



HORECA

C Á D I Z

Julio 2012

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

La provincia, unida por la Hostelería

- Teófila Martínez,
Medalla de Oro
de HORECA
- Emotivo homenaje
a los más veteranos
de la profesión



LA TÓNICA
PREMIUM
DISEÑADA PARA
MEZCLAR



Born to Mix

Seagram's Premium Tonic Water está elaborada con ingredientes de la mejor calidad, sin conservantes. Su quinina natural y armoniosos matices botánicos, la convierten en un mixer perfecto, capaz de realzar el sabor de los mejores destilados.

www.seagramsmixers.es

La unión es nuestro motor

Desde la esperanza y la inquietud con la que comenzábamos el año, por los cambios políticos que se han producido, el paso de los meses nos ha confirmado que, en plena crisis, nuestra fuerza radica en la unión. La Hostelería gaditana está capeando el temporal con unas ganas enormes de seguir adelante y de las que me siento absolutamente partícipe. En cualquier reunión o encuentro en el que tengo la oportunidad de conversar con vosotros -compañeros de profesión, amigos y personas que entendéis mejor que nadie el diario sacrificio que tenemos que hacer- llevo a la conclusión de que ahora, más que nunca, tenemos que permanecer unidos porque el mejor aliado somos nosotros mismos.

Ante la recesión económica, ante unas cifras que apuntaban a que el sector hostelero también podía derrumbarse; hemos respondido dando un golpe de profesionalidad en la mesa y buscando nuevas vías de negocio. Los resultados nos avalan porque somos el sector empresarial que mejor está sabiendo digerir esta eterna crisis con la que, por desgracia, todavía nos quedan algunos años que convivir.

Y eso que los contratiempos siguen llamando a nuestra puerta en forma de una competencia desleal que se agrava más de lo previsto porque seguimos encontrando enemigos, ciertos ayuntamientos, donde deberíamos tener al mejor aliado. Pero no cejaremos en el empeño de utilizar todas las armas legales al alcance para que ningún asociado se vea obligado a echar el cierre por la intromisión de quien viene a robarnos y a usurpar nuestro trabajo.

Nuestra política también pasa por abrir nuevas fronteras y de ahí que, como podéis comprobar en estas mismas páginas, hemos estado en puntos geográficos (Marruecos y Bélgica) en los que hay depositadas muchas expectativas. Aquí si hemos contado con la necesaria ayuda institucional, siendo éste el camino a seguir para que sector público y privado busquen los instrumentos necesarios y logren una recuperación económica más necesaria, si cabe, en esta provincia.

Sólo me resta agradecer vuestra masiva presencia en la última Asamblea General y felicitar a todos los homenajeados y a quienes formáis parte de la gran familia que es HORECA desde el convencimiento de que en nuestra temporada alta sabremos cumplir y cerrar el ciclo con unas cifras muy positivas y alentadoras.

**Antonio
de María Ceballos**
Presidente
de HORECA



Federación
de Empresarios
de Hostelería
de la Provincia
de Cádiz
HORECA

Julio 2012



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

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

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

Luque, HORECA, Línea 6,
colaboradores y cedidas

Depósito Legal

289/82

NUESTRA PORTADA

aaaaaaaaaaaa



SUMARIO

5.- aaaaaa

8.- aaaaaa

10.- aaaaaa

14.- aaaaaaaaa

16.- aaaaaa

21.- aaaaaaaaa

51.- aaaaaa

54.- aaaaaa

56.- aaaaaa

62.- a'

66.- aaaaaaaaa

72.- aaaaaaaaa



Control De Plagas
Desinsectación - Desratización
Desinfección - Legionella

Tratamientos Especiales
Procesionaria del Pino
Mosquitos - Carcomas

Ignifugación

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

Expertos en Termitas

Tel. 956 56 20 00

www.sertra.es
www.termitas.be



ISO 9001
ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification



Rechazo absoluto del sector hotelero a la posibilidad de una subida del IVA

En los últimos días, crecen los rumores y noticias sobre una supuesta recomendación de la UE a la subida del IVA en España y a la eliminación de las tarifas reducidas de IVA para servicios entre los que se encuentra la Hostelería. Anteriores medidas como la subida de las tasas aeroportuarias o la disminución del Imserso constatan un incumplimiento de las promesas electorales y una política equivocada en cuanto a las medidas para el mantenimiento del empleo y la creación de riqueza.

La CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos) manifiesta que las tarifas de IVA reducido son un instrumento esencial para la sostenibilidad del turismo en España e imponer tarifas estándar para los hoteles provocará un importante incremento de precio y por consiguiente un desastrosa caída de la llegada de turistas. Nuestra economía no se puede permitir este tipo de riesgo cierto, en particular cuando actualmente España está perdiendo en términos de competitividad internacional a la que se suma la dramática caída en el consumo de los españoles.

Asimismo, es del todo inexacto y falso que existe un mandato para acabar con las tarifas reducidas para la hostelería. Si esto se produce, no será por un mandato comunitario, sino por una decisión del Gobierno Español, que irá en contra del primer sector económico de nuestro País.

Anteriores medidas relacionadas con la subida de las tasas aeroportuarias o la disminución del IMSERSO parecen indicar la constatación de un incumplimiento cierto de las promesas electorales y una política equivocada en cuanto a las medidas para el mantenimiento del empleo y la creación de riqueza.

El sector turístico emplea a más de 2 millones y medio de personas y representa más del 10% PIB. Más de 92% de las empresas que lo forman ocupan a menos de 10 personas con unos ratios de más del 70% de empleados fijos. Asimismo más del 40% del empleo son personas sin cualificación, por lo que el sector juega un importante papel en cuanto a su inserción social. El sector genera además mucho empleo indirecto, en subsectores tales como el comercio, alimentación, construcción, limpieza.....

POR QUÉ MANTENER UN IVA REDUCIDO

El régimen actual de IVA en Europa, de acuerdo con el anexo 3 de la directiva 2006/112 dice que "los estados miembros tienen la opción de aplicar una tarifa reducida o



una tarifa estándar para los servicios de alojamientos" y actualmente 22 de los 27 estados miembros aplican la tarifa reducida y entre ellos 20 aplican una tarifa igual o menor al 10%. Por tanto, los estados miembros, de forma voluntaria han escogido por abrumadora mayoría la opción de sacar a la hostelería de las tarifas standard.

El turismo es una de las industrias con mayor crecimiento en Europa y es esencial para un país como España, que sin embargo se enfrenta con una dura competencia con países de fuera de UE (Turquía, Caribe, Marruecos....) y una de las razones de la dificultad de competir en precio es debido a los altos niveles de impuestos. Es por ello por lo que para evitar la pérdida de competitividad con terceros países, el turismo y especialmente la provisión de servicios de alojamiento, se permite que estén dentro del espectro de las tarifas de IVA reducido.

Sirva como ejemplo que el 1 de enero de 2008 el gobierno turco, bajó el IVA a los hoteles del 18% al 8%. Esta medida fue el paso principal para cumplir la estrategia del turismo turco cuyo objetivo es situarse entre el top 5 de países de

Una subida de precios provocará con seguridad una importante reducción de la demanda

mundo en el año 2023, y desde entonces Turquía ha subido 11 posiciones en términos de llegadas de turistas.

EL IVA HOTELERO EN EUROPA

La subida de precios debido al incremento del IVA, provocará con seguridad una importante reducción de la demanda.

En Irlanda, por ejemplo, a principio de los años 80 el IVA hotelero se subió del 10 al 23%. Esto ocasionó un efecto dramático y en los años siguientes se produjo un cierre de más del 10% de los hoteles, por lo que las autoridades decidieron reducirlo al 10% en marzo de 1985.

En Holanda, en 1969 se subió el IVA a los hoteles, lo que permanece en la memoria colectiva como el año desastre para el turismo; la facturación decreció un 4%, los precios se incrementaron un 7%, y la balanza turística se deterioró un 12% con la pérdida de 17.000 empleos en un solo año. Desde entonces se volvió a una de las tasas más bajas de IVA de la Comunidad Europea con un 6%.

En Alemania, ejemplo de política fiscal para muchos, el IVA hotelero es del 9%, habiéndose bajado del 19% anterior en el año 2010.

En Grecia, tras la crisis, el IVA hotelero se ha bajado el 1 de Enero de 2011 del 11% al 6,5%.

Otros países competidores de España como **Italia** (10%), **Francia** (7%), **Portugal** (6%), **Turquía** (8%) o **Malta** (7%) mantienen unos tipos de IVA muy bajos para promocionar su sector turístico.

La directiva de IVA mencionaba que las tarifas reducidas de IVA reducen el incentivo para que las empresas permanezcan en la economía sumergida.

Existen diversos estudios que demuestran que los altos impuestos incrementan la mano de obra ilegal en más de un 55%, por lo que la Comisión Europea en una comunicación del año 2007, decía que la extensión de tarifas reducidas de



IVA a los servicios proporcionados localmente (hoteles, restaurantes...) están permitiendo la disminución de la economía sumergida en cuanto a su contribución al PIB. La propia Comisión Europea en sus Comunicaciones Oficiales alienta a los países que se mantenga el IVA reducido para la hostelería para poder incrementar la competitividad de la industria turística europea y crear más y mejores trabajos que permitan el mantenimiento de las economías de los países miembros". Una subida del IVA para la hostelería conseguirá seguro los efectos opuestos.

EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS

El turismo contribuye de manera fundamental al mantenimiento de la balanza comercial y se considera por tanto un servicio exportador. Sin embargo al contrario que otros productos de exportación la venta a los visitantes extranjeros se consume en el lugar, por lo que la industria turística no se puede beneficiar de las normales ventajas fiscales a la exportación.

En conclusión, CEHAT manifiesta su más rotunda oposición a la subida del IVA para el Turismo, pues las consecuencias a corto plazo serán desastrosas en cuanto a la rentabilidad de las empresas, el mantenimiento del empleo y la caída en la competitividad de nuestro sector.

El Gobierno Español debe ser sensible a no tomar medidas que perjudiquen uno de los pocos sectores que son capaces de tirar del resto de las actividades económicas, con medidas cortoplacistas y de fácil aplicación que provoquen unas consecuencias dramáticas a tantas zonas de España que necesitan el turismo como soporte a su sostenibilidad económica y Social.

HORECA y Patronato atraen turismo marroquí de alto poder adquisitivo

Tan sólo 14 kilómetros separan la provincia de Cádiz de Marruecos, una distancia a salvar mínima si se tiene en cuenta que en Marruecos existe un mercado turístico de alto poder adquisitivo al que le gusta España y que viaja con frecuencia a la Costa del Sol y Cataluña. Según agencias de viaje del país norteafricano, alrededor de 100.000 marroquíes de alto poder adquisitivo pasan sus vacaciones cada año en Turquía y España.

HORECA, la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería, y el Patronato Provincial de Turismo se han planteado que la provincia de Cádiz sea también un destino a tener en cuenta por los turistas marroquíes por lo que organizaron un viaje de familiarización para las principales agencias de viajes del país vecino de cara a que conocieran y valoraran la oferta turística de la provincia de Cádiz.

Entre los asistentes estuvieron el consejero del ministro de Transportes del país vecino, y el presidente de la Asociación de Agencias de Viajes de la región de Rabat. Su periplo por la provincia comenzó con la llegada a Tarifa desde donde se trasladaron a Jerez donde quedaron alojados. Al día siguiente dedicaron la jornada a recorrer la ciudad y sus recursos turísticos más destacados como la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre, el Alcázar de Jerez y sus bodegas.



Bodega 'Tío Pepe' de Jerez

El grupo también tuvo oportunidad de conocer la zona del Novo Sancti Petri y la ciudad de Cádiz, a donde regresaron para continuar la visita que cerraron con un paseo en barco. Esa misma tarde se organizó su regreso a Marruecos vía Tarifa.

Esta iniciativa ha surgido a través de un contacto que se fraguó entre las autoridades de Kenitra y HORECA tras solicitarle asesoramiento a la ciudad marroquí a los empresarios hosteleros de Cádiz. Tras este encuentro, en el que estuvo presente el presidente de la Patronal, Antonio de María, se firmó un protocolo de colaboración para atraer más turistas marroquíes hacia la provincia de Cádiz y viceversa, por lo que en un futuro serán agentes de viaje de la provincia los que se desplacen a Marruecos.



Patio de Armas, del Alcázar de Jerez

REPRESENTACIONES EXCLUSIVAS Y DE CALIDAD: LE OFRECEMOS UN AMPLIO CATÁLOGO DE PRODUCTOS Y CUBRIMOS TODOS LOS CANALES DE VENTAS, GRANDES CADENAS, SUPERMERCADOS, MAYORISTAS, TIENDAS DE BARRIO, HOTELES, RESTAURANTES, ETC

CALLE ALEMANIA 21 - 11170 MEDINA SIDONIA
TLF.: 956 41 23 34 - FAX 956 41 12 72



A la izquierda, la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, y el ministro de Transportes de Marruecos, Aziz Rabbah, se felicitan por la firma del acuerdo de colaboración entre ambas partes. A la derecha, grupo de empresarios que formaban parte de la expedición gaditana



Firma del convenio empresarial y turístico

La alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, y el presidente de la comunidad de Kenitra (Marruecos) y ministro de Transporte de Marruecos, Aziz Rabbah, han firmado un convenio de colaboración entre ambas ciudades para promover el intercambio de acciones y la cooperación bilateral en materias de desarrollo económico, turismo, cultura y comercio.

Durante la firma del convenio estuvieron presentes 21 empresas gaditanas asociadas a la Cámara de Comercio Provincial y a HORECA, que estuvo representada por su presidente, Antonio de María. Este acuerdo supondrá la puesta en marcha de iniciativas, programas e intercambio de experiencias, lo que en palabras de Teófila Martínez significa "una apertura a nuevas oportunidades y horizontes de crecimiento y desarrollo económico y empresarial".

Los lazos de cooperación entre ambas ciudades, auspiciados por el sector empresarial y turístico gaditano permitirá, entre otras cosas, promocionar y exportar el modelo turístico y el destino 'Cádiz' en esta región del norte de Marruecos, inmersa en un incipiente proceso de expansión y desarrollo turístico.

El convenio tiene una vigencia inicial de cuatro años y el texto establece que ambas partes "promoverán e impulsarán la cooperación e intercambio entre organismos similares con experiencia en los frentes cultural, científico, tecnológico e informático, del arte, turismo, protección de medio ambiente, salud y deporte". Asimismo, "promueve el acercamiento entre asociaciones de profesionales de turismo y de Hostelería de ambas ciudades".

Una delegación marroquí visita Chiclana

El alcalde de Chiclana, Ernesto Marín, su concejal de Fomento, Stefan Schauer, el presidente de HORECA, Antonio de María, y el de la Asociación de Hoteles, Stefaan de Clerck, asistieron a un encuentro con representantes de las principales agencias de viajes de Marruecos, de cara a conocer la oferta turística de Chiclana en particular y de la provincia de Cádiz en su conjunto.

Dentro de la provincia, Chiclana fue una de los emplazamientos seleccionados en esta gira promocional, dentro de un periplo que comenzó en Tarifa. Entre las ciudades visitadas durante este 'famtrip' se encontraban también las de Jerez de la Frontera y Cádiz.



Antonio de María ejerció de anfitrión de los marroquíes

HORECA y Partido Popular analizan la situación que atraviesa la Hostelería

El Partido Popular de Cádiz ha celebrado su 'Foro de Turismo' con representantes del sector, encabezados por el presidente de HORECA, Antonio de María. Al acto, celebrado en la sede de la Patronal Hostelera, asistieron la secretaria general del PP de Cádiz y parlamentaria andaluza, Teresa Ruiz-Sillero; y el vicesecretario de Organización del PP de Cádiz, Alejandro Sánchez; así como otros miembros de la Dirección provincial y concejales de Turismo.



Desde el Partido Popular afirman que las políticas turísticas tienen que ir de la mano del sector, incidiendo en la necesaria implicación y diálogo, y desligarlas de contenido ideológico.

En este sentido, Ruiz-Sillero muestra su preocupación por la carga ideológica que quiere aplicar el nuevo consejero del ramo de IU, lo que califica de un error, así como el retraso en el nombramiento del delegado provincia de Turismo. A su juicio, el sector está paralizado desde enero y el consejero ha convocado para octubre un primer encuentro; los nuevos responsables deben empezar a trabajar ya para reivindicar el papel de Cádiz en el Turismo andaluz.

Durante el encuentro, los representantes del PP y de HORECA analizaron la situación del sector, incidiendo en la necesaria coordinación entre administraciones, la dotación de trenes al apeadero del aeropuerto, la lucha contra la estacionalidad y la competencia desleal sobre los alojamientos.

