando al presidente de los mandos intermedios gaditanos, Pascual Castilla, el programa de intercambio profesional entre ambas asociaciones. La Asociación Provincial también ha colaborado en el I Concurso de Coctelería Ciudad de Chiclana.

Pascual Castilla, 'Caballero de la Orden de la Solear'

El presidente de la Asociación Provincial de mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz, Pascual Castilla, ha sido recientemente designado como 'Caballero de la Orden de la Solear', institución que auspicia las prestigiosas bodegas Barbadillo de Sanlúcar de Barrameda.

Esta asociación, constituida hace nueve años tiene como fin la promoción, formación y asociacionismo de los jefes de departamentos con jerarquía de mando en establecimientos turísticos: jefes de cocina, responsables comerciales, jefes de recepción, administración, mantenimiento, maitres, jefes de sala,



Pascual Castilla, junto a su señora, Rosi Luque, y César Cadaval

de recepción, etc. Actualmente, cuenta con 85 socios en toda la provincia. También cabe reseñar que Rosi Luque, señora de Pascual Castilla, ha cumplido recientemente 60 años, habiendo apoyado durante toda su vida laboral a su marido.

Hermanamiento hostelero con diversas asociaciones

En el marco de las tradicionales carreras de caballos de Sanlúcar de Barrameda, la Asociación Provincial de Mandos de Turismo y Hostelería, presidida por Pascual Castilla, celebró un acto de hermanamiento que tuvo lugar en la bodega Hidalgo 'La Gitana'.

Las entidades que han estrechado lazos con los mandos intermedios gaditanos son: Asociación de Empresarios de Hostelería de Sevilla, presidida por Juan Robles, y la Asociación de Barman de Andalucía Occidental,



que preside Salvador Velázquez. Un almuerzo en el Bar La Gitana y un 'cocktail show' en un palco instalado en la playa de Bajo Guía con motivo de las carreras pusieron el punto final a la jornada de hermanamiento.

Manuel Baro, premio ‘Ciudad de Cádiz a la promoción turística’

En el apartado de reconocimiento a la trayectoria de toda una vida dedicada a la promoción de la ciudad, el Ayuntamiento de Cádiz ha querido distinguir al hostelero gaditano Manuel Baro con el premio ‘Ciudad de Cádiz por sus más de 50 años de actividad como empresario en el sector de la Hostelería y en especial por su apuesta por ofrecer en la ciudad una oferta de marisco de calidad y su apoyo a diferentes proyectos empresariales.

La labor profesional de Manuel Baro empezó en 1952 cuando su familia abre un despacho en la calle Santo Domingo del barrio de Santa María, que continuó con la cafetería del parque Genovés a mediados de los 70 y culmina con el local ubicado actualmente en el Paseo Marítimo. Es desde este tradicional rincón gaditano, ‘Marisquería Baro’, donde ha desarrollado su intensa vida profesional, incrementado la



Teófila Martínez entrega su galardón a Manuel Baro

oferta de la ciudad con sus platos de cocina marinera confeccionados, además de mariscos y pescado frito, que enorgullece la cocina gaditana y es un referente del turismo gastronómico de Cádiz.

El Patronato reconoce la capacidad para la innovación de Belén González

Belén González Dorao, gerente de la Torre Tavira recibió la distinción que cada año otorga el Patronato Provincial de Turismo para reconocer la labor de todas aquellas personas que se implican de forma personal en el desarrollo turístico de la provincia. El homenaje a Belén González se celebró en el salón regio de la Diputación y contó con la presencia del presidente de la Diputación y del Patronato, Francisco González Cabaña y de la vicepresidenta de este organismo y diputada, Irene Canca.

El Patronato ha valorado su visión de futuro y su compromiso por la mejora del turismo de su ciudad. “En tiempos de crisis, necesitamos emprendedores que arriesguen ilusionen y que enriquezcan las alternativas de ocio”. A su favor también está que “lejos de conformarse con el éxito individual de su proyecto estrella -La Torre Tavira- González Dorao ha decidido apostar por comprometerse con la mejora de su entorno”.



La homenajeadada posa con las autoridades y personalidades

Al acto asistieron también la directora general de Promoción Turística de la Consejería de Turismo, Montserrat Reyes, y el delegado provincial, José María Reguera, así como familiares, amigos y compañeros del sector turístico provincial. El Patronato Provincial de Turismo de Cádiz entrega estas distinciones desde 1998 a aquellas personas de forma especial han contribuido al crecimiento, la mejora y la diversificación del sector turístico provincial.

La 164 edición de las carreras de caballos de Sanlúcar fue un acontecimiento social

El verano sanluqueño no se concibe sin sus carreras de caballos en la playa de Bajo de Guía, acontecimiento que este año ha alcanzado su 164 edición de lo que es un perfecto cocktail que mezcla deporte, turismo y hostelería. Todos los sectores de la sociedad de Sanlúcar salen beneficiados de una cita que cuenta con el apoyo de la Junta de Andalucía y el patrocinio de muchas firmas relacionadas con el sector de la hostelería.

'Premio Restaurante Mirador de Doñana

Un año más, el Restaurante Mirador de Doñana, que regentan los hermanos Lazareno, dio su nombre a uno de los premios. En una carrera con una distancia de 1.400 metros, el vencedor fue el caballo de dos años y 56,5 kilos de peso 'Xubia', montado por el jinete B. Fayos (57 kilos) y perteneciente a la cuadra 'Laurel', estando preparado



Rafael y Manolo Lazareno, acompañados de autoridades y familiares, entregan a la cuadra ganadora el trofeo que lleva el nombre de su restaurante

por J. A. Borrego. 'Rey Mambo', 'Yndia', 'Sabiondo' y 'Happy Feet', quedaron, respectivamente, segundo, tercero, cuarto y quinto.