En este sentido, Ruiz-Sillero, en calidad de parlamentaria andaluza y miembro de la Comisión de Turismo, elevará propuestas al Parlamento Andaluz para luchar contra la estacionalidad turística y la aplicación de iniciativas de fomento del turismo náutico-deportivo. Asimismo, se pedirán explicaciones por el incumplimiento del 'Plan Turístico del Doce' y las ayudas comprometidas al sector hotelero y hostelero, para que se comprometan en ejercicios posteriores.

Por su parte, el vicesecretario de Organización y vicepresidente responsable de Turismo de Diputación, Alejandro Sánchez, ha agradecido la implicación de HORECA a nivel institucional para trabajar conjuntamente

en beneficio del sector. A su juicio, es fundamental la coordinación entre el sector y las administraciones con el objetivo de aunar esfuerzos y crear sinergias para que se creen las condiciones necesarias que favorezcan la actividad del sector.

Al respecto, destacó el trabajo conjunto que desde el Patronato de Turismo se ha realizado con HORECA para sacar adelante el Plan de Promoción Turística.

Por su parte, el presidente de la Patronal de la Hostelería, Antonio de María, valoró la disposición del Partido Popular en el 'Foro de Turismo' para analizar los problemas del sector y buscar soluciones. Igualmente, ha lanzado un reconocimiento al trabajo del equipo de Gobierno de Diputación para aprobar el Plan de Turismo, agradeciendo que, pese a la difícil situación económica, la Diputación siga apostando por invertir en los mercados conseguidos y que hay que seguir manteniendo.

Antonio de María destacó que "del sector turístico dependen en la actualidad entre 40.000 y 50.000 puestos de trabajo, y a veces no es sólo tratar de crear puestos de trabajo sino mantener los existentes".

El presidente de HORECA indicó que el trabajo del Foro se ha centrado en asuntos más concretos de municipios, de zonas geográficas y de sectores. Afirma que la promoción

está bien enfocada después de las elecciones y ahora nos centramos en coordinar los esfuerzos de todos para remar en la misma dirección.

Igualmente, apuntó la necesidad de dotar de más flexibilidad de horarios al apeadero del aeropuerto y plantear medidas contra la competencia desleal.

Antonio de María:

"Del sector turístico dependen en la actualidad entre 40.000 y 50.000 puestos de trabajo"

Corredores de Seguros

Enganchate a un Corredor

Seguros:
PYMES, EMPRESAS,
INDUSTRIAS, NAVES, etc...

Seguros:
RESPONSABILIDAD CIVIL PROFESIONAL

Seguros:
VIDA, COLECTIVOS Y ACCIDENTES

Seguros:
COMERCIOS EN GENERAL
Multirriesgo de Comercios

Seguros:
PISOS, ADOSADOS, CHALET
Multirriesgo del Hogar

Seguros:
COMUNIDADES Y URBANIZACIONES
Multirriesgos

Juan Lozano
Corredor de Seguros
Avda. Ana de Viya, 7 - 2º Ofic. 208/11009 / Cádiz

Teléfono y Fax:
956 20 12 18
Mov.: 608 750 205
lozano@e2000.es
www.juanlozano.net

40 Años de experiencia

Seguros de PYMES, Naves, etc.
Seguros de Comercio
Seguros de Hogar
Seguros de Vehículos

Inscrito Reg. especial Junta de Andalucía - clave CSF/0070 CIF: 31.197.023-F

La provincia vende su imagen en la trascendente cita de FITUR

La 'Ruta del Vino y Brandy' de Jerez dio a conocer la oferta enoturística del Marco de Jerez en FITUR 2012, una idea que trata de atraer al turista interesado en el vino para conocer todos los recursos que ofrece esta ruta formada por museos, bodegas, restaurantes, enotecas y viñas.

ZAHARA DE LOS ATUNES

Tras los vinos de Jerez, un rostro muy popular subió al stand de Cádiz en FITUR: la presentadora de televisión, actriz y cómica Eva Hache que ha colaborado desinteresadamente con la Asociación de Comerciantes de Zahara de los Atunes para dar a conocer dos actividades gastronómicas de Zahara de los Atunes como son la 'IV Ruta del Atún' y el 'III Fin de Semana Gastronómico del Retinto'. Eva Hache, aunque nacida en Segovia, se considera una zahareña más por lo que se ha mostrado encantada de apadrinar esta iniciativa.

TARIFA

La comarca de El Campo de Gibraltar tuvo una importante presencia en el stand de la provincia ya que protagonizó tres de las seis presentaciones. En la primera, el alcalde de la ciudad, Juan Andrés Gil, anunció que Tarifa volverá a acoger este año el circuito profesional de kitesurf y a continuación dio a cono-



La actriz y presentadora Eva Hache, promocionando Zahara de los Atunes

cer la iniciativa 'Tarifa destino de bodas' para promocionar el municipio como un lugar ideal para bodas, tanto ceremonias como celebraciones posteriores.

Esta idea invita a celebrar los enlaces en lugares originales, como el Castillo de Guzmán el Bueno, o cualquiera de las magníficas playas tarifeñas. Además se facilita el contacto con restaurantes y alojamientos especializados en este tipo de celebraciones. Con la intención de

dar mayor relevancia a esta apuesta turística, los técnicos de Turismo han creado la figura de 'kiteboy', personaje que será la referencia de este tipo de eventos. En paralelo a la tradicional figura norteamericana de Elvis en Las Vegas, 'kiteboy' pondrá la nota humorística en este tipo de enlaces como ha hecho en el stand. Tarifa ofrece así seguro de sol para los amantes de las playas, seguro de viento para el kitesurf y seguro de felicidad para los que se casen.



El presidente de Diputación, José Loaiza, mantuvo reuniones y contactos con representantes de líneas aéreas interesadas en el mercado gaditano

CAMPO DE GIBRALTAR

La Mancomunidad de Municipios del Campo de Gibraltar, por su parte, presentó en FITUR la nueva guía turística de la comarca, que dispone de una página web desde la que se puede descargar al móvil mediante código 'QR' la guía para poder llevarla siempre encima.

También esta Mancomunidad en colaboración con la empresa 'AOS Adventure' presentó 'Viaje BTT' entre dos continentes', propuesta para aficionados a la bicicleta de montaña que ofrece un paquete de cinco días para, partiendo de Tarifa, recorrer varios parques naturales de la provincia y del norte de Marruecos, uniendo deporte y turismo sostenible. El paquete incluye el viaje en Ferry y el alojamiento en hoteles rurales.

VEJER

Por último, el Ayuntamiento de Vejer de la Frontera presentó el lema turístico y la marca gastronómica del municipio.

El lema será 'Siéntete como en casa' y la marca gastronómica 'Vejer, saboréalo'. Con este lema el consistorio vejeriego pretende convertir la gastronomía en un recurso turístico de primer orden para el municipio.

'ENCUENTRO SOCIAL MEDIA'

En el marco de la Feria, también tuvo lugar el 'Encuentro Social Media', una iniciativa de FITUR que analizará las estrategias de redes sociales en diferentes mesas redondas que abordarán los objetivos, acciones y resultados de su uso en el sector turístico.

El Patronato de Turismo de la Diputación de Cádiz ha sido invitado por los organizadores para que explique y comparta su estrategia de promoción en las redes sociales e internet, ya que ha despertado la atención de expertos en esta materia que han visto en el Patronato un ejemplo a seguir. La provincia tiene presencia activa en Facebook (4.864 seguidores), Twitter (2.862 seguidores),

El Patronato Provincial compartió sus estrategias de promoción con otras entidades

Flickr y un canal en Youtube (130 suscriptores y 225.228 reproducciones totales de videos).

El encuentro contó con la participación de hoteleros, responsables de empresas de transporte y de destinos turísticos que compartieron sus experiencias y estrategias en promoción, analizar casos de éxito y reflexionar sobre su aplicación al sector del turismo.

La jornada comenzó con la presentación del informe 'El uso de las redes sociales en el sector del turismo' para el que se ha estudiado la estrategia en redes sociales de una muestra representativa de 840 empresas e instituciones exppositoras en FITUR.

El Patronato participó en una de las tres mesas en las que se dividió la presentación. Se trató de la mesa de destinos, que contó con el periodista especializado en viajes Bernardo Fuertes, de 'Condé Nast Traveler', como moderador y en la que participaron, además del Patronato Provincial de Turismo de Cádiz, Turismo de Valencia, y La Rioja Turismo.



BAR CERVECERIA LAS FLORES · 2

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



UNA PISCINA PARA TODOS

Los ascensores facilitan el las piscinas limitacio

Fabricado por:
Manufacturas Metálicas Luisianeras S.L.
La Luisiana (Sevilla)

955 90 77 84



HORECA participa en una jornada sobre eficiencia energética en Jerez

Unos 70 empresarios y profesionales del turismo de la provincia participaron en la jornada 'Eficiencia energética y uso de energías renovables: oportunidad para el sector turístico gaditano', organizada en el hotel 'Jerez' por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, a través de la Agencia Andaluza de la Energía, en colaboración con la Federación Provincial de Hostelería de Cádiz (HORECA).

En la inauguración de esta jornada intervinieron el director general de la Agencia Andaluza de la Energía, Francisco J. Bas Jiménez; el presidente de la Asociación de Hoteles de HORECA, Stefaan de Clerck; el delegado de Turismo, Cultura y Fiestas del Ayuntamiento de Jerez, Antonio Real; y los delegados de las Consejerías de Economía, y Ciencia y Turismo, Comercio y Deporte en Cádiz, Angelines Ortiz del Río y Manuel González Piñero respectivamente.

En la apertura se destacó la posición estratégica del sector turístico en la economía andaluza y la importancia de apostar por la eficiencia energética y las energías renovables para favorecer su competitividad y un desarrollo económico sostenible y de calidad.

En concreto, Francisco J. Bas precisó que "el ahorro y la eficiencia energética son necesarios en un sector muy activo" y apostó por la proliferación de empresas de servicios energéticos y 'hoteles sostenibles', recordando el apoyo de la Junta a este tipo de actuaciones, a través del programa de subvenciones para el 'Desarrollo Energético Sostenible Andalucía A+'.

Los gastos energéticos, junto a aquellos asociados a recursos humanos, conforman en la mayoría de los casos los costes más importantes en una ins-

Los empresarios han podido conocer las posibilidades del uso de las energías renovables en su actividad diaria



Manuel González Piñero, Stefaan de Clerck, Francisco J. Bas, Angelines Ortiz y Antonio Real, en la mesa presidencial de la jornada

talación hotelera. No obstante, las soluciones tecnológicas existentes en el mercado permiten en la actualidad reducir hasta en un 40% el consumo energético final.

Para ello es necesario apostar por la implementación de medidas que abarcan desde aspectos fundamentales de la edificación (como la orientación del inmueble o el uso de técnicas bioclimáticas) hasta la utilización de sistemas de energías renovables para la obtención de climatización y agua caliente sanitaria a partir de la energía solar o la geotermia entre otras.

A través de esta jornada, los empresarios y profesionales del sector en la provincia conocen hoy el gran potencial de ahorro energético y las posibilidades de uso de las energías renovables en el desarrollo de su actividad. Estos contenidos se plantean como elementos clave para mejorar la competitividad empresarial a través de la reducción de la factura energética y del impacto ambiental asociado.

Esta iniciativa se enmarca en un ciclo de jornadas sectoriales que organiza la Agencia Andaluza de la Energía en las distintas provincias andaluzas, en colaboración con asociaciones empresariales representativas en cada zona. Asimismo se informó a los asistentes sobre cómo reducir la factura energética sin realizar inversiones y la oferta de las empresas de servicios energéticos.

El programa de estas jornadas se completó con una serie de casos de referencia vinculados a prácticas de eficiencia energética en el sector hotelero y ejemplos de empresas de restauración de la provincia de Cádiz que han recibido subvenciones para climatización e iluminación eficiente.

Entre los casos de referencia en la provincia de Cádiz expuestos, figuran hoteles como 'Tierras de Jerez' y 'Doña Blanca', ubicados también en este municipio; 'Alborán' y 'Aura', en Algeciras; 'Riu Chiclana' o 'Villa de Setenil', y establecimientos como 'Arsenio Manila' o la freiduría 'Las Flores', en Cádiz.

Cádiz y Flandes buscan el beneficio común con el apoyo de HORECA

La Diputación de Cádiz y la de Flandes Occidental acordaron en Brujas apoyarse en programas de la UE que promuevan y fomenten la conectividad entre regiones para facilitar un deseo mutuo: el de los aeropuertos de Jerez y de Ostende de tener vuelos que intercambien turistas entre ambos destinos.

"Los accesos a Bruselas están saturados y las autoridades flamencas también están muy interesadas en fomentar el aeropuerto de Ostende", comentó el vicepresidente del Patronato Provincial de Turismo, Alejandro Sánchez que asistió a la presentación de la oferta turística de la provincia ante los empresarios flamencos y las autoridades de la región de Flandes. Un mercado que supera los seis millones de habitantes y donde además se concentra el 70% de la riqueza de Bélgica.

Fue una agenda intensa de contactos en la que también participó el presidente de la Cámara de Comercio de Cádiz, Ángel Juan, entidad impulsora de estas jornadas junto con el Patronato y con la empresa para la Gestión del Turismo y el Deporte de Andalucía.

La delegación gaditana se reunió con Gino Vanspauwen, director del aeropuerto de Ostende; Cathy Lattrez, responsable relaciones comerciales del aeropuerto, y Dieter Bruneel, encargado del área comercial de la compañía Jetair.

A esta reunión técnica se sumaron el director del aeropuerto de Jerez, Rafael de Reyna, quien expuso las ventajas del aeropuerto de la provincia y vuelve a Cádiz convencido de las posibilidades de este nuevo enlace: "Están gratamente sorprendidos por el destino, a lo que se suma el apoyo gubernamental que existe por ambas partes. Hemos intercambiado información y lo seguiremos haciendo".

La ronda de contactos continuó con autoridades del Ayuntamiento de Brujas y de su Diputación. Una reunión fructífera porque ambas administraciones dieron a conocer cómo trabajan en Flandes la promoción turística apoyándose en programas europeos y aprovechamos nosotros también de ello.

En el fondo se trata de crear un partenariado que cuente con el visto bueno de la Comisión Europea para que no haya trabas legales y ambos destinos puedan beneficiarse. Por parte de ellos también hay mucho interés en utilizar el aeropuerto de Ostende porque es una forma inteligente de viajar y evitar la saturación y los graves problemas de acceso que tiene Bruselas.



Stefaan De Clerck conversa con una autoridad belga en presencia del diputado provincial de Turismo, Alejandro Sánchez

Participes también de estos encuentros han sido Antonio Real, delegado de Turismo, Cultura y Fiestas del Ayuntamiento de Jerez y Antonio de María como presidente de HORECA.

La presentación de la oferta turística de la provincia de Cádiz a los agentes de viajes y mayoristas de Flandes se celebró en el 'Site Oud Sint-Jan', antiguo hospital y hoy centro de congresos al que acudieron representantes de líneas aéreas y mayoristas como 'Brussels Airlines', 'Jetair', 'Thomas Cook' o 'Transeurope' invitados por el Patronato y la Cámara con el inestimable apoyo de la Oficina Española de Turismo (OET) en Bruselas y de la Cámara de Comercio.

Stefaan De Clerck, presidente de la Asociación Provincial de Hoteles de HORECA y representante de hoteles HACE también se mostró satisfecho con esta operación: "Ha sido interesante porque además nuevas agencias han conocido el destino y 'Jetair' especialmente ha mostrado interés, pero ahora toca presionar mucho para conocer si encuentran algún inconveniente y seguir aportándole alternativas y soluciones hasta que lo consigamos".

Por su parte, el presidente de HORECA, Antonio de María, manifestaba que "esto no es una presentación fugaz, sino un proyecto a largo plazo. El principio de una larga campaña de contactos y de promoción que ha despertado la curiosidad de una serie de empresas en Bélgica".

De María finalizaba asegurando que "a los profesionales nos toca ahora saber estar a la altura y si las cartas de los menús tienen que estar en flamenco, estarán. Vamos a atener muy bien a los turistas para que se conviertan en un factor multiplicador".

'Banca March' pone a disposición de HORECA sus diversos productos financieros

La Federación Provincial de Hostelería, HORECA, y Banca March, representadas respectivamente por su presidente, Antonio de María, y su director regional en Andalucía, Bartolomé Cañellas Cerezo, han firmado un convenio de colaboración en la sede de la Patronal de la Hostelería.

Con la firma de este convenio se pretende atender las necesidades de capital y servicios bancarios de los empresarios asociados a la Patronal Hostelería, poniendo a su disposición diversos productos financieros en condiciones ventajosas, promoviendo igualmente el acceso de las Pymes y autónomos a las líneas de financiación que el Instituto de Crédito Oficial pone a su disposición.