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

XVII Jornadas Marroquíes en el restaurante 'El Barco'



El restaurante 'El Barco' de La Línea ha celebrado recientemente sus 'XVII Jornadas Marroquíes' en las que los comensales han podido disfrutar de un buffet con más de 60 variantes de la gastronomía marroquí. Tres expertos maestros cocineros del vecino país, cedidos por el hotel 'Chams' de Tetuán expresamente para este acontecimiento hicieron las delicias de cuantos

clientes se acercaron días atrás a disfrutar de este rica gastronomía en este rincón linense.

La dirección del 'El Barco' destaca por propuestas tan interesantes como las jornadas dedicadas a la cocina marinera, al arroz, la parrilla criolla, guisos andaluces y eventos especiales como las noches de San Valentín o las de toros y coplas.

Internet gana adeptos a la hora de contratar viajes

Una de las conclusiones a las que se llegó en el transcurso del XXIV Congreso de la Federación Española de Agencias de Viajes, celebrado recientemente en Jerez, es que más de la mitad de los usuarios que reclaman los servicios de una agencia de viaje ya los tramitan a través de internet. En las jornadas, presididas por el secretario de Estado de Turismo, Joan

Mesquida, se abordaron cuestiones de plena actualidad como la crisis económica y el uso de nuevas tecnologías.

En el encuentro, al que acudió la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez, se dieron cita directivos de agencias de viaje nacionales, de patronatos provinciales de turismo y de compañías de transporte aéreo y ferroviario.

II Feria de la Sal en el parque de 'Los Toruños' en El Puerto

La II Feria Internacional de la Sal Artesanal se celebró recientemente en el parque metropolitano de Los Toruños en El Puerto de Santa María, contando con un gran apoyo institucional y de los propios portuenses que acudieron en masa a conocer más sobre una materia tan apreciada gastronómica y culturalmente en estas tierras como es la sal.

En la jornada inaugural mostraron su apoyo personalidades como el consejero de Vivienda, Juan Espadas; el presidente del Consejo Rector de Los Toruños, Luis García; el vicepresidente de Diputación, Antonio Roldán; el rector de la Universidad de Cádiz, Diego Sales; el jefe de demarcación de Costas, Juan José Muñoz; la delegada provincial de Vivienda, Silvia López, y el director de 'Los Toruños', Juan Martín.

Entre las actividades que se programaron durante los días de feria, cabe destacar los talleres medioambientales en los que participaron alumnos de centros educativos portuenses. Asimismo, hubo visitas programadas a la salina artesanal de san Vicente en San Fernando, catas de sal, proyección de documentales ('Bahía de sal', 'Costas más cerca', 'Parque Natural Bahía de Cádiz' y 'Lagunas'. Todo amenizado con ponencias de expertos en la materia como Fernando Alonso y Fernando Molina.

Los restaurantes apuestan por el 2012

La restauración de la capital gaditana también se ha tomado muy en serio lo de la conmemoración del 2012 por todo lo alto y son ya varias las cartas de restaurantes gaditanos que reflejan en sus páginas la gastronomía tradicional de los años de la constitución de 'La Pepa'.

Como ejemplos más llamativos encontramos 'La Fondue', ubicado en pleno Paseo Marítimo de la capital, ofrece un diseño de su carta muy singular basado en motivos relacionados con el Cádiz de 1812 con lo que se pretende que el cliente se empape del espíritu de 'La Pepa' nada más acceder al local. Por lo que respecta a su gastronomía, 'La Fondue' ya está preparando platos tradicionales como las torrijas y la paniza conforme se vayan acercando las fechas.

Por lo que respecta a la 'Arrocería la Pepa', Pepa Cueto presenta ya un menú especial elaborado con platos similares a los de los tiempos de las cortes, destacando su 'arroz 1812', a base de almejas, huevas de merluza y chocos de trasmallo condimentado con ajo y perejil y que ya ha sido reconocido como mejor arroz en la 'VI Ruta Gastronómica de Cádiz'.

Además, fiel a su denominación, 'La Pepa' también apuesta en su carta por la conmemoración del Bicentenario con un menú tradicional en el que destacan la 'bombita de los fanfarrones', receta antigua a base de arroz; la tropa de aliños, que son las tradicionales patatas aliñadas; solomillo de ternera al gaba cho y los boquerones al tirititrán. Unas recetas que han sido muy bien acogidas por el cliente.

Primer aniversario del restaurante 'Lumen'

El restaurante 'Lumen' está de enhorabuena al haber celebrado recientemente su primer aniversario desde su apertura el pasado otoño. Situado en el parque de Varela de la capital gaditana, el establecimiento se ha hecho con una clientela fija que desde su apertura ha apreciado su novedoso concepto de la cocina de autor.

El local está regentado por Ana Martín y al frente de su cocina está el chef holandés León Griffioen que, con experiencia en varios restaurantes con estrellas Michelin, es toda una referencia profesional desde su llegada a Cádiz en el año 2000.



Mejoramiento

Nuevas tecnologías

Atorno de costes

Rentabilidad

Ceginfor consulting

Muchas necesidades un solo proveedor

Adóptese los instrumentos que suponen un proveedor para cada necesidad. Le ofrecemos la solución integral para la gestión de su empresa.

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

Además software Tarta, Horretera y software de Gestión Hoteles gratis para Asociados.

¡Oferta Especial HORRETA del cumpleaños de aniversario!

¡Qué necesita su empresa!
Llámanos 902 07 55 45

EMAIL: ventas@eginfor.es

eginfor.es

El grupo 'Fogón de Mariana' crece gracias al Plan de Reindustrialización

El grupo hostelero 'Fogón de Mariana' dedicado al sector de la alimentación y la restauración va a dar un importante salto a nivel empresarial gracias a su entrada en el Plan de Reindustrialización que se ha puesto en marcha en la provincia y que le va a permitir afrontar un proyecto de cocinas centrales y la primera sala de despiece en el marco de la bahía gaditana.

Este grupo familiar comenzó su andadura en San Fernando en el año 1988 y en la actualidad cuenta con nueve puntos de venta con las denominaciones 'Fogón de Mariana', 'Jamones de Montanera', 'Asador Puntaparrilla', 'Cañas y Adobo' y 'Capri y Carnesur'. Ahora, se trata de dar un salto cualitativo en beneficio de sus establecimientos y para la expansión más allá de la provincia. La primera fase se centra en unas cocinas centrales con grandes cámaras frigoríficas para abastecer a los restaurantes de la



firma y que estarán ubicadas en el Polígono Industrial Fábricas I de San Fernando. La segunda fase de la inversión pasa por la creación de la primera sala de despiece de carne en la Bahía, lo que facilitará el abastecimiento a los restaurantes.

La cocina del gaditano Zorobabel Durán sobresale en Asturias

El cocinero gaditano Zorobabel Durán se ha convertido en un nombre de referencia desde su puesto de jefe de cocina al frente de los fogones del restaurante 'Agüita Salá' de Gijón. En tierras asturianas bañadas por el Mar Cantábrico, el hijo de Francisco Durán, 'Curro el cojo' para la hostelería gaditana, está sentando cátedra desde que conoció a una gijonesa y emigró a Asturias.

Los platos que compone parten de una base clásica aunque reciben adornos muy personales: insuperables gazpacho y ajo blanco, crujientes tortillas de camarones y su tartar de atún no desmerecen de las croquetas de bugre azul, los caramelos de centollo y la ventresca de atún. Javier Peláez, gerente de 'Agüita Salá' se siente orgulloso de que en sus fogones se mezclen sabores cantábrico y mediterráneos tal como refleja la divisa de la casa a la que acuden tantos comensales: 'galería de sabores'.

Premio de mejor tapa al restaurante 'Antonio' de Zahara de los Atunes

El restaurante 'Antonio' de Zahara de los Atunes fue el ganador en la modalidad de mejor tapa dentro de la nueva edición de la 'Ruta del Atún' que se celebró en la pedanía barbateña con una gran acogida por parte de los establecimientos y público en general.

La tapa ganadora fue 'Mignón de atún de almadraba con salsa diabla', cuya base es la punta de solomillo de atún y que está incluida en la carta del restaurante. La 'Ruta del Atún' es organizada por el Ayuntamiento de Barbate y 28 establecimientos hosteleros de la localidad.



El Club Náutico Alcázar inaugura sus reformadas instalaciones en Cádiz

El Club Náutico Alcázar de Cádiz que fue fundado el día 16 de agosto de 1956, ha sufrido una profunda remodelación de sus instalaciones y recientemente se ha puesto en marcha en pleno barrio de Puntales. Ubicado en el nº2 de la plaza San Lorenzo, el acto de inauguración de la nueva sede fue todo un acontecimiento social que contó con la presencia de la alcaldesa, Teófila Martínez, parte de su equipo de gobierno y una amplia representación de la Hostelería gaditana con su presidente, Antonio de María, a la cabeza.

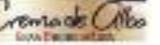
Así, los usuarios, tanto del club como del hostel, pueden disfrutar de una cafetería-bar situada en la planta baja del edificio, así como de un amplio salón restaurante. A partir del mes de junio, y durante todo el verano, se dispone de una amplia terraza en la que el cliente puede disfrutar de la gastronomía gaditana al aire libre, siendo lógicamente la especialidad de su cocina los pescados y mariscos de la Bahía gaditana.

Además, el hostel del Club Náutico Alcázar dispone de un amplio salón para todo tipo de celebraciones. Se recomienda a los clientes consultar con antelación los precios, condiciones y fechas disponibles para cualquier tipo de celebración en un rincón tan tradicional de la capital gaditana.



Imágenes del amplio salón para todo tipo de celebraciones del Club Náutico Alcázar y de su bar cafetería

DISTRIBUIDORA ANSAMA S.L. ¡FELICES FIESTAS!  **ANSAMA**
DISTRIBUIDOR OFICIAL Regalador de Capresol

VIÑA POMAL EDERRA LA VICALANDA
Delapierre
 GRAN DUQUE BAITRA

FOLIND, SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO Nº21 - 11500 PTO. STA. MARIA (CÁDIZ) TLF: 956 547 819 -
 FAX: 956 547 82
 WEB: www.ansama.net

Discoteca 'Holiday' oferta un nuevo servicio de cocina para celebraciones



José Luis Rodríguez Trejo contó con Antonio de María y Bruno García en la inauguración de la nueva cocina de la sala Holiday

Inaugurada en julio de 1978, la Sala Holiday lleva 31 años dedicada al ocio nocturno. Durante este tiempo, ha ido acumulando todo tipo de experiencias por lo que accediendo a las peticiones de un numeroso público de ponerla a disposición de quienes quisieran desarrollar en ella grandes eventos como bodas, cenas o almuerzo de empresas y de amigos y la posibilidad de continuar después con los servicios de una discoteca y su animación incluida, sin tener que mover el coche, ni perder el tiempo en buscar aparcamiento, es una opción demasiado valiosa como para no tenerla en cuenta.

A esto se une la extensa variedad de menús cuyos orígenes nacen en la cocina clásica gaditana de la bahía y la sierra para que cualquier gaditano pida presupuesto con la garantía de que la opción elegida será la más acertada para su evento.

Con el nuevo sistema de Coctel-menús, se puede desarrollar un evento más dinámico, ya que al estar todos los invitados de pie, y sin tener un sitio fijo, hace que la comunicación entre todos sea más fluida y lógicamente más amena y divertida. Además, todo el mobiliario de la sala está disponible y vestido de gala, pero no existe servicio de mesa, sino que todo va servido continuamente en bandejas a todos los comensales.