Antonio de María y directivos de 'Banca March' firman el acuerdo de colaboración

Este convenio está a disposición de las más de 800 empresas afiliadas a la

Patronal HORECA, entre las que se encuentran hoteles, apartamentos turísticos, hostales, pensiones, campamentos

turísticos, restaurantes, catering, pastelerías, bares, cafeterías, salas de fiesta y discotecas.

ODONTOLOGÍA GENERAL - ESTÉTICA DENTAL - IMPLANTOLOGÍA
ORTODONCIA - PERIODONCIA - ODONTOPEDIATRÍA



IMPLANTES Y PRÓTESIS
ATORNILLADOS EN EL
MISMO DÍA

Clínica Dental Copano

NUESTRA EXPERIENCIA AL SERVICIO DE SU SONRISA

C/ DOCTOR GÓMEZ PLANA, 19-20 - CÁDIZ

856 102 040 INFO@CLINICADENTALCOPANO.COM



FLOR SIERRA DE
JABUGO
INDUSTRIAS REUNIDAS JABUGO, S.A.

Ctra. Sevilla - Lisboa, s/n.
El Repilado · JABUGO · Huelva
T. +34 959 122 871
f. +34 959 122 853



Jamón Ibérico de Bellota 5
Flor Sierra de Jabugo
Pesos aproximados 6/8 Kg.



Paleta Ibérica de Bellota 5
Flor Sierra de Jabugo
Pesos aproximados 4,5/6 Kg.



Jamón Ibérico de Cebo 3
Flor Sierra de Jabugo
Pesos aproximados 6/8 Kg.



Paleta Ibérica de Cebo 3
Flor Sierra de Jabugo
Pesos aproximados 4,5/6 Kg.

Casi una obra de arte

www.industriasreunidas.com
administracion@industriasreunidas.com



Antonio de María, protagonista de uno de 'los desayunos' de la Institución Quiñones

El presidente de la Federación de Empresarios de la Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA, Antonio de María Ceballos fue el protagonista absoluto de uno de 'Los desayunos del Quiñones', un foro para el debate que se viene celebrando dentro de la programación cultural que ha puesto en marcha la 'Escuela de Hostelería Fernando Quiñones'

Antonio de María tuvo la ocasión de analizar la situación que atraviesa la Hostelería gaditana, compartiendo sus personales e ilustrativas vivencias con alumnos procedentes del primer curso del Grado Superior de Gestión de Alojamientos Turísticos.

Los argumentos expuestos por el presidente de la Patronal de la Hostelería sirvieron para que una vez finalizada su intervención se abriera un turno de preguntas y un interesante debate en el que se pusieron sobre la mesa argumentos de marcada actualidad.



En el centro Javier Bote, director gerente del grupo 'La Catedral Hosteleros'; a la izquierda, Miguel Sancha, director de la Escuela de Hostelería y Turismo 'Fernando Quiñones'; y a la derecha, Juan Manuel Benítez Beneroso, profesor y colaborador de HORECA

Presentado en sociedad el proyecto del hotel 'La Catedral'

El director gerente del grupo 'La Catedral Hosteleros' ('La Catedral Tapas y Vinos', 'Cafetería Campus), Javier Bote, presentó, en el transcurso de uno de los desayunos informativos, a los alumnos de 1º del ciclo superior de Gestión de Alojamientos Turísticos del Instituto de Hostelería y Turismo Fernando Quiñones, el proyecto del hotel La Catedral que está previsto que ceda la luz antes de la finalización de este 2012.

El hotel La Catedral tendrá una categoría de tres estrellas y dispondrá de un total de 14 habitaciones, además de restaurante, un aljibe convertido en bodega, piscina, jacuzzi y dos terrazas frontales con vistas a la Catedral de Cádiz. Esta obra a supuesto, hasta la fecha, una inversión de 1,5 millones de euros y se espera que dé empleo a 30 profesionales gaditanos del sector.

Por otro lado, hay que señalar que el Instituto de Hostelería y Turismo Fernando Quiñones, fiel a su compromiso con la formación de calidad, y a su apuesta decidida por acercar a sus alumnos a la realidad empresarial seguirá propiciando estos encuentros que tan buena acogida y resultados están teniendo y que cuentan, entre otros, con la colaboración de la Federación de Empresarios de Hostelería de la Provincia de Cádiz, HORECA.



Bar restaurante 'Plocia 2'. - El Grupo 'La Bodega - Bella Italia', que dirige el empresario Antonio García Saltares, ha inaugurado un nuevo local en el cascop antiguo de Cádiz, justamente en Plocia 2, al lado de la plaza de San Juan de Dios. El bar restaurante tiene una carta en la que se conjugan las de 'Bella Italia' y 'La Bodega' y numerosas tapas de cocina y guisos gaditanos.

FOTO PENDIENTE LUNES

Homenaje a la 'Venta de Vargas'



Foto de familia de la delegación gaditana que acudió al congreso celebrado en San Sebastián

La Federación Nacional de Hostelería (FEHR) celebró su XIV Congreso Nacional de Hostelería de España en San Sebastián. A este gran encuentro empresarial partió desde la provincia de Cádiz una delegación de 33 empresarios encabezados por el presidente de la Federación Provincial de HORECA, Antonio de María.

En el congreso se analizó el futuro de la Hostelería en el conjunto de la economía, la actual situación de crisis y otros factores externos tales como la ley antitabaco o la proliferación de oferta de ocio en el hogar, que están incidiendo en los hábitos de los clientes, provocando un cambio en este modelo de socialización; destacando la importancia de las nuevas tecnologías que se presentan como una herramienta al servicio de los empresarios para mejorar la rentabilidad de sus negocios.

Las sagas familiares hosteleras fueron también protagonistas al ser homenajeadas por la FEHR un total de diecisiete sagas familiares en representación de las diferentes comunidades autónomas, como representación de todas las grandes sagas que forman parte de la Hostelería española, agradeciendo el trabajo y la dedicación de las familias que durante varias generaciones han trabajado con tesón para satisfacer a los clientes y sacar adelante sus negocios hosteleros.

Por Andalucía fue homenajeado el restaurante 'Venta de Vargas', de San Fernando, cuyos inicios se remontan al año 1924 cuando Catalina Pérez se hace con el arrendamiento de una venta llamada 'Eritaña'. Catalina se hace famosa por sus guisos tradicionales, y especialmente por su exquisita tortillita de camarones. En 1935 se incorpora la segunda generación,



Foto de todas las sagas que fueron homenajeadas por la FEHR. Entre ellas, la 'Venta de Vargas'

Juan Vargas, quien compra el negocio, le da su apellido y aporta, a la ya famosa carta, las 'papas aliñás'. La cocina de la 'Venta de Vargas' queda a cargo de la mujer de Juan, María Jesús. Ella y Catalina serán quienes elaboren una carta que tras 87 años ha sufrido muy pocas variaciones.

Paralelamente a su riqueza gastronómica la 'Venta de Vargas' ha ido adquiriendo prestigio por su vinculación con el flamenco, hasta convertirse en la catedral del flamenco de Cádiz. Por allí han pasado grandes artistas como Camarón, Lola Flores, Manolo Caracol y más recientemente otros grandes nombres como Sara Baras o Niña Pastori. Actualmente la regentan los hermanos Manuel y José Picardo Lobato junto a sus esposas e hijos que son ya la cuarta generación de hosteleros. Siendo en la actualidad un lugar emblemático y parada obligatoria de todo el que recalca en la ciudad de San Fernando.



- INGENIERÍA E INSTALACIONES
- EFICIENCIA ENERGÉTICA
- CALIFICACIÓN AMBIENTAL
- SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA
- PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH)
- ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS (APPCC)
- TRAMITACIÓN DEL REGISTRO SANITARIO (RSA)
- SALUD PÚBLICA Y SANIDAD AMBIENTAL
- ASESORÍA JURÍDICA EN HOSTELERÍA, AGROALIMENTACIÓN, URBANISMO Y MEDIOAMBIENTE



LABORATORIO DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS:

- Análisis de Aguas Residuales
- Análisis de Aguas de Consumo (RD 140/2003)
- Análisis de Legionella.
- Análisis de Calidad Aguas Superficiales y Subterráneas.
- Análisis de Alimentos.
- Análisis Nutricionales.
- Compuestos Polares en los Aceites.
- Análisis de Suelos.
- Análisis de Superficies.
- Estudios de Viabilidad de Los Productos.

SIDMA, S.L cuenta con acreditación y con la colaboración de diferentes laboratorios acreditados.



FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN:

- CURSOS DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS (BÁSICO, ESPECÍFICOS Y DE ALTO RIESGO)
- LEGIONELA. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE LAS INSTALACIONES RIESGO (HOMOLOGADO)
- SEGURIDAD ALIMENTARIA, SISTEMAS APPCC Y TRAZABILIDAD
- MANIPULACIÓN DE GASES FLUORADOS Y APLICADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS (HOMOLOGADO)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, SANIDAD, SERVICIOS, TRANSPORTE, MEDIOAMBIENTE, ADMINISTRACIÓN, PROTECCIÓN DE DATOS (LOPD), INFORMÁTICA Y SEGURIDAD

SOLUCIONES DE INGENIERÍA, DESARROLLO Y MEDIO AMBIENTE, S.L.
(SIDMA – SIDMA FORMACIÓN – LAB SOLUTIONS)

www.sidma.es - info@sidma.es

Tel.-Fax: 956480321

C.I.F: B-91335018

Domicilio social y sede en: Calle Áncora Nº2, Local 11, CC "El Ancla";

El Puerto de Santa María; Cádiz.

Gianni Campo, de la heladería de Cádiz 'Los Italianos', 'gaditano del año'

En el edificio Heracles, en la Zona Franca de Cádiz, se dieron cita los amantes de la radio, y personalidades del mundo de la política, la cultura, la Hostelería y la sociedad gaditana en general con motivo de la entrega de los premios 'Gaditanos del Año', concedidos anualmente por la cadena de radio 'Onda Cero Cádiz'.

La gala fue presentada por la periodista y locutora Carmen Paúl, que fue la encargada de ir nombrando a los premiados. La entrega estuvo presidida por el teniente de alcaldesa del Ayuntamiento de Cádiz, José Blas Fernández, que estuvo acompañado por el delegado de estado de la Zona Franca de Cádiz, José Ramón Aznar, y el director provincial de Onda Cero en Cádiz, Eduardo García del Mozo.

Con estos galardones, la emisora de radio pretende hacer un reconocimiento a las entidades y personas que contribuyen a mejorar la ciudad con su esfuerzo y dedicación profesional. El premio en la categoría de emprendedores correspondió en



Antonio de María y el rector de la UCA, Eduardo González Mazo, felicitaron a los galardonados

esta edición a la heladería 'Los Italianos' y fue recogido por su propietario, Gianni Campo, gerente de un establecimiento señero y que ha formado parte de la sociedad gaditana durante las últimas décadas.

La Cruz Roja de Cádiz recibió el galardón por la labor social que desempeña en la ciudad, su presidenta, Concha García, recogió el premio.

Y en la categoría de personalidades, recayó en la alcaldesa Teófila Martínez. Tras finalizar la gala, los congregados pudieron disfrutar de un cóctel. Entre las numerosas personalidades presentes se encontraban, entre otros, Concha Rupérez, Federico Sahagún, el presidente de HORECA, Antonio de María, Juan Ramón Cirici, Mikel Elorza, Nono y Lucía Copano.

El restaurante 'Tendido 6' de Jerez triunfa en la caseta 'Los pollitos' durante la Feria

El restaurante 'Tendido 6', que gestiona Juan Miguel de la Flor de la Calle, finalizó la Feria de Jerez con éxito en la caseta 'Los pollitos'. De la Flor ha vivido una gran experiencia: "Ha sido el primer año que hemos trabajado en el real porque durante décadas nos hemos dedicado a vivir la Feria en el restaurante por estar junto a la plaza de toros y la verdad es que estamos muy satisfechos del resultado".

Durante toda la semana, la caseta se mantuvo llena gracias al buen trabajo del equipo del 'Tendido 6' en la cocina, a lo que hay que sumar las actuaciones en directo. Ofrecieron un menú casero diario a un precio muy especial (3,90 €), auténticos mojitos y otras especialidades con regalos.

Como guinda, deleitaron al público con un menú elaborado de 30 euros compuesto por un surtido ibé-



rico selecto (jamón, lomo y queso) y una variedad de platos de Feria: Delicias de gallo empanado, huevos estrellados a la Feria, fideos con langostinos, gambas blancas recién cocidas y carrillada ibérica en salsa de jabugo. La caseta recibió el primer premio.

Una póliza de seguros resulta siempre necesaria incluso en tiempos de crisis

Mira la crisis a la cara, Bares, Restaurantes y Hostelería: Este sector está viviendo y padeciendo lo mismo que los demás sectores. De esta crisis no se escapa nadie, es una crisis importante, grave que está moviendo los cimientos de nuestro sistema económico. Tiene el efecto ola, se propaga con gran facilidad a las demás economías y principalmente a nuestros países vecinos o más próximos.

En la provincia de Cádiz por su idiosincrasia tenemos un turismo nacional que nos ha estado visitando y frecuentando de una manera extraordinaria. Gran conocedor de las enormes posibilidades turísticas y agroalimentarias hace que cada año nos copen con sus visitas nuestros compatriotas que nos llenan nuestros hoteles, bares y restaurantes.

LOS BARES

En la barra de los bares nos ahorramos mucho dinero, en esos establecimientos es donde más duende hay. Quedamos con nuestros vecinos, ajustamos la hora para bajar al bar de la esquina que es cuando también baja fulanito y menganito y nos sentamos al final de la barra los tres.

Y ahí, como si fuera un confesionario, nos contamos todos nuestros problemas, ponemos al país de limpio y a los políticos más, nos desahogamos y nos tomamos dos o tres cañas de cerveza. Total por 2 euros salimos de allí como nuevos y si pagamos la consumición hasta con la bendición papal que es la del dueño del Bar.

Exactamente como el que va a un psicólogo, pero más barato. Que terapia más buena. Lo que pasa es que esta crisis ha hecho que estos establecimientos hayan dejado de ingresar casi el 40 % de sus ventas. Ni la caña de cerveza ni el psicólogo, mucha gente se queda en sus casas por-

que si no, a final de mes no les llega para pagar la luz. Esta es la gran realidad, tenemos que sacrificar algunas cosas pero siempre dando preferencia a otras y en la lista de las prioridades hay gastos que están muy por encima de una caña de cerveza.

LOS GASTOS FIJOS Y SEGUROS

Todos los establecimientos, bares y restaurantes, pueden revisar a la baja sus gastos fijos, reducir el gasto de luz, dejando un solo congelador en vez de tres, la póliza de seguros que hicimos hace 5 ó 6 años cuando teníamos los frigoríficos, congeladores y neveras atestados de mercancía y ahora tan solo hay uno y medio vacío.

Ahí podemos hacer una revisión del capital asegurado en contenido de existencias y reducir el capital de la póliza de seguro. Es bueno de vez en cuando revisar las pólizas de seguros avisando a nuestro agente o corredor que en su día se encargó de hacerla.

A veces se produce una disminución de capitales en unas cosas y aumenta en otras. Si queremos un ahorro, tenemos que sacrificar algunas garantías, por ejemplo el robo. Todos sabemos que la garantía de robo copa el 50% del precio total de la póliza.

No seré yo quien aconseje a nadie eliminarla pero sí es cierto que en algunos casos se puede contratar al 50% ya que entendemos que para robar todo lo que hay asegurado dentro del establecimiento, harían falta dos container y eso sería muy difícil, que no imposible. Esto se debería hacer siempre que el ahorro de la prima valiera la pena, porque a veces la diferencia es muy poca.

También es cierto que en estos momentos de crisis los robos están aumentando, pero no es menos cierto que los ladrones, en estos últimos

años, pasan bastante de la Hostelería y han puesto sus ojos en otros tipos de negocio quizás más suculentos para sus bolsillos.

RECOMENDACIÓN

Lo mínimo que todo empresario debe tener en su negocio son las dos garantías básicas más importantes: incendio y responsabilidad civil. Con esta base es por donde se empieza a hacer una póliza de seguros como si de un traje a nuestra medida se tratara. A partir de aquí se le pueden poner cien garantías más y adaptar la póliza a cada circunstancia y necesidad y no al revés.

Por eso y hablando de crisis, aconsejo que todo establecimiento, bares, restaurantes y hoteles, lo mínimo que deben contratar en una póliza de seguro son las dos garantías anteriormente mencionadas. Así podremos disminuir las consecuencias de la crisis, ahorrando allí donde podamos pero hágalo siempre con su asesor de seguros, agente o corredor.