Las instalaciones incluyen todos los adelantos que una discoteca de la magnitud de Holiday pueda

ofrecer. Megafonía para actuaciones, artistas, grupos de teatro, etc. Un equipo de sonido de 3000 vatios, luces, láseres, proyectores, humos, todo ello para que al bailar te sientas el centro de tu fiesta. Además de un gran escenario más la prolongación en media plataforma para actuaciones variadas y todo ello con la iluminación necesaria de focos y cañón de luz.

Una pantalla gigante de video puede ofrecer muchas sorpresas durante el evento. El colofón son dos máquinas de 120.000 frigorías situadas a los laterales de la sala aseguran una estancia en la sala de lo más agradable. Desde la Discoteca Holiday se mantiene la filosofía de que cualquier idea que pueda parecerle excesiva o extraña al cliente se la hacen realidad.

Al acto de inauguración de la cocina que se ha montado en la discoteca Holiday, acudieron, entre otras personalidades, el concejal de Turismo y Hostelería, Bruno García, y el presidente de HORECA, Antonio de María Ceballos, quien se congratuló por una propuesta empresarial de este tipo tan necesarias en estos tiempos de crisis. Todos fueron recibidos por el director gerente de 'Holiday', José Luis Rodríguez Trejo, que ejerció de perfecto anfitrión mostrando a las personalidades e invitados al acto de inauguración cada rincón de las nuevas instalaciones. Posteriormente se llevó a cabo la tradicional bendición del local reformado.

El bar 'Er Beti' cumple 50 años como un rincón emblemático de El Puerto

El bar 'Er Beti' cumplió el pasado 20 de junio 50 años de existencia. Fue en esa misma fecha, pero del año 1959, cuando Manuel Garrido Patino le entregaba a Antonio Ferrer, el propietario del local, la cantidad de 65.000 pesetas por las que se traspasaba el establecimiento. Así, y a los 38 años de edad, conseguía hacer realidad el sueño que tenía desde pequeño, ser tabernero.

'Er Beti' se había abierto dos años antes como un despacho de vinos y Manuel Garrido conservó la actividad hasta que poco a poco fue introduciendo novedades para conseguir que un despacho donde triunfaba 'la media chica' de vino (un vaso pequeño) se convirtiera en uno de los templos del tapeo portuense.

Actualmente, y tras el fallecimiento de Manuel Lores Camacho, este establecimiento está regentado José Garrido Prado, hijo de Manuel Garrido Patino, el cual ha seguido la misma trayectoria de su padre. Destacar entre sus ricos guisos caseros el paté de cabracho, la sangre encebollá y el ajo caliente, por nombrar sólo algunos de ellos. 'Er Beti', en definitiva, es uno de los bares de tapas más clásicos de El Puerto, habiendo sido reformado a lo largo de este medio siglo, pero que sigue guardando su escondido encanto. Es un sitio sencillo donde destacan sus tapas de guisos de siempre: Sangre



encebollada, higaditos de pollo, carne mechá (in-gulable), carne y albondigas en tomate, filetitos, fabes y los sábados un ajo caliente fantástico. Siempre hay buen ambiente en una barra donde se sirve el fino a temperatura ideal.

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS

Amp
GRUPO

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



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

Felices Fiestas

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

‘Kapote’ amplía su local de copas ubicado en El Puerto con una terraza



La firma de ocio ‘Kapote’, con locales de copas en Jerez de la Frontera y en El Puerto de Santa María, ha acometido un ambicioso plan de renovación que afecta al establecimiento portuense.

De este modo, desde el pasado 5 de noviembre, este céntrico local de la población gaditana ha visto ampliada sus instalaciones con una nueva terraza, lo que le reafirma en su condición de una de las alter-

nativas de ocio más sugerentes en el marco de la Bahía. Un ampliación necesaria, según la dirección, que ha venido siendo demandada por buena parte de unos clientes que han convertido a ‘Kapote’ en un sitio de moda y referencia de la noche portuense, especialmente los fines de semana. El acto de inauguración de la nueva zona, al que fueron invitados los clientes más fieles, contó con la actuación en directo del grupo de moda ‘Cambio de tercio’.

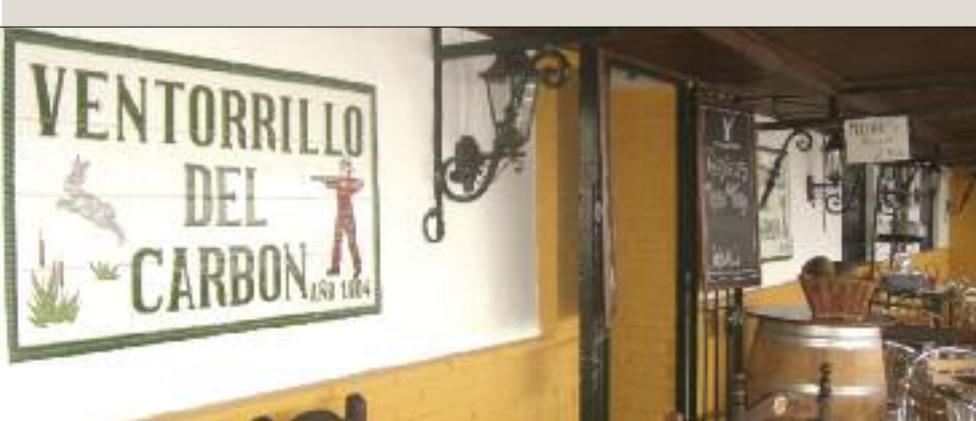
‘Casa Flores’ y ‘El Copo’, únicos restaurantes gaditanos que forman parte de la red de ecológicos andaluces

Los restaurantes ‘Casa Flores’ y ‘El Copo’ de El Puerto de Santa María y Palmones, respectivamente, son los únicos establecimientos gaditanos que forman parte de la red de restaurantes ecológicos andaluces. Este hecho les obliga a presentar una carta de, al menos, cinco platos realizados íntegramente con productos ecológicos y lucirán en sus fachadas un logotipo que permitirá a sus clientes tener conocimiento de que van a poder degustar productos que tienen realmente un origen ecológico.