UN CONSEJO

Y para finalizar, un consejo breve: Nunca dejes de tener una póliza de seguros aunque te cubra lo mínimo y en Hostelería lo mínimo es incendio y responsabilidad civil.



Juan Lozano
Corredor de seguros

Un rincón para trasladarse al Cádiz del 'Doce' y degustar su gastronomía

El primer impacto del cliente cuando llega al restaurante 'Arteserrano' (Cádiz) son unas banderolas de madera, en las que está impreso su logotipo y que evocan los banderines que tenían las tabernas del siglo XIX. En la puerta hay también una réplica de un cañón y un trozo de muralla que tendrá en medio una pantalla en la que se irán proyectando imágenes del restaurante y sus platos.

'Arteserrano' funciona como si fuera una taberna de principios del siglo XIX. Los camareros visten como si fueran taberneros de la época, los manteles reproducen artículos de la Constitución y la carta, con algunos platos de época, simula que está compuesta de una imaginaria carta constitucional gastronómica.

El establecimiento está caracterizado como si fuera una taberna de la época situada en la plaza de España, junto al monumento de la Constitución. Una de sus paredes simula las casas con miradores y una gran estatua, réplica de la que preside el monumento a Las Cortes, preside el salón principal.

Esta ambientación se mantendrá durante todo el año con la idea de contribuir a la efemérides que celebra la ciudad. La idea de 'Arteserrano' es llevar a cabo actuaciones en el restaurante relacionadas con el XIX como pequeñas obras de teatro a cargo del grupo 'De ida y vuelta' y actuaciones de la orquesta 'Caballati'. En definitiva, una gran apuesta por el Bicentenario.



Dos premios de la ruta 'Cádiz la mar de bueno'

Manolo Pérez, propietario del restaurante 'Arteserrano' de Cádiz, recibió los premios que el jurado de la ruta 'Cádiz la mar de bueno' otorgó a este establecimiento del Paseo Marítimo gaditano como 'mejor establecimiento' y 'mejor receta'.

El restaurador gaditano recibió ambos galardones de manos del famoso hostelero madrileño Lucio Blázquez, de 'Casa Lucio', y lo hizo en presencia de la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez y del concejal de Turismo, Bruno García. La entrega de premios tuvo lugar en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Cádiz en un acto en el que se le rindió también homenaje a Lucio Blázquez por el famoso plato de los 'huevos rotos' que se sirve a diario en su restaurante 'Casa Lucio'.



El gran día de la Hostelería gaditana

Un año más los hosteleros gaditanos se reunieron para celebrar una jornada festiva en la que también se analizaron los problemas que afectan al sector. El encuentro de los asociados de HORECA tuvo lugar en el hotel 'Cortijo de Ducha', de Jerez, durante un día de convivencia y homenaje a los compañeros veteranos y a quienes apoyan incondicionalmente la Hostelería.

Teófila Martínez, 'Medalla de Oro' de HORECA

La alcaldesa de Cádiz recibió la 'Medalla de Oro de HORECA' de manos de su presidente, Antonio de María, por "su labor como alcaldesa, diputada nacional y luchadora incansable en la consecución de objetivos para la conmemoración del Bicentenario".

Teófila Martínez recibió muestras de cariño y apoyo de todos los presentes en el 'Cortijo de Ducha'.



La 'Feria de la Hostelería' se celebró en el hotel 'Cortijo de Ducha', en Jerez

Brillante jornada de convivencia de los empresarios hosteleros de la provincia en el hotel jerezano 'Cortijo de Ducha', del 'Grupo Romero Caballero'.

Resultó un marco ideal para este tipo de celebraciones multitudinarias como reconocieron y destacaron los cientos de asistentes.



José Luis Rodríguez Trejo, Mari Paz Núñez,
Antonio de María, Antonio Gamero, Domingo Maya y Leonardo Calle

La Patronal redobla su esfuerzo y el apoyo a todos sus asociados en un ciclo marcado por la crisis

En el transcurso de la jornada, la cabeza visible de HORECA, su presidente, Antonio de María, que fue reelegido en su cargo por aclamación, hizo un extenso análisis de la situación por la que atraviesa la Hostelería en un informe presidencial en el que quedó de manifiesto que la Patronal lucha denodadamente por los intereses de sus asociados.

En sus palabras de bienvenida, el reelegido presidente destacaba que “la provincia y HORECA han experimentado grandes cambios en estos 35 años, compartiendo una misma línea de crecimiento. Así que me felicitó porque sigamos aquí y no faltemos ninguno”.

Antonio de María manifestaba a los asociados que “en tiempos de crisis disminuye la actividad económica, pero aumenta la de la Patronal. Hay más problemas y se llama por muchas razones porque hay que medir con una vara muy exacta nuestras actuaciones”.



Antonio de María, dirigiéndose a los asociados de HORECA

Conmemoración del ‘Doce’ en la provincia

Con respecto a la conmemoración del Bicentenario, Cádiz y su provincia han aparecido en todos los medios de comunicación, dando muy buena imagen. La provincia se jugaba mucho esos días porque si hubiera habido un incidente grave, hubiera salido de la misma manera, pero con resultados muy distintos. Todo salió muy bien y, sobre todo, el lunes 19 de marzo fue algo impresionante. Eso deberá tener consecuencias muy positivas.

Antonio de María quiso reconocer “el interés de nuestros compañeros de El Puerto que, sin estar incluidos en todo lo que se aplicaba al ‘Doce’, vinieron a reunirse con el concejal de Turismo de Cádiz para ponerse a su disposición y colaborar para que se tuviera en cuenta también a la población portuense en todos los eventos”.

Queda claro que el ‘Doce’ tiene que ser un referente, un motivo para no dejar pasar el tren y crear unos lazos de complementariedad entre los municipios, al menos, de la Bahía.

TELEVISIONES MUNICIPALES

En este apartado resulta fundamental el papel que pueden jugar las televisiones municipales de un mismo partido político para hacer una promoción vertebradora por toda la provincia. Que la gente del Campo de Gibraltar conozca la realidad de la Sierra; ésta, la de la Costa Noroeste; ésta, la de La Janda, y así sucesivamente. HORECA siempre ha defendido que la promoción que se hace en televisión le coge a la gente en su casa tranquilo y eso puede dar mucho juego. “Tenemos una línea de trabajo abierta que nos puede generar mucho movimiento de personas porque mucho más barato y seguro es estar cerca de casa. No hay que irse tan lejos, teniendo en cuenta las dificultades que entrañan ahora los viajes largos.

RECETAS Y PLATOS DE LA ÉPOCA

HORECA va a facilitar a todos sus asociados una serie de recetas después de una difícil investigación porque apenas hay nada publicado al respecto.



Ha sido un arduo trabajo buscando libros por todos los anticuarios. Ha llevado tiempo y polvo que remover, pero finalmente se ha logrado una serie de volúmenes muy interesantes.

Esas recetas se están recopilando y se pondrán a disposición de todos los asociados. Su experiencia propia lleva a Antonio de María a asegurar que “a la gente le está encantando, siendo una posibilidad de atraer nuevos clientes”.

En definitiva, las actuaciones de HORECA tienen que ir en base a la cultura, la dignificación de la actividad y el apoyo al empresario. Y esta línea abierta con el ‘Doce’ debe ser muy positiva.

CUMBRE DE JEFES DE ESTADO

Tuvo lugar una reunión en Moncloa de cara a la cita de noviembre en Cádiz de jefes de Estados Iberoamericanos.



El restaurante gaditano ‘Arteserrano’ engalanado de cara al ‘Doce’

Las instituciones buscan un enfoque que pasa porque las comidas sean gratis para los delegados, colaborando los establecimientos y que los hoteles les parecían muy caros, lo que les obligaría a pernoctar en otras localidades.

Antonio de María fue tajante: “Cádiz no es Madrid y aquí hay un 40% de paro. La Hostelería, por supuesto, va a colaborar, pero en la medida de lo posible. Aquellos negocios que están en la zona de influencia del Palacio de Congresos de Cádiz están esperando este evento para ver si ganan algún dinero y, por supuesto, no pretenden que la Cumbre les sea deficitaria”.

Los gestores vienen en busca de las mejores condiciones y HORECA busca lo mejor para la Hostelería. Al final, lo importante es que ambas partes queden satisfechas.

LAZOS IBEROAMERICANOS

A raíz de la conmemoración del Bicentenario, desde la Patronal de la Hostelería se han mantenido una serie de contactos a nivel internacional. Cabe destacar el mantenimiento con el alcalde de Santos (Brasil). También con el que fuera presidente de Colombia, Belisario Betancur, sin olvidarnos del hermanamiento de Guanajuato con San Fernando. En definitiva, muchas actividades respaldando las iniciativas que se han generado con motivo del Bicentenario.



Invertir en Kenitra

Del encuentro con el alcalde de Kenitra (Marruecos) se deduce que está muy interesado en que los hosteleros gaditanos inviertan allí ya que hay muchas facilidades. Habiendo tenido conocimiento de causa, la expedición gaditana ha podido comprobar que aquello está como Andalucía hace 30 años. Tienen una declaración de zona de actividad económica preferente para lo que cuentan con subvenciones y ayudas para los prestamos.

Su alcalde asegura que están en condiciones de vender o alquilar terrenos, vender hoteles para su explotación, de construir un hotel, restaurante, camping, complejo turístico y que los empresarios gaditanos se asocien con marroquíes.

Esta visita estaba además auspiciada por la Cámara de Comercio y la Confederación de Empresarios y hasta el puerto fluvial de Kenitra también se pone a disposición de cualquier empresario para que éste pueda montar un club náutico y deportivo con sus zonas de ocio.

La Cámara de Comercio de Cádiz ha obtenido en este apartado unas ayudas de Europa y el viaje para poder ver in situ todo esto saldrá muy económico. Allí serán recibidos por la autoridades entre las que estarán el que fuera alcalde de Kenitra y que es ahora ministro de Infraestructuras, el ministro de Comercio, el embajador y el propio gobernador de la zona.

En definitiva, una jornada muy interesante en la que alguno pudiera considerar incluso la oportunidad de realizar una inversión.

La Patronal mantiene la esperanza de que se pueda volver a fumar en sus establecimientos

Ley del Tabaco

De una reciente reunión del ministro de Turismo, José Manuel Soria, con representantes de la Hostelería, Antonio de María sacó una muy buena impresión porque "nos dijo que no entendía lo de la Ley del Tabaco. Él también tiene un restaurante y, si antes tenía mucho trabajo, ahora es raro que llene más de dos mesas. Como persona, no entiende que se haya llegado a este límite de prohibir terminantemente el asunto. Desde la influencia que pueda tener, va a tratar de que se vuelva a fumar en los establecimientos, siempre contemplando que en la zona de fumadores no haya servicio de personal".

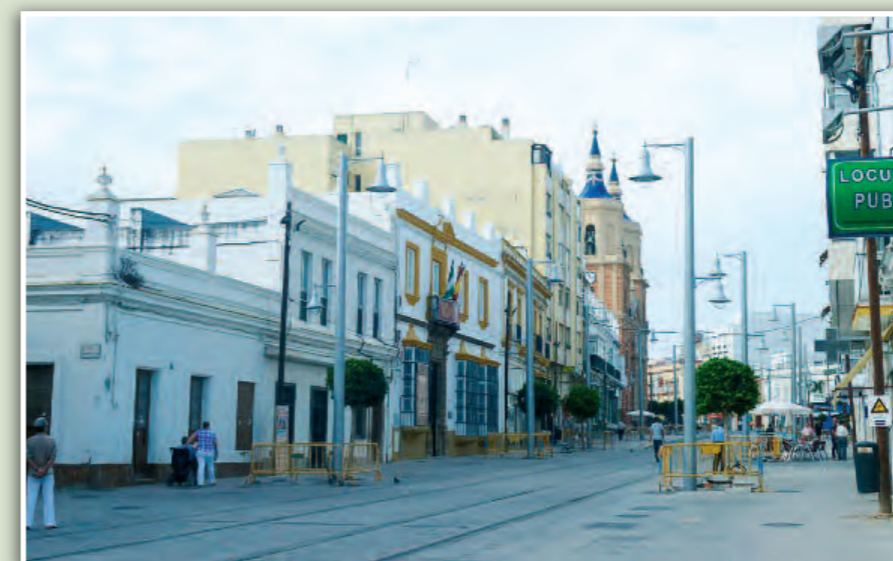
El presidente Mariano Rajoy también lo dijo antes de las elecciones aunque el Gobierno todavía no se ha pronunciado al respecto. Así que desde la Hostelería se espera que, una vez que ya han pasado las elecciones andaluzas y asturianas, se comiencen a tomar las medidas que llevaban en su programa electoral y, entre ellas, la posibilidad de poder volver a fumar en los establecimientos del sector.

Incremento del número de militares en Rota



Muy fructífera resultó la reunión mantenida por el presidente con el embajador de EE UU, Alan Solomont, a raíz del escudo antimisiles que se va a instalar en Rota, que estará operativo a partir del año 2014, que supondrá un aumento importante de la actividad militar y un desembolso norteamericano de 120 millones de euros anuales.

Antonio de María le habló de turismo: "De la posibilidad de que el aeropuerto militar pueda desarrollar actividad civil, teniendo en cuenta que desde Jerez no pueden despegar vuelos transoceánicos". Esto podría servir ya para la visita de jefes de Estado hispanoamericanos en noviembre para que aterricen allí y que también pudiera hacerlo la población civil del otro lado del Atlántico.



Calle Real, en San Fernando

El tranvía de San Fernando y Chiclana

San Fernando tiene un gran problema porque no se han cumplido los plazos ni nada de lo acordado en la mesa de seguimiento. Sólo queda esperar que los recortes presupuestarios no lo paren definitivamente.

En Chiclana, tampoco están por la labor de terminar en las condiciones acordadas, lo que puede generar que las obras tengan otra serie de aplazamientos.

Promoción turística nacional e internacional

Las cosas han cambiado desde que en 2010 se produjo el primer recorte en los presupuestos del Patronato Provincial de Turismo. Esto se corrigió posteriormente porque hubo una reunión con la presidencia de Diputación y se pudo contar con una cantidad para que la promoción no disminuyese.

Pero ya no existe esa filosofía de seguir trabajando como se había hecho hasta entonces. La promoción admite cualquier tipo de crítica. Hay quien dice que hay que apostar por los fun-trips y otros que no, que hay que ir a las ferias o que no. Todo va a contar con sus detractores y adeptos.

Lo que tiene muy claro Antonio de María es que "no hacer nada es lo que no puede ser bueno y hemos pasado de las 85 actividades en 2009 a las 17 del año pasado y eso es preocupante porque esta labor no se hace de hoy para mañana. Hay un tiempo de aceleración y desaceleración".

Añadiendo que "habíamos conseguido una velocidad de crucero bastante interesante, siendo capaces de crecer antes de la crisis en más de 2.000 camas anuales y hemos aguantado ese crecimiento. En tiempos de crisis, se ha parado la promoción y cuando empezamos a notar que esto no tira, queremos arreglarlo y entonces va a costar mucho dinero a quien promociona y a nuestras empresas".

En definitiva, cabe esperar que la promoción oficial se retome y se convoque una reunión de trabajo en la que los hosteleros puedan dar traslado de su preocupación.

'FITUR'

En esta última edición de la cita madrileña se ha notado que había más gente porque hay más necesidad de encontrar negocio. También se ha notado que se han reducido el número de empresas y expositores por la necesidad de redu-



Casco histórico de la ciudad belga de Brujas

cir espacios. Una dinámica que se repite en todos los sitios: ahorrar dinero y procurar invertir lo mínimo aunque 'FITUR' siga siendo una feria de referencia.

BRUJAS (BÉLGICA)

Se ha hecho una promoción especial en la ciudad belga de Brujas porque allí hay un aeropuerto que curiosamente podría tener una buena línea de trabajo con los empresarios gaditanos, a través de Jerez. Ya lo están haciendo con Alicante, Baleares y Valencia. Fue una reunión bastante interesante que contó con la presencia también de personal de la oficina de turismo de Bruselas y que habrá que seguir manteniendo.

El presidente de HORECA, al respecto, manifestaba que "tengo puesta una gran confianza en este tema porque los intereses son comunes para que podamos beneficiarnos de parte de esa clientela a la que le resulta más cómodo volar desde Brujas".

Gala del Carnaval

Este año se ha celebrado la tercera edición. Se trata de ofrecer al visitante la actuación de los primeros premios del COAC, permitiendo que el Ayuntamiento de Cádiz y los hoteles de la bahía hagan una oferta a sus clientes para fidelizarlos, ofreciéndoles las entradas.