Por lo que respecta al restaurante ‘El Copo’ de Palmones, sus cinco platos ecológicos son: ensalada con aceitunas y aceite ecológico de Algodonales, esturión de Riofrío, trucha marinada, solomillo de cerdo ibérico ecológico de Huelva y un postre a base de leche frita. Mientras, ‘Casa Flores’ de El Puerto



ofrece: papas aliñas con aceite de Algodonales y vinagre de El Puerto, crema de bogavantes, urta a la roteña con verduras ecológicas, ternera, queso ecológico y como postre un tocino de cielo cien por cien ecológico.



La familia Valiente regenta el 'Ventorrillo del Carbón'

Justo a la salida de Medina Sidonia, y con más de 100 años de experiencia, según rezan los azulejos de la entrada, el 'Ventorrillo del Carbón' sigue ofreciendo desde que se ha hecho cargo de él la familia Valiente platos caseros y de la zona como el venado, conejo, perdiz y rabo de toro. También ofrece un menú diario con primeros platos de cuchara y los segundos con sabor a tierra gaditana

La inauguración de esta nueva etapa del ventorrillo, que regenta Antonio Valiente, propietario también en Medina del bar 'Cádiz' fue todo un acontecimiento social en la villa asidonense. Desde el alcalde, Francisco Carrera, pasando por el patriarca de la familia Valiente, Manolo, amigos y clientes habituales se dieron cita en su barra y salones para brindar por el éxito de esta nueva apuesta empresarial de una familia con enorme tradición en la Hostelería gaditana.



De izquierda a derecha, Francisco Carrera y Antonio y Manolo Valiente

SERVIMUSIC
SERVICIO PROFESIONAL DE MÚSICA

**SOMOS LA MEJOR OPCIÓN
DONDE LA MÚSICA SÍ IMPORTA**

TODO LA MÚSICA DISPONIBLE A SU ALCANCE
SONIDO, VIDEO Y KARAOKE EN UN MISMO EQUIPO
AHORRO DE ESPACIO Y DINERO

INFO@SERVIMUSIC.COM

POLÍGONO INDUSTRIAL D/ EL ALMENDRO 13 CASTILLO DE LEGUÍN. JAÉN TELF.: 902 196 645

Presentadas en Barcelona las ventajas de la provincia como destino de turismo congresual

El Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz sigue trabajando para promocionar la provincia como destino de congresos y viajes de incentivos a través del Convention Bureau de la Provincia de Cádiz. De este modo, recientemente organizó en el Hotel Rívoli Ramblas de Barcelona un encuentro entre los departamentos de incentivos de 30 compañías catalanas y representantes de 26 empresas gaditanas, todas miembros del Convention Bureau.

El fin de este encuentro ha sido conocer la oferta de la provincia, tanto en infraestructuras para albergar encuentros y congresos como la oferta paralela. La cita ha tenido formato 'face to face' (cara a cara) con la idea de que exista una relación directa entre vendedor y comprador.

Al encuentro asistieron empresas como 'Vichy Catalán' o la farmacéutica 'Pierre Fabre Ibérica'. Las empresas gaditanas que acudieron fueron los hoteles Confortel Playas de Conil, Valentín Sancti Petri, Bodega Real, Senator Cádiz, Vincci Costa Golf, Meliá Sancti Petri y Almenara Golf. También estuvieron presentes otros hoteles representados por representantes de sus cadenas.

Así acompañaron al Convention Bureau en Barcelona los grupos hoteleros Hoteles Andaluces con Encanto (HACE), Los Jándalos (hoteles y catering), Barceló e Hipotels. Por lo que respecta a las agencias de receptivo han estado presentes Ultramar Express y Barros y Arenas.

La representación gaditana se completó con personal de gestión del Palacio de Congresos de Cádiz, Catering Cobos y las Bodegas González Byass, que colaboraron con la presentación ofreciendo diversos vinos del Marco de Jerez. Aunque el Convention Bureau de la Provincia ya había celebrado encuentros de este tipo en anteriores ocasiones esta vez se ha reducido el número de empresas invitadas con el



Grupos hoteleros asistieron a una cita en la que se conocieron infraestructuras y una oferta paralela

propósito de afinar más el objetivo buscado: empresas grandes e importantes que celebren con cierta frecuencia congresos y convenciones y que tengan un departamento específico dedicado a la organización de estos encuentros.

Tras el taller de trabajo, Antonio Real, vocal del Convention Bureau y director del Grupo HACE, realizó una presentación de la provincia y se dio paso a continuación a un almuerzo típico gaditano, donde los representantes de empresas catalanas pudieron disfrutar de lo mejor de la gastronomía y los caldos de la provincia.

El Convention Bureau de la provincia de Cádiz, dentro de su amplio programa de actividades de promoción de la provincia, tenía previsto repetir esta acción con empresas ubicadas en la Comunidad de Madrid.

‘Brussels Airlines’ aumenta su decidida apuesta por la provincia

La diputada de Turismo Irene Canca recibió al grupo de directivos de empresas belgas que, encabezados por François Lagae, vicepresidente de ‘Brussels Airlines’ iniciaron una visita profesional a la provincia organizada por el grupo HACE (Hoteles Andaluces con Encanto) y el Patronato de Turismo de la Diputación Provincial de Cádiz, y que contó con la colaboración de Turismo de España y Turismo Andaluz. Los directivos belgas pertenecen a empresas como ‘BMW’, ‘Siemens’ o instituciones como la Comisión Europea.



La importancia de este viaje es tal que hasta el embajador de Bélgica en España Johan Swinnen se desplazó al Hotel Villa de Jerez para participar en la recepción. Jan DeClerk, presidente del grupo HACE ha sido el impulsor de este viaje que ha contado desde el primer momento con el apoyo del Patronato Provincial y los demás organismos promocionales.

vecina. Irene Canca destacó que esta colaboración es “una apuesta de futuro” y recordó como en la pasada Euroferia de Bruselas ya se estrecharon relaciones, quedando patente el interés de los belgas por el turismo de golf, los caballos y el flamenco.

El vicepresidente de ‘Brussels Airlines’, François Lagae destacó la apuesta de la compañía por la región y es que la aerolínea ha prolongado los vuelos que inició este verano con Sevilla. Lagae no descartó que la compañía volase a Jerez en breve. Jan DeClerk por su parte señaló que la provincia ya se está beneficiando de la conexión Bruselas-Sevilla porque muchos turistas belgas están llegando desde la provincia

El programa del viaje de los empresarios belgas arrancó con una recepción en el Hotel Villa de Jerez. Posteriormente visitaron Jerez, Cádiz y Rota, localidad en la que el grupo HACE también cuenta con los hoteles Duque de Nájera y Playa de la Luz. La idea es que conozcan las posibilidades que ofrece la provincia como destino de sol y playa, pero también como destino de turismo cultural, un segmento que atrae mucho al turista belga.

BAR CERVECERIA

REIDURIA LAS FLORES · 2

Felices Fiestas

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

El Patronato destaca la oferta gaditana en la Feria de Londres



El pasado mes de noviembre la provincia de Cádiz acudió a Londres para participar en la promoción más extensa y más abierta que se ha hecho hasta la fecha del turismo de la provincia con motivo de la World Travel Market (WTM). La feria más importante del Reino Unido se inauguró en el recinto Excel, pero la promoción buscó al consumidor antes y allí donde estuvieran: en las paradas de metro, en Leicester Square y en el centro comercial Westfield porque el objetivo era acercarse a los potenciales clientes, ponerles en mano la provincia de Cádiz como destino turístico.

Pero los técnicos del Patronato Provincial de Turismo también mantuvieron reuniones con mayoristas británicos e irlandeses y con entidades que organizan viajes de incentivos en la propia feria. La diputada de Turismo y vicepresidenta del Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz, Irene Canca, acudió a la feria acompañada de varios técnicos y representantes de varias empresas de la provincia que asistieron con el propósito de mantener el flujo de turistas británicos, el mercado extranjero más relevante después del alemán, y que tiene una importancia estratégica para el negocio hotelero

porque vienen cuando termina el verano. Los datos del Instituto Nacional de Estadística muestran que 2008 se alojaron en hoteles de la provincia casi 90.000 británicos y las perspectivas a nivel general para España no son buenas "pero Cádiz no siempre se comporta como la media. Ocurrió con el mercado alemán. Aquí no se produjeron los descensos que pronosticaron para la media y el verano ha demostrado que la Costa de la Luz es un destino consolidado", comentaba Irene Canca.

Pero ante la incertidumbre no quedaba más que reforzar y desde distintos flancos la difusión del destino apoyándose en la iniciativa de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de acercar Andalucía a los ciudadanos y los técnicos del Patronato se ocuparon de destacar la oferta turística gaditana. El Patronato Provincial de Turismo estuvo acompañado además por empresas hoteleras y de golf, así como agencias de viajes receptoras de la provincia que acudieron a Londres con fines comerciales. Se trata de los grupos 'HACE', 'JALE', 'Vincici Hotele's', 'Confortel', 'Hotel Garbí' y 'Tartessus'. También estuvieron los hoteles 'Fair Play Golf', de Benalup-Casas Viejas, y Al Sur, de Chipiona, así como la agencia de viajes



receptiva 'Sur Incentive', 'Tailormade Andalucía', 'Eventur' de viajes de incentivos, el Patronato Municipal de Turismo de Conil y la Cámara de Comercio de Cádiz entre otras entidades públicas y privadas.

Sol, golf y español

Los turistas británicos que visitan la provincia lo hacen por los motivos más variados: el sol y la playa, el golf y el turismo rural tal y como reflejan las reservas en TUGASA donde a veces los mayoristas combinan estancias de mar y montaña. El turismo idiomático es otro de los segmentos que motiva la llegada de británicos a la provincia. Tras los alemanes, los estudiantes de español procedentes del Reino Unido son los segundos que más vienen a la provincia para aprender. A pesar de la fortaleza de estos

segmentos, la intención del Patronato dependiente de Diputación es ampliar la motivación de los británicos para viajar a la provincia a conocer otros ámbitos como el turismo cultural o el gastronómico.

Cifras muy positivas

Por lo que respecta a Turismo Andaluz, el ente autonómico consiguió llegar a los turistas y empresarios británicos del sector durante la intensa campaña de promoción que realizó en el Reino Unido durante los días que duró la feria. Según el balance hecho por el consejero Luciano Alonso, los profesionales de la Comunidad mantuvieron más de 1.900 contactos con los agentes turísticos internacionales, de los que el 35,4% fueron nuevos clientes o empresas.

En puertas de una nueva edición de FITUR

La Feria Internacional de Turismo (FITUR) que en 2010 se celebrará entre los días 20 al 24 de enero cumple su 30 aniversario, plenamente consolidada como la cita más importante para el sector y un encuentro fundamental para el turismo y la hostelería gaditana que acuden a mostrar sus productos en los distintos pabellones instalados con tal motivo, destacando el que anualmente enarbola el Patronato Provincial de Turismo de Cádiz.

Hablar de FITUR es hacerlo del encuentro más importante de los profesionales del turismo para definir sus líneas de trabajo, estrategias y alianzas empresariales con el fin de dinamizar y reforzar la actividad turística, innovando para atender las cambiantes de-

mandas del mercado. Instituciones, touroperadores, hoteles, agencias de viajes, consultorías y expertos en gestión y desarrollo turístico tienen su punto de encuentro en Madrid dentro de muy pocos días.