“Para eso el Teatro Falla necesita estar mínimamente decorado porque no le ponen ningún forllo detrás, y teniendo en cuenta que la entrada vale más de 80 euros... También sería de agradecer que se le haga más publicidad a nuestras empresas colaboradoras, teniendo en cuenta que los tres premios son importantes ya que se ofrecen fines de semanas en hoteles y restaurantes asociados”.



‘Los puretas del Caribe’, primer premio de chirigotas 2012

Vinos de la tierra y cócteles



La idea de HORECA es colaborar con los Consejos Reguladores del Marco de Jerez e incluso con las bodegas de Chiclana y Chipiona ya que es muy importante contar con los vinos de la tierra de cara a nuestra gastronomía.

El fin es recuperar la alegría del vino de Jerez o de Chiclana en otros tiempos. Ha existido un divorcio entre la Hostelería y las bodegas y creo que es absurdo porque, según Antonio de María, “ambas partes nos necesitamos”.

En este apartado, HORECA colabora con la Asociación Provincial de Barman, cuyo presidente –Juan Carlos Morales, del ‘Farito’ de Chiclana- le ha puesto un gran cariño y profesionalidad a todo esto, realizando concursos y actividades muy importantes y dignas.

La intención es seguir colaborando con ellos porque hay que recuperar la imagen de esa ‘copa’ de la tranquilidad, del placer, de la conversación, buscando además una evolución en el concepto actual de coctelería.

Denominación ‘Andalucía’

“En su línea de trabajo de potenciar los eventos deportivos que la Junta de Andalucía financiaba con buen criterio y que, desde HORECA y su Consejo de Administración, hemos apoyado con buen criterio, entienden que si apoyaban el ‘Volvo Master’ con 3 millones de euros, todo el mundo habla de esa competición, pero tiene que estar presente el nombre de ‘Andalucía’. Eso mismo se ha hecho con el Mundial de Motos en Jerez”.

Ahora es el ‘Andalucía Master Golf’ y en el caso del motociclismo ya se ve el nombre de ‘Andalucía’ cuando las cámaras toman algún plano determinado del circuito. Es un dinero que así si se tiene constancia de que está bien invertido. “El deseo de la Consejería de Turismo y Deporte es, en definitiva, seguir en esta línea de subvencionarse asimismo antes que hacerlo para otros”.

Por otro lado, la Junta ha puesto en marcha la ‘Comunidad Turística Virtual de Andalucía’, con vistas a pequeños establecimientos. HORECA ha organizado jornadas explicativas porque es una comunidad gratuita y permite que el negocio se pueda rentabilizar a través de un portal operativo casi en su totalidad.



El problema de las carreteras y vías

Una de las primeras solicitudes que tiene el Gobierno sobre la mesa es el nudo de ‘Tres Caminos’ porque no se entiende que en una provincia a la que se ha dotado de las autovías necesarias, siga apareciendo verano tras verano este punto negro y está claro que Cádiz lo que menos necesita son malas noticias.

En el caso de Puerto Real, las obras están paradas y lo que va a hacer el Ministerio es quedarse con los terrenos que queden libres una vez se soterre el tren. Esto será lo que compense el dinero que el ayuntamiento gastó en otras cosas en vez de la obra del soterramiento.

RENFE

Por lo que respecta al AVE, se hablaba de contar con una terminal en 2012 y ahora ya se sitúa en el 14 o el 15. También quedó inaugurada la vía al aeropuerto y su apeadero, pero no con la frecuencia necesaria para los vuelos. Una vez que se compruebe que no cumple el fin para el que fue abierta, y coincidiendo con el verano, cabe esperar que



Obras en la vía férrea a su paso por Puerto Real

Renfe dote a la línea de una mayor frecuencia de tráfico porque no sólo es para la provincia si no para muchas poblaciones sevillanas que les resulta más cercano el aeropuerto de Jerez que el de Sevilla.

El Aeropuerto de Jerez es más barato que los de Sevilla y Málaga

El nuevo director del Aeropuerto de Jerez, Rafael de Reyna, es, en palabras de Antonio de María, “una persona muy asequible y que está dispuesta a colaborar en la medida de sus posibilidades. Hablamos de una instalación que sirve a pasajeros y líneas aéreas, pero que no son ellos los que pueden promover que venga o no venga más turismo aunque sí dificultarlo”.

Se han recuperado los vuelos de ‘Island’ después de un desagradable problema con un controlador que dejó un vuelo sin despegar porque se había marchado, pero gracias a la gestión del concejal de Turismo de Jerez, Antonio Real, se solventó el problema alojando al pasaje en hoteles.

Al director se le preguntó por nuestras tarifas. ¿Somos un aeropuerto caro o barato? ¿Somos competitivos con nuestros precios? Respecto a Sevilla, un 24% más barato; y a Málaga, un 36% más barato. Esto quiere decir que la



afluencia de vuelos no va condicionada por el hecho de utilizar un aeropuerto u otro en función de los costes, si no porque no haya gente a la que traer.

Los datos están ahí: en el puente del pasado mes de agosto aterrizaron 178 vuelos en el Aeropuerto de Jerez y en el puente de la Inmaculada, 152. Vinieron porque había gente y cuando la hay se buscan los aviones y se hace lo que se tenga que hacer.

Así que, por lo que respecta al aeropuerto, hay que concienciarse y conseguir que el servicio que se preste sea en las mejores condiciones.

En el ‘puente’ del pasado mes de agosto aterrizaron 178 vuelos en el aeropuerto de Jerez y en el de la Inmaculada, 152

Federación Andaluza de Hoteles y Apartamentos



La Federación Andaluza de Hoteles y Apartamentos Turísticos ha quedado constituida. El sector ya contaba con una que aglutinaba a todos los establecimientos de Hostelería, salvo los de campings que tienen la suya propia y de la que la de HORECA se ha dado de baja por sus enormes costos.

Esta Federación de Hoteles recoge en sus estatutos que no llevará cuota y ahora está en proyecto la Federación Andaluza de Restauración. Todo porque la Federación de Málaga está interesada en que los hoteles vayan por un lado y el resto de la Hostelería por otro.

El presidente de HORECA reconoce que "no sé cómo va a terminar esto, pero sí que la de Hostelería se va a dejar operativa por una serie de compromisos ya contraídos aunque después se ha propuesto su desaparición".

"Personalmente, abogo por lo contrario no vaya a ser que el día de mañana otros empresarios con otro concepto distinto digan que hay que estar unidos y, desde luego, en la unión siempre está el éxito".

Uno de los artículos de la Federación de Hoteles hace referencia a que el presidente podrá negociar con los

sindicatos. Cádiz no comparte esta propuesta porque las competencias en materia de contratación corresponden exclusivamente a la Asociación Provincial de Hoteles.

Inciendo en esta cuestión, Antonio de María señalaba a los presentes que "esto, además, es un error y un riesgo porque si el presidente de la Andaluza tiene un estatuto que dice que podrá negociar con los sindicatos, éstos van a entrar al trapo en la negociación y pueden lograr algo para Sevilla que después haya que trasladarse al resto de las provincias andaluzas".

La 'Mesa del Turismo' de Jerez

Hubo un momento en el que se planteó la posibilidad de crear una Asociación de Hostelería en Jerez porque ciertos restaurantes y bares de allí no se sentían representados por HORECA. A día de hoy funciona la de Chiclana y porque al frente hay gente seria que también son asociados de esta Patronal. Otras, como las de Conil, Sanlúcar y El Puerto, desaparecieron.

Volviendo a Jerez, Desde HORECA, se tiene muy claro que la Federación no es de Cádiz capital; es de su provincia y así lo hizo saber Antonio de María a los presentes: "Porque si consideráis que en vuestros municipios hay que hacer alguna actividad en la que los empresarios se reúnan alrededor de una mesa para exponer problemas y buscar soluciones, la Patronal siempre está dispuesta a ello".

La Mesa de Jerez lleva funcionando siete años y en esa línea se creó como si fuera la HORECA de Jerez y también están la de Puerto Real, Vejer... En fin, que HORECA es provincia y tiene que estar en todos sus rincones.

Asociación de Pastelería

La Asociación de Pastelería convocó el 'Dulce del Doce' en el que participaron ocho establecimientos, teniendo una respuesta mediática muy importante y la pastelería ganadora (Okay) ya tenía colas al día siguiente, vendiendo los 500 pasteles que tenían preparados.

HORECA también quiere poner en marcha una iniciativa de desayunos y meriendas en la que invitará a padres y niños para que prueben la bollería artesanal que está teniendo mucha competencia de la industrial. También se van a potenciar los pasteles bajos en azúcar.

En definitiva, se busca una mayor presencia de este sector porque ya el año pasado se cerraron 29 establecimientos en la provincia, quedando entre 35 ó 40. Teniendo en cuenta que son artesanos con una profesión muy arraigada en la provincia, porque gastronómicamente el postre juega un papel muy importante, hay que apoyar a la Junta Directiva de esta Asociación porque están luchando sin descanso para que la gente sepa que cuando entra en una pastelería está comprando arte y naturaleza y que no tiene nada que ver con los envases que se venden en las zonas de alimentación de los supermercados.

Exigir que se cumpla la ley para acabar con la lacra de la competencia desleal

Uno de los puntos fuertes en el informe presidencial fue, un año más, el que Antonio de María dedicó a la conocida como 'competencia desleal' en el sector de la Hostelería. Un modo de actuar por encima de la ley que necesita la inmediata y eficaz actuación de las administraciones públicas y las fuerzas de orden público para acabar con los infractores

El discurso de Antonio de María en esta apartado dedicado a la conocida como 'competencia desleal' fue directo y contundente, basándose en los siguientes argumentos: "La competencia desleal en todas las actividades de la Hostelería nos está haciendo un daño muy importante. Ahora que los negocios no facturan, cualquier elemento que nos quite por otro lado es algo que vamos a notar muchísimo. Así que en esa línea, hemos estado pendientes de todos los ayuntamientos".

AYUNTAMIENTOS

"Hemos mantenido contactos con los de Cádiz, El Puerto, Jerez, Sanlúcar, Paterna, Chipiona..., con los que se han tratado diferentes temas específicos de esas localidades. Siempre intentando potenciar nuestra actividad, eliminando trabas, haciendo que tomen conciencia de que las leyes están para cumplirlas y que nuestros establecimientos están adecuados a la normativa vigente".

"Pero aquí tenemos problemas de todos los tipos. Ayuntamientos que son para llevarlos a los juzgados y nos estamos documentando bien por si hubiera que dar definitivamente ese paso. Los podemos acusar de prevaricación a muchos de ellos porque están haciendo total dejación de sus funciones que es hacer que se cumpla la ley".

AUTOCARAVANAS

"Precisamente se está recurriendo a la Guardia Civil y hemos tenido incluso reuniones con representantes de la Benemérita para hablar del tema de los campamentos turísticos porque hasta los aparcamientos de las grandes super-



ficies están siendo utilizados por los caravanistas mientras vemos como nuestros campings están vacíos".

DISCOTECAS

"Por lo que respecta a las discotecas, aquí nos encontramos desde las que tienen licencias de apertura sin haber hecho las reformas y adecuaciones necesarias. Una serie de irregularidades que, en definitiva, son para llevarse las manos a la cabeza y que hemos puesto en conocimiento de la Junta de Andalucía que es la que tiene que tutelar todas estas normas".

CARPAS Y COTILLONES

"Asimismo, se han denunciado catering ilegales, comidas de Navidad, carpas con música al aire libre, cotillones, establecimientos que no cumplen la

normativa, bien por el personal, que no está dado de alta; bien por horarios".

ALBERGUES

"Estamos muy encima de los albergues porque en Cádiz se ha puesto de moda alquilar por internet habitaciones en casas familiares como si éstas fueran hoteles, hasta que la Policía Autonómica ha levantado acta".

"Una solución es regularizarlos, manteniendo la postura de que las habitaciones sean, como mínimo, para 16 personas. Lo que no queremos es que las tengan para dos con literas porque al final están vendiendo a 10 euros la cama. La idea es evitar que se acaben convirtiendo en una competencia desleal para hoteles y hostales".

Convenios y acuerdos de colaboración

Durante el último año HORECA ha firmado convenios y acuerdos con entidades financieras y algunas están dispuestas a dar prestamos. 'Banca March', 'Banco Sabadell' y 'BBVA' son muy receptivos y cuando les ofrezcas un proyecto serio, son muy receptivos



La Consejería de Turismo de la Junta también ha puesto a disposición de la Hostelería un fondo reembolsable de 120 millones de euros que los negocia 'Cajasol' aunque el dinero sea de la Junta y ellos actúen como mediadores para exigir cualquier tipo de garantía y cobrar un porcentaje de la operación.

Cabe destacar un convenio con la 'Clínica Dental Copano' y el relativo a bodas y banquetes con la SGAE, que ha supuesto un 20% de descuento con respecto a la cuota que se venía pagando.



Con 'Gros Mercat', instalada en San Fernando, se ha alcanzado un acuerdo para que sea entidad colaboradora, pagando 6.000 euros al año, sirviendo a domicilio y esperando a todos los asociados con los brazos abiertos en sus establecimientos. Por último, HORECA sigue colaborando con la 'Gala del Autismo', con las hermandades de Santa Marta en Jerez y Cádiz, el 'Rastrillo Nuevo Futuro', y el Congreso sobre Intolerancia Alimentaria en Cádiz, que van camino de su tercera edición.

Ordenanzas sobre terrazas

En la actualidad, hay varias ordenanzas que hacen referencia a las terrazas. La de El Puerto de Santa María se ha quedado frenada porque querían incluir que los bares musicales tuvieran terrazas y como actualmente las tienen puestas, la ordenanza chocaría con la normativa andaluza. En San Fernando y Cádiz también están paradas y la Patronal ha presentado alegaciones en todas y que van en la línea de impedir que los ayuntamientos exijan al empresario – para que éste pueda poner una terraza- un estudio medioambiental de la misma por el que llegan a cobrar ¡hasta 2.800 euros!

A todas estas exigencias, HORECA pide a sus asociados que se nieguen tajantemente, pidiendo asimismo que si en algún municipio se le exige al hostelero alguna de estas ordenanzas, que se pongan urgentemente en contacto con la Patronal porque si se ha pagado es cuando ya no hay nada que hacer por defender una serie de derechos.

Jornadas, ponencias y conferencias

HORECA ha participado y organizado muchas ponencias y conferencias, siendo muy bien recibidas y valoradas por los profesionales del sector que han asistido a ellas.

Antonio de María quiso destacar la que se hizo sobre sanidad que contó con la presencia del Colegio Provincial de Veterinarios, la Delegación Provincial de Sanidad y la Patronal: "Se han llevado a cabo en diversos puntos geográficos con el fin de que los propios inspectores nos las impartan y respondan a nuestras cuestiones".

El presidente de la Patronal añadía que: "Lo que pretendemos es que cuando llegue un inspector a vernos tengamos la sensación de que es una persona que viene a colaborar con nosotros y que cualquier otra actitud resulta errónea. Que nosotros no tengamos miedo y que ellos no nos falten al respeto es fundamental".



La Patronal y sus asociados siguen siendo premiados y reconocidos



Ángel León, restaurante 'Aponiente', de El Puerto; los hermanos Fernando y Paco Heramos Marín, 'Casa Bigote', de Sanlúcar, y Manolo Pérez, restaurante 'Arteserrano', de Cádiz. Todos son asociados de HORECA

En cuanto a reconocimientos y premios, cabe destacar:

- ▶ HORECA, 'Premio de Turismo 2011' que concede la Consejería de la Junta de Andalucía.
- ▶ Ángel León, el reconocido chef portuense del restaurante 'Aponiente', de El Puerto, recibió el premio de la FEHR.
- ▶ José Antonio González Morales, fundador de la firma 'Viprén' (Chiclana), Medalla al Mérito en el Trabajo.
- ▶ El primer premio del concurso de pasteles con motivo de la festividad de San Valentín fue para el Hotel RIU.
- ▶ Los hoteles también siguen recibiendo premios TUI Holly, destacando un año más, el 'Barrosa Palace', 'Flamenco', 'Fuerte', 'Duque de Nájera', 'Playa de la Luz', etc.
- ▶ Los hermanos Fernando y Paco Heramos, de Casa Bigote (Sanlúcar), también recibieron la Medalla al Mérito en el Trabajo.
- ▶ Al 'Mesón del Guanche'

(Puerto Real) le fue concedido un merecido reconocimiento a su labor gastronómica.

- ▶ Al propietario del restaurante 'Pájaro Pinto', de Cádiz, Antonio Saborido, se le entregó por parte del Ayuntamiento el 'Premio a la Promoción Turística'.
- ▶ También recibieron su galardón de la campaña de promoción 'Cádiz la mar de bueno' los siguientes restaurantes: 'Arteserrano', 'La Pepa', 'Arsenio Manila', 'Aljibe', 'Rompeolas', 'El Tío de la Caleta', 'Fénix', 'Mari y José', 'Glorieta'...
- ▶ Destacar por último que, en Jerez, el Grupo 'HACE', el Grupo 'Romero Caballero', Gonzalo Galera y Juan de la Flor, del restaurante 'Tendido 6,' recibieron el 'Premio al Turismo' que anualmente concede el Ayuntamiento jerezano a las figuras más destacadas en el sector de la Hostelería.

Queda patente, después de este amplio listado que los asociados de HORECA son reconocidos y ganan premios en todos los sitios a donde acuden.

Agradecimientos

El presidente de HORECA, Antonio de María quiso, antes de finalizar su informe anual, agradecer la labor de todos aquellos presidentes y consejeros que finalizaban su mandato.

Algunos, como Mikel Elorza (restaurante 'La Marea') y Gonzalo Galera (hotel 'Sherry Park'), por su jubilación y que al no volverse a presentar recibieron un homenaje muy especial, del que también nos hacemos eco en estas páginas.

Los demás se han vuelto a presentar a excepción de David Rodríguez (catering 'Alfonso') por un tema de índole personal aunque Antonio de María esperaba que "muy pronto sigamos contando con él porque ha aportado mucho a este Consejo".

También quiso destacar el presidente de la Patronal a los que se presentan con toda la ilusión de poder aportar lo mejor de ellos a este Consejo: "Algo de agradecer porque también nos hace falta que se produzca un relevo generacional y contemos con caras nuevas".

Por último, Antonio de María tampoco se quiso olvidar del equipo técnico de HORECA, "por su esfuerzo diario y máxime cuando hay una persona menos y el volumen de trabajo ha aumentado. Así que mi reconocimiento personal a la gerente, Mari Paz Núñez y a su equipo (Leonardo Calle, Ramón Sobrido, Mari Carmen Moreno y Encarni Ramos. Todos son importantísimos".

Antonio de María, reelegido presidente de la Patronal por aclamación, cuenta con un nuevo asesor

En el Orden del Día de la XXXV Asamblea General Ordinaria, el punto quinto hacía referencia a elecciones estatutarias para la provisión de vacantes en varias Asociaciones, resultando elegidos los siguientes cargos:

HORECA

PRESIDENTE: Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio, Cádiz

Asesor de Presidencia
Luis Ávila Vallejo

Asociación de Hoteles

VOCAL: Noelia Martínez Sánchez

Hotel Spa Cádiz Plaza, Cádiz

VOCAL: José M^a Godínez Calvo

Hotel Los Cántaros, El Puerto

Asociación de Restaurantes y Cafeterías

PRESIDENTE: Domingo Maya Maya

Restaurante El Asturiano, El Puerto

VOCAL: Pepa Cueto García

Restaurante La Pepa de Cádiz

VOCAL: Emilio Cueto Reyes

Restaurante Granja Santa Ana, Cádiz

VOCAL: Domingo del Castillo Serna

Restaurante La Cueva, Jerez

Asociación de Cafés, Bares y Tabernas

VOCAL: Jesús Saborido Perales

Bar Pájaro Pinto, Cádiz

Asociación de Salas de Fiesta y Discotecas

PRESIDENTE: Alexis Ruiz Martín

Discoteca Royale, El Puerto

VOCAL: Daniel Durán Mellado

Discoteca Bugui, Chipiona

VOCAL: José Luís Rodríguez Trejo

Discoteca Holiday, Cádiz



En las fotos, vemos, entre otros, a Josefa Díaz, Alfred J. Fischbach, Jan y Stefaan De Clerck, Manolo Catalán y Noelia Martínez, ejerciendo su voto

GROS MERKAT

JUNTA DIRECTIVA DE HORECA



PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Antonio de María Ceballos
Restaurante San Antonio
Cádiz



PRESIDENTE

Stefaan de Clerck
Grupo HACE
Rota/Jerez

ASOCIACIÓN DE HOTELES

VOCALES



José Ruiz Ayuso

Hotel Novo Sancti Petri
Chiclana



Rocío Sutil Domínguez

Hotel Playa Victoria
Cádiz



Antonio Real Granado

Grupo HACE
Rota/Jerez



Noelia Martínez Sánchez

Hotel Spa Cádiz-Plaza
Cádiz



Juan Carlos Carmona Martínez

Hotel Guadacorte Park
Los Barrios



Juan González del Castillo

Hotel Brasilia
Chipiona



Francisco García de Quiros

Hotel Santa María
El Puerto



Juan Manuel Vallejo Acosta

Hotel Serit
Jerez



José María Godínez Calvo

Hotel Los Cántaros
El Puerto



Alfred J. Fischbach

Grupo JALE
El Puerto



PRESIDENTE

Domingo Maya Maya
Bar-Restaurante El Asturiano
El Puerto

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

VOCALES



Ernesto Rodríguez de la Fuente

Cafetería Bar Andalucía
Cádiz



María José Cueto García

Arrocería La Pepa
Cádiz



Juan Miguel de la Flor Lacalle

Restaurante Tendido 6
Jerez



Domingo del Castillo Serna

Restaurante La Cueva
Jerez



Emilio Cueto García

Rest. Granja Santa Ana
Cádiz



Pablo Grosso Goenechea

Restaurante El Aljibe
Cádiz



PRESIDENTE

Luis Robledo Lamela
Casa Luis
San Fernando

ASOCIACIÓN DE CAFÉS, BARES Y TABERNAS

VOCALES



Manuel Xisto Taboada

Café Bar La Gallega
San Fernando



Francisco M. Ramos Álvarez

Bar Azafrán
Puerto Real



José Luis Sánchez Vargas

Bar Persígueme
Cádiz



Faustino Rodríguez Marín

Bar Juanito
Jerez



Raúl Cueto García

Nahú Café
Cádiz



Jesús Manuel Macías Barba

Bar Mari Jose
Cádiz



Jesús Saborido Perales

Bar El Pájaro Pinto
Cádiz



ASOCIACIÓN CAMPAMENTOS TURÍSTICOS Y C.V.

PRESIDENTE

José M. Rodríguez Revelles
Camping Caños de Meca
Barbate

VOCALES

José A. Leal de la Flor
Camping Roche
Conil



José A. Santos Perea
Camping Torre la Peña II
Tarifa



ASOCIACIÓN DE OBRADORES Y PASTELERÍA

PRESIDENTE

Antonio Ojeda Lores
Confitería La Perla
El Puerto

VOCALES

Josefa Benítez Causín
La Predilecta
Chiclana



Natalia Tamara Pérez Gavira
Pastelería Okay
La Línea



ASOCIACIÓN DE SALAS DE FIESTA Y DISCOTECAS

PRESIDENTE

Alexis Ruiz Martín
Discoteca Royale
El Puerto

VOCALES

Daniel Durán Mellado
Discoteca Bugui
Chipiona



José Luis Rodríguez Trejo
Discoteca Holiday
Cádiz



ASOCIACIÓN DE HOSTALES Y PENSIONES

PRESIDENTE

José Ramos Patrón
Hostal Bahía de Cádiz
Puerto Real

VOCALES

Isidoro Martínez Sánchez
Hostal Imar
Cádiz



Enrique Ysasi Fernández
Hostal La Botica
Vejer



ASESORES DEL PRESIDENTE en materia comercial

Dusan Osepeck



Luis Ávila Vallejo



www.horecacadiz.org

info@horecacadiz.org

María José G^a Pelayo ejerció de anfitriona



La alcaldesa de Jerez, María José García Pelayo, fue una de las invitadas de honor por HORECA, ejerciendo perfectamente su papel de anfitriona ante los hosteleros gaditanos a los que dedicó unas palabras de salutación y apoyo:

“Gracias a todos por apostar por Jerez porque para mí es un honor recibirlos en estas tierras donde siempre estamos muy agradecidos por el esfuerzo diario de los hosteleros. Estamos a vuestra entera disposición para que la ciudad y la provincia sigan creciendo y nuestra idea es que el Ayuntamiento no sea un problema para los empresarios emprendedores. Tenemos un potencial inmenso y estamos a vuestras órdenes para seguir vuestros consejos con la idea de generar riqueza y empleo en una zona tan necesitada de ambos”.

González Piñero, con la Hostelería



La presencia de Manuel González Piñero es habitual en los actos que organiza HORECA. Hombre vinculado al turismo gaditano, desde sus distintos cargos públicos, ahora como delegado provincial de Turismo, y fiel colaborador de la Hostelería durante la última década.

Antonio de María le solicitó unas palabras de reconocimiento a todos los homenajeados: “Éste es uno de esos días en los que haces memoria por toda esta gente que nos rodea y uno, que no es listo, pero sí hábil, tiene que reconocer que todos cumplís verdaderas obras de misericordia. Así que lo único que puedo hacer desde aquí es agradecer vuestro trabajo y esfuerzo porque nos hacéis la vida más agradable”.

Teófila Martínez: “Me siento muy honrada porque os admiro y respeto”



Teófila Martínez subió al estardo para recoger la Medalla de Oro de HORECA, le acompañaban Antonio de María, Antonio Gamero y su señora, Concepción Aguirre

Antonio de María, en representación de la Hostelería gaditana, entregó a la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez, la ‘Medalla de Oro’ de HORECA y una placa en la que rezaba el siguiente texto: “Por acuerdo del Consejo de Administración de 8 de marzo de 2012 que aprobó por unanimidad concedérsela en reconocimiento a su labor como alcaldesa, diputada nacional y luchadora incansable en la consecución de objetivos para la conmemoración del Bicentenario de 2012”.

La edil gaditana se dirigió a los presentes en los siguientes términos: “Desde que llegué con mi familia a estas tierras, formamos parte de HORECA y todo lo que sabemos de esta profesión os lo debemos a vosotros. A lo largo de los últimos 30 años, habéis soportado la economía de la provincia y esta jornada es un homenaje para todos vosotros a quienes admiro y respeto por las horas y horas que le dedicáis a la profesión para que vuelvan tiempos mejores para todos”.

La alcaldesa de Cádiz mantuvo su tono de agradecimiento y emotividad en sus palabras: “Formáis parte de un sector potente y necesario y me siento muy honrada de estar aquí. Tenemos que poner todo de nuestra parte para hacer una Hostelería más moderna y reconocida por la sociedad porque no hay otro sector estratégico tan importante como éste. Me siento muy honrada de formar parte, como consorte, de vosotros aunque lo hago como elemento muy activo. Gracias”.

inter domicilio Cádiz
Una llamada, un mundo de servicios
www.interdomicilio.com Telf: 856 210 878

Una amplia gama de servicios a domicilio:

Mantenimiento del hogar	Asistencia Sanitaria	Formación	Estética
• Asistentes de hogar • Pintores • Electricistas • Fontaneros • Jardinería • Pizarras	• Cuidado 2ª edad • Canguros • Psicólogos • Fisioterapeutas • Podólogos	• Profesores particulares • Idiomas • Informática • ESO • Bachillerato	• Peluquería • Pedicura • Manicura • Maquillaje • Preparador Facial

Y mucho más:
Gestión de Alta Trabajadoras
Gestión Mensual Trabajadoras
Cuidado de Navas
Residencia Canine
Peluquería Canine
Adiestramiento Canine

También ofrecemos:
Veterinario
Maritas
Entradas y Salidas de alquileres
Taxi-maízota

Una llamada, un mundo de servicios
Cádiz - San Fernando - Conil - Puerto Real - Chiclana - El Puerto de Santa María - Jerez

DISTRIBUIDORA ANSAMA S.L.
P.I. SALINAS DE LEVANTE, AVD. ING. FÉLIX SANCHO 1021
11500 PTO. STA. MARIA (CÁDIZ)
TEL: 956 547 819 - FAX: 956 547 82
www.ansama.net

Canasta | **LAVAZZA** ITALY'S FAVORITE COFFEE | **WINDMILL** | **MARQUÉS DE MURRIETA** YOUNG | **EDERRA VIÑA POMAL** LA VICALANDA

ESTERO | **BON AÏRE** | **GRAN DUQUE D'ALBA** | **BOTANIC** | **ALEGRIA** | **LEGARIS**

Los Baldíos | **Crema de Alba** | **LAN** | **CODORNIU Delapierre**

Concesión de las Insignias de Oro a los asociados jubilados de HORECA

Antonio Saborido Guerrero

Bar Pájaro Pinto (Cádiz)



Nacido en Algar (Cádiz) el 23 de enero de 1945 y con más de 40 años de dedicación al mundo de la hostelería, y de ellos 31 en la Plaza del Tío de la Tiza, cuenta con 10 trabajadores, al frente se encuentra el matrimonio y sus hijos y nueras. El establecimiento abre en la temporada de primavera a verano.

En 1958, llega a Cádiz, donde trabaja de dependiente en distintos ultramarinos y bares, formándose como un profesional atento con la clientela y muy meticuloso en su trabajo, destacando su paso por establecimientos tan señeros como Ultramarinos Bar 'Casa Palacios', Ultramarinos Bar 'Casa Viquez', Ultramarinos Bar Estanco 'El Panamá' y Ultramarinos Bar El Cañón

Entre 1977 y 1980 trabaja en el café bar 'El Carrusel', como dependiente y encargado del establecimiento hasta que en 1979 se lanza a la aventura del Bar 'Pájaro Pinto' (Taberna 'El Tío de la Tiza'). Plaza Tío de la Tiza, 12 (barrio de La Viña). Se convierte en titular del establecimiento y reconocido hostelero.

Durante estas décadas ha recibido diversos reconocimientos de asociaciones, entidades y peñas del barrio de La Viña, por su colaboración ('Escoba de Plata' de la Asociación de Amas de Casa, al bar más limpio; 'Caballita' del Club Marítimo de La Caleta, en homenaje y reconocimiento a la larga trayectoria de establecimiento colaborador de los actos del tradicional 'Entierro de la caballa'; etc.).

José Ruiz Calderón (Pepe el manteca)

Casa Manteca (Cádiz)



Pepe el Manteca nació en 1934 en el barrio de la Viña, en la calle Lubet esquina a la Palma, donde su padre tenía un almacén de ultramarinos. El padre de Pepe, un montañés de Tesanillo, era gran aficionado a los toros y al flamenco. Puso su empeño en que su hijo fuera torero. Pero cuesta mucho trabajo abrirse camino en el mundo del toro y la afición de Pepe comienza a flaquear. Dos tremendas cornadas acaban con su deseo de ser torero.

De regreso a Cádiz, Pepe se instala en la calle Sopranis, en un establecimiento al que denomina 'Bar Manteca'. Pero decide traspasarlo y colocarse de guarda en el Matadero hasta que su hermano Joaquín consigue que Antonio Blázquez lo lleve de cajero a Isecotel, en el Paseo Marítimo. Encuentra la oportunidad de hacerse cargo del almacén de su padre. Fundado en 1953, su simpatía y buen estar detrás del mostrador hace que 'Casa Manteca' sea uno de los lugares más frecuentados.

De ambiente carnalero y taurino en el corazón del barrio de La Viña, en Cádiz, la taberna es un local decorado con retratos de artistas y toreros que llenan todas las paredes. Ofrece buenas chacinas que sirven en papel de estraza, quesos, carne mechá, buenos vinos y conservas y la especialidad, chicharrones al limón.

Hoy, con 76 años, Pepe Manteca sigue acudiendo diariamente a su tienda, aunque al frente del negocio está su hijo Tomás. "No puedo quejarme. No he triunfado como torero, pero sí en la tienda y en la vida. Tengo una familia extraordinaria. Mi mujer, May, es la mejor. Mis hijos, Pepito, Tomas y Carmen, son extraordinarios y mis nietos me vuelven loco.

José Bote García

Restaurante La Catedral (Cádiz)

En diciembre de 1989, José Bote García inauguró el restaurante marisquería 'La Catedral', primer establecimiento del grupo de empresas familiar del mismo nombre. De forma casi inmediata, alcanza una notable popularidad entre los gaditanos gracias al esfuerzo de un empresario que dejó a un lado el mundo textil para aventurarse en el de la hostelería.

La cocina típica de la tierra, pescado y arroces, además de una amplia carta de tapas, ha sido durante estos años el principal argumento gastronómico que le hizo a José ganarse un hueco entre una clientela fiel y amiga de este negocio familiar que ha sido una experiencia tremendamente satisfactoria: "Estos años han sido muy enriquecedores personal y profesionalmente y me siento muy orgulloso de haber conocido a muchas personas que ahora son mis amigos".

El apellido Bote seguirá unido al mundo hostelero y el relevo generacional está garantizado con la presencia de su hijo Javier que ha ido adquiriendo protagonismo desde que en 2009 su padre José comenzara a cederle el mando del negocio. El futuro pinta muy bien para la fa-



milia Bote con un hotel de inminente apertura y un restaurante 'La Catedral tapas y vinos' que mantiene la esencia de hace 23 años con su toque de modernidad.