En la pasada edición, FITUR acogió a 12.312 empresas expositoras de 170 países, 136.177 profesionales y 8.470 periodistas con el fin de convertir el ocio en negocio y el negocio en desarrollo para los destinos que acogen a los millones de viajeros que los visitan y disfrutan. Como ya viene siendo tradición en los últimos años, HORECA tendrá una amplia presencia en FITUR con su presidente, Antonio de María, al frente, en plena colaboración con el Patronato Provincial de Turismo.

‘Arcos, monumento histórico-artístico’

La muy noble y leal ciudad de Arcos de la Frontera, una de las más antiguas de España, cuyo origen, por remoto, aún no está averiguado por los eruditos y tuvo el honor de municipio, conservando sus propias leyes bajo un Imperio que daba las suyas al Universo. Conquistada de los moros por Alfonso el Sabio, aquel soberano la enriqueció con los más ventajosos privilegios tan honoríficos como útiles a sus habitantes y que apenas las más antiguas y nobles ciudades podrían blasonar de tenerlos mayores.

Concedió a sus pobladores los mismos que gozaban los Sevilla así como franqueó aquellos nobles conquistadores y primitivos vecinos de las mercedes, distinciones y honores de la nobleza de Toledo y a su ayuntamiento los de aquella ilustrísima ciudad. Privilegios rodados y otros diplomas conservados originales hasta el presente. En una palabra, su archivo es un tesoro de concesiones y favores de sus soberanos, esmerándose en las expresiones con que recomiendan su nobleza, fidelidad y aprecio de la importancia de este pueblo.

Decreto 617/1962 de 15 de marzo sobre declaración de monumento histórico-artístico de la ciudad de Arcos de la Frontera

La ciudad de Arcos de la Frontera, en la provincia de Cádiz, se cimenta sobre una roca- La peña- abrazada por las aguas del río Guadalete. El conjunto de su caserío, de impresionante blancura, formado tanto por mansiones solariegas como por modestas viviendas, es de una belleza excepcional dentro de las poblaciones andaluzas y el arte y la historia vienen a completar con sorprendentes valores de tradición y riqueza este maravilloso conjunto.

La Historia, desde los tiempos más remotos -fenicios y romanos- hasta el momento en que este lugar privilegiado se convierte en un punto avanzado de la frontera del reino moro de Granada, y después de gozar de las franquicias y privilegios que le otorgan los monarcas castellanos, pasa a ser condado de Arcos, de donde salen aquellos intrépidos ‘escaladores’ que, al mando del capitán Rodrigo Ponce de León, van conquistando tierras para Isabel y Fernando.

El arte en sus iglesias, Santa María, San Pedro, San Miguel, San Antonio Abad, San Francisco..., en las que el románico y el ojival, el plateresco y el barroco tienen notables manifestaciones en fachadas, capillas, in-



teriores y pórticos. El arte también en sus casas solariegas y en sus calles y el arte, en fin, en la variedad de las tallas y esculturas de los lienzos y joyas que forman colecciones de notable riqueza. Todo ello clama por la inclusión de Arcos en el catálogo de los conjuntos monumentales bajo la protección del Estado para que pueda conservar los caracteres que la hacen parte excepcional de nuestro patrimonio histórico-artístico. Por lo expuesto, a propuesta del ministro de Educación Nacional y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión dl 9 de marzo de 1962 dispongo:

Art.1: Se declara monumento histórico-artístico la ciudad de Arcos en todo el conjunto determinado por la vieja muralla, limitando a este y oeste por las peñas vieja y nueva y a norte y sur por las escarpas.

Art. 2: El Ayuntamiento, así como los propietarios de los inmuebles enclavados en la misma, quedan obligados a la más estricta observancia de las leyes del Tesoro Artístico Municipal.

Art. 3: La tutela de este conjunto, queda bajo la protección del Estado, será ejercida por el Ministerio de Educación Nacional.

Así lo dispongo por el presente decreto, dado en Madrid a 15 de marzo de 1962.



José Antonio Roldán Caro
Hotel El Convento
Arcos de la Frontera

El puerto de Cádiz recibe 203.658 cruceristas en los últimos 10 meses

Según datos que obran en poder de la Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz, el número de cruceristas que han pisado tierra en los muelles de la capital gaditana durante los últimos 10 meses (enero a octubre de 2009) ha sido de 203.658. Esta cifra supone un apreciable incremento del 8,94% respecto al número de pasajeros registrado en Cádiz en el mismo periodo de tiempo de 2008.

El puerto de la capital ya superó el pasado año la barrera de los 200.000 cruceristas, cifra que se ha visto incrementada durante el último ejercicio, teniendo en cuenta que faltan por registrarse el número de visitantes que lleguen a la ciudad durante los dos últimos meses del presente año.

Precisamente para el mes de noviembre había previstas 22 escalas en Cádiz y otras 11 para este



mes de diciembre. La Autoridad Portuaria destaca la repercusión económica que el turismo de cruceros tiene en su entorno y del que una de las principales beneficiadas es la Hostelería. La media de gastos diaria de un turista se cifra en 60 euros.

OFERTA ESPECIAL ASOCIADOS HORECA



**SUPLA LOS HALOGENOS DE 50W POR 8W.
80.000 HORAS DE LUZ FRENTE A LAS 6.000
DE LOS TRADICIONALES**

Al ser lámparas frías ahorramos en la refrigeración del local y no contaminamos.

Amortización en menos de un año.

Hacemos el estudio de ahorro energético del local.

PRECIO TARIFA.....	65,63 €
PROMOCIÓN DE LANZAMIENTO.....	39,00 €



**AHORRO DEL 80%
2 AÑOS DE GARANTIA**



C/ Fuerteventura, 4.
28700 San Sebastián de los Reyes (Madrid)
Tel. Directo Comercial 91.842.31.68
Centralita. 91.659.11.31 - vendisell@vendisell.es

Manual para el buen comensal ante una mesa típica navideña

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 tapanlo 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 usarse 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.