José Bote reconoce, al hablar de HORECA, que "desde el primer día estuve con la patronal y todo me ha ido muy bien porque siempre han estado a mi lado para resolverme cualquier tipo de problema. Les estaré eternamente agradecidos y recibir esta Insignia de Oro es un orgullo y una tremenda satisfacción".

Fernando y Francisco Hermoso Marín

Casa Bigote (Sanlúcar)

Los hermanos Fernando y Francisco Hermoso Marín son los propietarios del restaurante 'Casa Bigote', en Sanlúcar de Barrameda, una auténtica referencia gastronómica en Cádiz y en toda España y por cuyo trabajo durante los últimos 50 años han recogido recientemente la Medalla al Mérito en el Trabajo en su categoría de Oro. Fernando y Francisco, que tuvieron que abandonar sus estudios a una edad muy temprana para ayudar a su padre en una humilde taberna de marineros en Bajo de Guía, que hoy es una seña de identidad de Sanlúcar.

A partir del año 1967 Fernando y Paco toman las riendas del local y empiezan a introducir los primeros cambios a través de las tapas y los tradicionales guisos, pescaíto frito, papas aliñás, cazón a la marinera, chocos con patatas, y así hasta completar una amplia variedad de tapas en la barra.

Pero realmente cuando comienza la aventura de estos dos hermanos es a partir de 1971 que ponen al lado de la vieja taberna su primer comedor y así sucesivamente hasta nuestros días en que cuentan con dos salones; uno en la planta baja con capacidad para 100 comensales decorado con motivos marineros y otro en la planta superior con un estilo más moderno con capacidad para 90 comensales y con excelentes



vistas de la desembocadura del Guadalquivir y al Parque Natural de Doñana. A lo largo de estos años Casa Bigote se ha ganado la fama de ser uno de los mejores restaurantes de Andalucía. A la cabeza de la cocina está Fernando que basándose en la tradición de la cocina popular marinera ha conseguido con su buen hacer un lugar entre los mejores siendo uno de los referentes de la cocina en España.

Francisco Hermoso, en su nombre y el de su hermano, reconocía que "estamos muy satisfecho porque es algo que nunca te esperas y te llena de orgullo. HORECA lleva muchos años defendiendo nuestros intereses y es muy emotivo vivirlo con la familia y los compañeros de la hostelería".

Hermanos Lazareno

Mirador de Doñana (Sanlúcar)



Bajo de Guía, junto a la desembocadura del Guadalquivir y frente al Parque de Doñana que se divisa en la otra banda del río, es un enclave gastronómico cuyo prestigio ha trascendido las fronteras nacionales. Esta es la situación geográfica en la que se ubica el restaurante Mirador de Doñana, que ha estado gestionado por los hermanos Lazareno.

El Mirador de Doñana se fundó en 1985. José Lazareno Gallego se fijó en un barracón desaladero que había en Bajo de Guía y pensó que podía ser un buen sitio para montar un pequeño bar. Llamó a sus hermanos Manuel y Rafael y los tres pusieron en marcha el negocio. A los pocos años, en 1988 ya realizan la primera transformación del local y el éxito les siguió acompañando hasta convertirse en uno de los locales emblemáticos de la zona.

Los hermanos Lazareno se han mantenido al frente del negocio hasta que decidieron jubilarse. Para la historia quedan platos como su sopa de galeras, los calamares rellenos, la cazuela de rape o su barca de corvina así como las almejas a la sanluqueña, un salpicón bien fresco, langostinos sencillamente hervidos, exquisitos pescaditos fritos, las langostas de su propio vivero,... continuando con la cazuela de rape a la marinera, sin olvidar unas excelsas preparaciones de cazón, el pescado rey sobre el mantel sanluqueño.

Aquí fue donde en la madrugada del Viernes Santo de 1998 los presidentes José María Aznar y Tony Blair brindaron con manzanilla por el tratado de paz que ponía fin a decenios de violencia en el Ulster. También disfrutaron de sus platos personajes como la Duquesa de Medina y el que fuera presidente de Portugal, Mario Soares.

José Lazareno, en nombre de sus hermanos, confesaba sentirse "muy agradecido por este galardón que nos concede HORECA. Hemos estado con la Patronal desde los tiempos de Fermín Kurtz y hemos ido cimentando nuestra relación con la presidencia de Antonio de María. Siempre nos han atendido con mucho cariño y sólo tenemos palabras de agradecimiento".

Hermanos Izquierdo Guzmán

Casa Balbino (Sanlúcar)



Los hermanos Izquierdo Guzmán, Balbino, Joaquín, Antonio y Elías, segunda generación de Casa Balbino, a medida que acababan su escolarización se incorporaban al negocio familiar inaugurado en 1939, efectuando el reparto a domicilio, el mostrador del bar, luego el ultramarinos y en medio, tostar café.

El tiempo pasaba y había que buscar una alternativa a la tienda de ultramarinos para poder seguir creciendo. Se tomó la trascendental decisión de quitar el mostrador de alimentación para ampliar el bar aunque dejando un pequeño rincón para que Balbino Izquierdo pudiera pasar sus últimos años de vida laboral vendiendo con esmero sus productos.

Su jubilación supuso la entrega del destino y de las riendas del negocio a la segunda generación de los Izquierdo que no dudaron en transformar, en su totalidad, el bar en una Taberna típica. Una Taberna decorada con sumo gusto a base de fotografías de la Sanlúcar de los Siglos XIX y XX, así como de temas taurinos, pero donde lo más importante era la cocina y el trato agradable y amable a sus clientes.

El espíritu que vio nacer aquella pequeña tienda de ultramarinos no ha variado permaneciendo intacto el orgullo de haber llevado a altas cotas su establecimiento, el orgullo por sus clientes y el orgullo por el personal, pues sin ellos nada hubiera sido posible.

En 2008, fueron reconocidos en Sanlúcar como empresarios del año y su cocina ofrece lo mejor de Bajo Guía: salmorejo, ortiguillas y los langostinos, corvina, chocos, acedías, cañaillas y almejas, y la tortillita de camarones: el clásico de la casa. Balbino se ha convertido en todo un referente en Sanlúcar, un punto obligado de visita para todo turista. Son un ejemplo para el empresariado local porque han hecho del servicio y de la gastronomía sanluqueña su bandera.



Mikel Elorza y Gonzalo Galera, con Antonio de María y María José García Pelayo

Emotivos y sentidos reconocimientos

A demás de las Insignias de Oro de HORECA, hubo otra serie de reconocimientos y galardones que se entregaron durante el almuerzo de gala. Así, por su implicación personal y tras ocho años como miembro del Consejo de Administración de la Federación se entregó la Insignia de oro a Jesús Saborido.



Jesús Saborido, con Luis Robledo

Al agotar su primer mandato como miembros del Consejo de Administración de la Patronal también se le concede la Insignia de Plata a Noelia Martínez Sánchez del Hotel Spa Cádiz Plaza y M^a José Cueto García.

También se entregaron sendas placas honoríficas por parte de María José García Pelayo, alcaldesa de Jerez. Una correspondió a Gonzalo Galera Martínez (hotel 'Sherry

Park', de Jerez) con motivo de su jubilación y después de una larga trayectoria profesional, habiendo contribuido con sus amplios conocimientos, experiencia y su saber hacer a consolidar y potenciar la actividad turística en la provincia de Cádiz.

La otra placa le fue concedida a Mikel Elorza Guisasola (restaurante 'La Marea', de Cádiz), al culminar su mandato como Presidente de la Asociación Provincial de Restaurantes y Cafeterías de la Provincia de Cádiz

y su dedicación a la actividad de restauración como empresario, sirviendo como ejemplo de profesionalidad, honestidad, y buen hacer a todos los empresarios de esta provincia. tanto Gonzalo Galera como Mikel Elorza seguirán manteniendo una estrecha relación con Horeca.



Noelia Martínez, con su padre Sebastián Martínez Garrido



María José Cueto y Domingo Maya

Teófila, protagonista de la jornada de los empresarios

La alcaldesa de Jerez también estuvo con los hosteleros



La alcaldesa de Cádiz.- La mayoría de los asistentes a la Feria quisieron fotografiarse con Teófila Martínez. En estas fotos, firmando en el stand de 'Sertra', con Antonio de María, y a la derecha el concejal de Turismo, Bruno García, que le comenta el programa de actos de la jornada celebrada en el 'Cortijo de Ducha'.



Las alcaldesas.- María José García Pelayo (Jerez) y Teófila Martínez (Cádiz), con Marité Macías y el hostelero Faustino Rodríguez, del bar 'Juanito' de Jerez.

Empresarios y familiares disfrutaron de una jornada festiva en el 'Cortijo de Ducha', en Jerez



Los diversos sectores de la Hostelería provincial también estuvieron en la Feria



Todos unidos.- En estas fotos, podemos ver, entre otros a los hermanos Paco y Fernando Hermoso ('Bigote', de Sanlúcar), la cúpula del Grupo 'HACE' (familia De Clerck), las directoras de los hoteles Playa Victoria y Spa de Cádiz (Rocío Sutil y Noelia Martínez), Antonio Sainz Mateos ('Ansama'), Carolina Martínez, Antonio Real, el asesor jurídico de HORECA, Alfonso Jiménez, Faustino Rodríguez ('Bar Juanito), Domingo Maya y Alfred, Luis Robledo, Mari Paz Núñez, Antonio Ojeda, etc

Representaciones.- No sólo hubo presencia empresarial, sino también de entidades patrocinadoras y colaboradores. En las fotos, vemos a Antonio Collantes ('Bar Stop' y 'Río Saja' de Cádiz) y familia, grupos de Zahara de los Atunes (Antonio Mota, Nicolás y Paco Pacheco 'el tarugo'), de bares y restaurantes 'Ducal' (familia Pedemonte), 'Tendio 6' y 'Casa Flores'.



FERIA DE LA HOSTELERÍA



En familia

En la foto superior, Mikel Elorza, ex presidente de Restaurantes y Cafeterías, con sus familiares.

A la derecha, Emilio Cueto, nuevo consejero de HORECA, con Lola, su pareja.

José Ramos Patrón, presidente de la Asociación de Hostales y Pensiones, con su esposa, Remedios Álvarez.

Sin duda fue una gran jornada en la que ayudó el magnífico tiempo que hizo, tanto que muchos se protegieron del sol con llamativos sombreros, como se aprecia en otras páginas.



Grupo HACE.- La plana mayor del Grupo Hoteles Andaluces con Encanto, nunca falta a las convocatorias de HORECA, de izquierda a derecha, Jan de Clerck, Antonio Real, Juan Sañudo y Stefaan de Clerck



En el stand de 'SERTRA'

La alcaldesa de Cádiz, en el stand de esta empresa colaboradora de HORECA. A la izquierda el gerente de SERTRA Plagas en Cádiz, Juan Carlos Dorado, y a su derecha, el director comercial de la firma, José María Miranda.

Grupo 'Cruzcampo'

En la foto, en el stand de la 'cerveza del Sur' una representación de directivos de 'Cruzcampo' y del 'Grupo Romero Caballero', así como el periodista jerezano Manuel Moure.



Restaurante LA BODEGA

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

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





La mayor red nacional de Consultores en Protección de Datos

líderes en protección de datos

Comience el 2012 con la tranquilidad de cumplir la Ley Orgánica de PROTECCIÓN DE DATOS. Infórmese sin compromiso

Contacte con nosotros llamando al 956.079.841

Sorteo de regalos de empresas del sector entre los asociados



COCA COLA - RENDELSUR



CEGINFOR

COCA COLA - RENDELSUR

Sortea: 2 lotes de 50 cajas sin retorno

Entrega: 1º Gabriel Herrera Porras, Gerente de coca cola en Cádiz y 2º Beatriz Codes Domínguez, relaciones externas de Cádiz.

Recibe: Ana Mª Galván, (Hostal Alhaja Playa)

Recibe: José Morales, (Bar Costasol)

CEGINFOR

Sortea: 2 TPV táctil. Para Restaurante con instalación y un año de mantenimiento

Entrega: Luis Hulla, director comercial.

Recibe: Juan Antonio Marín (Hotel La Cueva Park)

Recibe: Antonio Saborido Guerrero (Bar Pájaro Pinto)

CODENET

Sortea: 2 marcos de fotos digital Agfaphoto de 8 mm con pantalla contraste 500:1 y conexión USB.

Entrega: Mari Paz Núñez, gerente de HORECA

Recibe: Manuel Catalán (Gran Hotel Ciudad del Sur)

Recibe: Antonia Rodríguez (Bar Costasol)

EXCLUSIVAS BAHÍA DE CÁDIZ

Sortea: Estuche de 2 Magnum de Rioja Vega.

Recibe: Ana Aguilar (Pizzería Cristobal)

Sortea: Estuche de madera de 6 botellas Rioja Vega Gran Reserva.

Recibe: Domingo del Castillo (Hotel La Cueva Park)

Sortea: Estuche de dos botellas de Fifty Pound y una de Ron Manacas.

Recibe: Noelia Martínez (Hotel Cádiz Plaza)

Entrega los 3 premios: Pedro Muñoz, director comercial.

ANSAMA

Recibe: Alberto Suárez de María (Rest. San Antonio)

Sortea: 1 estuche de madera Brandy Gran Duque de Alba de 3 litros

Recibe: Rosario de la Vega (Bar Ducal)



EXCLUSIVAS BAHÍA DE CÁDIZ



ANSAMA



Sortea: 1 estuche de tres botellas de ginebra Botanic Premiun.

Recibe: Vanesa Garay (Hotel Catalán)

Realiza la entrega de los tres premios: Sebastián Vera, director comercial.

RENY PICOT

Sortea: 2 lotes de productos.

Entrega: Francisco Rodríguez, promotor de ventas

Recibe: Ricardo Benítez (Restaurante San Antonio)

Recibe: Sara Benito Marín (Hotel Rest. La Cueva Park)

SERTRA

Sortea: 1 tratamiento de desinsectación y desratización de choque.

Recibe: Sara Domínguez (Bar Pájaro Pinto)

Sortea: Una noche de hotel con cena para dos personas en uno de los Hoteles de la Sierra de la empresa Turismo Gaditano S.A.

Recibe: Francisco Yuste (Casa Bigote)

Entrega ambos premios: D. Juan Carlos Dorado. Gerente

CAMPING CAÑOS DE MECA

Sortea: Estancia fin de semana (3 noches) para dos personas en bungalow. Entrada viernes, salida lunes.

Entrega: José Mª Rodríguez Revelles, gerente.

Recibe: Rosario Reyes Romero (Cafetería Andalucía)



RENY PICOT





SERTRA



CAMPING CAÑOS DE MECA



CAMPING ROCHE



HOTEL CÁDIZ PLAZA



GROS MERCAT



MULTIFRUIT

CAMPING ROCHE

Sortea: Estancia fin de semana (3 noches) para dos personas en bungalow. Entrada viernes y salida lunes.

Entrega: Jose Antonio Leal de la Flor, gerente.

Recibe: Antonio Saborido (Bar Pájaro Pinto)

HOTEL CÁDIZ PLAZA

Sortea: Circuito Termal de 50 minutos de duración para 4 persona, que consta de Pediluvio, Jacuzzi, baño turco, duchas de contrastes, fuente de hielo y camas térmicas

Entega: Noelia Martínez Sánchez, gerente del hotel.

Recibe: Marco García (Casa Balbino)



ZURICH

A partir de ahora, los regalos que se van a sortear son sólo para empresarios de hostelería en activo y que sean socios de HORECA.

GROS MERCAT

Sortea: Lote DVD, Plancha Tostadora y Sandwichera

Entrega: D. José Fernandez. Gerente Cross Merkat.

Recibe: Lumi Romero (Restaurante San Antonio)

MULTIFRUIT

Sortea: Un frigorífico con ruedas

Entrega: D. Luis Pacheco, Adminitrador Impor Spor Multifruit S.L.

Recibe: Pepe Luna (Restaurante Gaspar)

ZURICH

Sortea: Bono de Seguros Zurich canjeable en una póliza de seguros por el valor de 300 euros .