El décimo de HORECA



HORECA, como ya viene siendo tradición todos los años por estas fechas, juega un décimo en el sorteo de la Lotería de Navidad del próximo 22 de diciembre. El número 59.324 es el que esperamos que este año por fin haga feliz a muchos de nuestros asociados y amigos con un suculento ‘pellizco’ de euros. Buena suerte a todos.

La Patronal velará por la legalidad de los cotillones

La Federación de Empresarios de la Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, ha iniciado por estas fechas navideñas una campaña de concienciación dirigida a autoridades y empresarios para que velen y cumplan con la ley vigente en materia de celebración y organización de los tradicionales cotillones.

HORECA, además, ha vuelto a montar un dispositivo por el que todos sus socios podrán denunciar cualquier cotillón que estimen que no cumple la legalidad. Asimismo, se está manteniendo una línea abierta de contacto con las autoridades gubernativas y locales con el fin de informar a la policía local y autoridades de cualquier celebración que vulnere la Ley.

NECROLÓGICAS

Lothar Bergman

El fundador de Agedpa para proteger el arte rupestre en la zona de Tarifa, Lothar Bergman, falleció el pasado 11 de noviembre, en Córdoba. El féretro con sus restos fue trasladado a Tarifa, localidad donde residía. Su cuerpo fue incinerado en la localidad tarifeña y su familia esparció las cenizas en la zona del Algarbes. Su muerte ha provocado un hondo pesar tanto en el mundo de la cultura como de la Hostelería en toda la comarca. Bergman será recordado por ser defensor del arte rupestre y por la protección de las cuevas del Campo de Gibraltar, habiendo participado en distintos congresos y estudios sobre este tema.



Bergman, que fue un miembro muy activo del Consejo de Administración de HORECA, creó la denominación ‘Arte sureño’ y propuso la inclusión del conjunto en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO. También elabo-

ró nuevas técnicas de exploración de imágenes por ordenador y fue galardonado con numerosos premios, siendo nombrado en 2006 ‘Hijo Adoptivo de Tarifa’.

Máximo Pérez Moneo

Máximo Pérez Moneo, que fuera director del parador de Arcos de la Frontera (1991-2001), falleció el pasado 21 de julio a la edad de 54 años víctima de una cruel enfermedad. La familia organizó un funeral en la Iglesia Parroquial San Ignacio de Loyola, en Logroño, su ciudad natal.



En Arcos fue el director que más tiempo ha estado al frente del parador, dejando una profunda huella en todos los que trabajaron con él. En ese periodo de tiempo llegó a recibir la Medalla de Plata de la ciudad por el 25 aniversario del Parador. Pasa a la historia como el hombre que integró el establecimiento en el pueblo.

Provincia de CÁDIZ

Recursos Turísticos

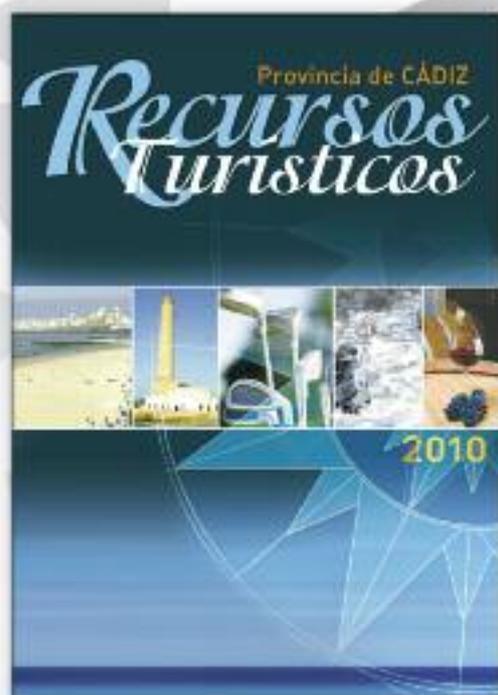
LÍNEA 6 EDITARÁ
15.000 EJEMPLARES
DE LA REVISTA QUE SE
PRESENTARÁ EN **FITUR**

Recursos turísticos de la provincia de Cádiz es una publicación de Línea 6 Comunicación que, con la colaboración del Patronato de Turismo, Ayuntamientos y HORECA, ofrece la más amplia, actualizada y detallada base de datos del sector. Una completa guía destinada a los profesionales que demandan un mayor conocimiento de cuantos recursos activan y potencian el turismo gaditano.

LA GUÍA SE EDITA EN ESPAÑOL, INGLÉS Y ALEMÁN

- ⚙ Mapa de la Provincia y amplia información de todos sus municipios
- ⚙ Hoteles, restaurantes y campos de golf
- ⚙ Las rutas turísticas gaditanas
- ⚙ Turismo de costa y rural: playas y parques naturales
- ⚙ Gastronomía, fiestas y tradiciones
- ⚙ Puertos deportivos, clubes náuticos y actividades subacuáticas
- ⚙ Senderismo y deportes extremos

LA REVISTA SE DISTRIBUIRÁ EN OFICINAS DE TURISMO, AGENCIAS DE VIAJES, TOUROPERADORES, FERIAS, MUESTRAS Y CONGRESOS



Formato: 210 mm x 285 mm
Más de 200 páginas a todo color
Distribución gratuita



Santa María del Mar, 4 - 2ºD - 11008 CÁDIZ
Tlfno / 956 808 230 - Fax / 956 289 119

linea6@linea6.es

www.linea6.es

Cruzcampo[®] Light

Llega la primera
Cerveza Light
de nuestro mercado



- ⊙ Con todo el sabor de la cerveza
- ⊙ 30% menos de calorías
- ⊙ 2,4° de alcohol