Entrega: Daniel Chocrón. Gerente Zurich Cádiz

Recibe: Francisco Yuste hijo (Casa Bigote)

HEINEKEN - CRUZCAMPO

Sortea: 1 ordenador portátil Fujitsu Wifi 15,6 LED

Entrega: Antonio Muñoz Sánchez Gerente de Global de bebidas Heineken

Recibe: Francisco Yuste (Casa Bigote)

Sortea: 1 iPad 16GB Wifi, Nuevo iPad 2

Entrega: Antonio Muñoz. Jefe de ventas Heineken Cádiz

Recibe: Antonio Rodríguez (Bar Costasol)

Sortea: Televisor LED 34 pulgadas Samsung

Entrega: José Ant. López. Jefe de ventas Global de Bebidas Heineken

Recibe: Carolina Martínez (Hotel Cádiz Plaza)



HEINEKEN - CRUZCAMPO



HEINEKEN - CRUZCAMPO



HEINEKEN - CRUZCAMPO

EN EL HOTEL 'CORTIJO DE DUCHA'



Almuerzo y baile para todos. - Tras el magnífico almuerzo, el fin de fiesta estuvo muy ambientado en la pista de baile. José M^a Rodríguez (derecha) y su esposa, entre otras perejas, no se cansaron. Arte puro.



Churros para terminar una magnífica jornada. - Los más 'jartibles' hicieron cola hasta para los churros. No faltaron ni el gran Domingo Maya ni 'el Tarugo'. Geniales. Por cierto, los churros, de categoría y 'baratitos' (o sea gratis total), como le gustan al 'Tarugo' y a Domingo.

Compartiendo el rumbo contigo

we know how

Servicio asegurador especializado en Hostelería



Howden Iberia, correduría de seguros y reaseguros
Avd. de la Palmera nº 28 B - 2ª Planta
41012 - Sevilla
T: +34 (95) 429 6122
F: +34 (95) 462 3824
www.howdengroup.com

howden

Oficinas en Madrid, Sevilla, Barcelona y Valencia



Desde HORECA, queremos agradecer al equipo directivo del hotel 'Cortijo de Ducha' y del 'Grupo Romero Caballero', así como a todo el personal de recepción, cocina y sala el excelente servicio prestado en el transcurso de la jornada, quedando patente su gran nivel de calidad.

Asimismo, queremos dar las gracias a todo el personal que tan magníficamente atendió la Feria de la Hostelería y a las empresas que han colaborado con este evento y que a continuación reseñamos:



Gracias a todos los colaboradores

- Heineken España - Cruzcampo
- Coca Cola - Rendelsur
- Nestlé
- Reny Picot - Montelareina
- Codorníu
- Bodegas Williams & Humbert
- Ansama
- El Pájaro Pinto de Cádiz
- Sala de Fiestas Holiday
- Rives Pitman
- Codenet, Portal de Turismo, guiadecadiz.com
- Foto Luque

- Línea 6 Comunicación
- Escuela de Hostelería de Jerez
- Hotel Cortijo de Ducha
- Café Lavassa
- Ceginfor
- Flor Sierra de Jabugo
- Distintivo de Calidad
- Exclusivas Bahía de Cádiz
- Multifruit
- Zurich
- 12 Sonido
- Gros Mercat



Agradecimiento

La Federación de Empresarios Hosteleros de la Provincia de Cádiz agradeció la magnífica colaboración de patrocinadores y firmas del sector y a los que además tuvieron stands en la Feria, ofreciendo sus productos a los numerosos asistentes.

El personal de HORECA estuvo a disposición, como siempre, de todos los hosteleros y, en la foto de la izquierda, el director de Línea 6, editora de esta revista desde hace 30 años, Carlos Medina, dialoga con el también periodista, Keko Ruiz; el contable de la Patronal, Leonardo Calle, y Ramón Sobrido, del departamento técnico de HORECA.

Unos excelentes crianza y cava al nivel del almuerzo de gala de la Hostelería gaditana

El Grupo Codorníu, a través de su Servicio de Ventas de Hostelería ha colaborado con HORECA en esta edición de la 'Feria de la Hostelería', con motivo de su XXXV Asamblea General.

Sus productos 'Viña Pomal Centenario Crianza 2009' y 'Anna de Codorníu Blanc de Noirs', fueron servidos durante el almuerzo de gala en el que se dio la gran familia de la Hostelería gaditana. El primero, un rioja color rojo picota que en boca es suave, elegante y equilibrado, armonizando con los platos típicos que maridan con los vinos tintos de crianza.

El segundo, un cava vital, equilibrado y fresco de brillante color amarillo y burbuja fina. En definitiva, un producto diferente, sorprendente y muy apetitoso.



Un gran equipo

Liderado por la gerente Mari Paz Núñez, que lleva toda una vida profesional en HORECA, el equipo de la Federación estuvo, como siempre, a gran altura y a disposición de todos. Gracias.

Aquí tienen a Mari Carmen, Leonardo, Mari Paz, Ramón y Encarni. Un gran equipo, al que todos elogian por su gran trabajo.

Reportajes de Boda Fotografía Integral Fotografía de Estudio Fotos Cámaras Revelado Digital Álbumes Digitales Cámaras Digitales Tarjetas de Memoria Reportajes en Video HD Restauración de Fotografías

Luzque

Av. Ana de Viya, 13 (Cádiz) Tf: 956 280 649 www.fotoluque.es direccion@fotoluque.es

El 'Cortijo de Ducha' acoge el 'Sherry Sound Festival' del 24 al 25 de agosto

El Grupo Romero Caballero y el Mod Sherry Club crean un nuevo concepto de festival musical en un entorno único, ofreciéndole a los visitantes una gran variedad de actividades lúdico-deportivas que incluye zona comercial, restaurante-cafetería, showroom, catas y degustación de productos de la zona, hotel, piscina, así como un inmejorable servicio de guardería y parking privado, etc.

La cita es en el hotel 'Cortijo de Ducha', frente al aeropuerto de Jerez, los próximos 24 y 25 de agosto. Entre los grupos ya confirmados, destacan Brighton 64, Los Imposibles, The Poppers, The Refoundations, Los Smogs, Ayswal, Parking Radio y Al Supersonic & the Teenagers; además de DJ S: Dr. Goldfoot, Yoyo, Magicmods, León YeyeMat y Berraq.

Acuerdo de colaboración con el Ayuntamiento de Jerez



El Grupo Romero Caballero y el Ayuntamiento de Jerez rubricaron un acuerdo de colaboración a través del cual ambas entidades establecerán distintas líneas de acción relacionadas directamente con iniciativas culturales y sociales de organización conjunta así como el trabajo conjunto a favor de otros enfoques de interés ciudadano.

En una primera reunión celebrada en la sede de la delegación de Urba-

nismo los representantes de ambas entidades abocetaron el anteproyecto de este acuerdo de colaboración que sin duda alguna aglutinará una serie de inéditas propuestas dirigidas e ideadas para todos los públicos. Asistieron, por parte del Grupo Romero Caballero, Francisco Romero, Luis Romero, Marco A. Velo y Silvia del Ojo, y por el Ayuntamiento de Jerez, Antonio Saldaña, Francisco Cáliz, Antonio Real y Antonio Montero.

Visita del Consejo de Administración de HORECA a las obras de 'Luz Shopping'

Miembros del Consejo de Administración de HORECA cursaron recientemente una visita de cortesía a 'Luz Shopping', área comercial de Jerez que se encuentra en proceso de transformación al encontrarse en obras una extensa zona dedicada al ocio y la restauración.

La visita se realizó atendiendo a la invitación por parte de los directivos del centro comercial y ante el interés mostrado por la Federación de Hostelería Provincial al tratarse de una zona con unas grandes posibilidades de expansión económica, pudiendo suponer además una nueva vía de negocio para los empresarios del sector.



Jornadas gastronómicas para saborear lo mejor de nuestra tierra y su mar

El restaurante cervecería 'La Marea', Paseo Marítimo de Cádiz, ha venido celebrando durante este año una serie de jornadas gastronómicas en las que sus clientes han podido degustar los mejores productos que ofrece la tierra y el mar de la provincia gaditana.

La secuencia gastronómica de este establecimiento, propiedad del hasta hace pocas fechas presidente de la Asociación de Restaurantes y Cafeterías de HORECA, Mikel Elorza Guisasaola, comenzó en febrero con unas jornadas, que alcanzaban su cuarta edición, dedicadas a los erizos, ostiones, ortiguillas y galeras, productos clásicos de esa estación con el fin de potenciar los alimentos de la zona para los clientes habituales y para aquellos que viene de fuera y quieren saborear platos típicos.

Posteriormente, le tocó el turno a unas jornadas con la denominación de 'Lo mejor de la tierra y del mar' y que se llevaron a cabo desde el 30 de marzo al 9 de abril en el restaurante 'La Marea'. Como su nombre indicaba, aquí el cliente podía encontrar una amplia carta de platos con todos los productos imaginables.

El comensal pudo degustar verdaderas maravillas culinarias como el pudín de bogavante y pimientos del piquillo, una ensalada templada de espárragos y vieiras con vinagreta de su coral y pimientos, un dúo de alcachofas con salpicón de gambas al ajillo y ali oli, ostiones de salina sobre hielo, huevas de merluza a la plancha, erizos de mar rellenos de vieiras y gratinados en su salsa y hasta un guiso de calamares con timbal de arroz verde.

Los fogones de 'La Marea' ofrecieron recetas para todos los gustos como un txangurro al horno gratinado, mejillones gallegos de roca en salsa siciliana y un revuelto de huevas de erizos de mar y zamburiñas.

Tampoco podían faltar los arroces en esta extensa carta: risotto con setas y foie de pato, arroz con algas marinas, lechuga de mar y almejas al aroma de ortiguillas o un arroz con huevas de erizo y zamburiñas.

Por último, el ciclo gastronómico se cerraba con unas jornadas denominadas '100% Atún', dedicadas al atún rojo salvaje de almadraba que este año alcanzó su sexta edición con una carta que presentaba 15 platos.

Aprovechando las levantas de este apetitoso pescado gaditano, el establecimiento de Mikel Elorza ofreció las más variadas recetas, cortes y preparaciones del atún. La idea es que los platos que hayan tenido más éxito se queden en la carta del restaurante. Además, durante estas jornadas, 'La Marea' ha editado unos folletos donde se explican las distintas partes de este pescado azul y una serie de recomendaciones a la hora de cocinarlos según las distintas partes. También se explica cómo es una levanta del atún.

Entre lo más sabroso de la carta, cabía destacar un combinado de almadraba en aceite (mojama, ijada, hueva y solomillo), un arroz meloso con atún de almadraba, tartar sobre crema fría de aguacate, tacos de lomo de atún envuelto en algas a la plancha y taco de morrillo al horno con salsa teriyaki.



Mikel Elorza

PENDIENTE LUNES

Restaurante 'La Marea', en el Paseo Marítimo de Cádiz

Restaurante 'El Campero', el templo gaditano del atún

El restaurante 'El Campero' (Barbate) fue inaugurado por el matrimonio formado por José Melero Sánchez y Josefa Narváez Mora y su especialidad es el atún de Almadraba y la cocina del Estrecho.

Pepe Melero siente cierto orgullo al expresar que sus tapas son "de chicote a caló", una expresión marinera para definir lo andaluz que tienen sus tapas, que es todo. Su mayor halago, "que el cliente vuelva".

Tenía 19 años el primer día que cogió las cafeteras de pucherete de 'El Campero', pero decidió darle un pequeño giro al negocio familiar y poner algunas tapitas. Aunque el gran descubrimiento de Pepe Melero sería, lo que hoy día es aún el buque insignia de su restaurante, los filetes de morrillo de atún a la plancha 'vuelta y vuelta'.

Ahora, con 55 años, Pepe Melero cuenta como, en aquellos tiempos, a finales de los 70, el ahora apreciadísimo morrillo y la jugosidad de su carne tan sólo eran conocidos por las amas de casa, unos pocos cocineros de Barbate y los pescadores. Para Pepe Melero el año 2003 tiene especial significación. Un crítico gastronómico, Raimundo García, había descubierto en el restaurante barbateño partes del atún que desconocía y le habló de ello a

Rafael García, uno de los gurús actuales de la gastronomía española. En noviembre, acuden a San Sebastián y ante 1.800 cocineros despiezan un atún y cocinan cada una de sus partes demostrando las inmensas posibilidades



PENDIENTE LUNES

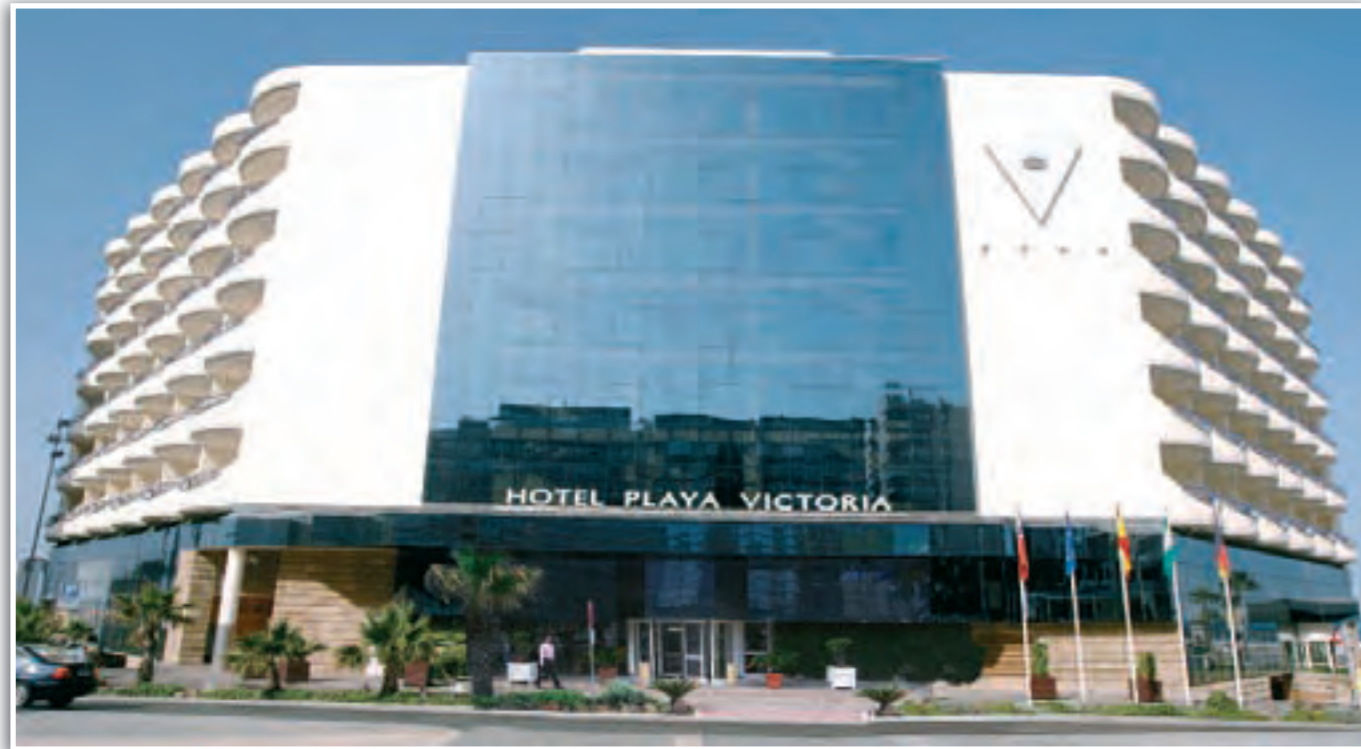
de este pescado.

'El Campero' tiene en su carta recetas orientales que se han ido 'gaditanizando' porque, según Melero, "lo que hay que hacer es adaptar las nuevas técnicas, pero aplicadas a la cocina de aquí, que es muy rica y es lo que vienen buscando los que nos visitan". Por eso, en la carta del restaurante, junto al 'sashimi' o un novedoso atún crocante o confitado con melocotones asados, figura con éxito una receta de toda la vida: 'el atún encebollao'.

PENDIENTE LUNES

El Hotel Playa Victoria forma parte de la vida de los gaditanos

El establecimiento que dirige Rocío Sutil cumplió el pasado 19 de marzo, 18 años desde que abriera sus puertas en Cádiz



El pasado día 19 de marzo, el Hotel Playa Victoria cumplió 18 años desde que abrió sus puertas en Cádiz. Con tal motivo, en el establecimiento que en la actualidad dirige Rocío Sutil, se organizaron una serie de actividades en las que pudieron participar todas aquellas personas que así lo desearan:

COCINA ARAGONESA

De la mano de Javier Bocanegra (jefe de cocina del hotel) y Ana Ballano, chef del 'Hotel Hiberus' de Zaragoza, se elaboraron varios y riquísimos platos y un menú con cocina tradicional aragonesa.

INVITACIÓN A CAFÉ Y TARTA

Aquellas personas que se presentaron en el Hotel Playa Victoria con una foto suya en el Hotel Playa Victoria, se les invitó a café y tarta en el Bar Neptuno. Entre todas las personas que participen, se sorteará la estancia de una noche en el Hotel Playa Victoria. Pianista

CONCURSO DE RELATOS CORTOS

Sorteo de una estancia de una noche en el Hotel Playa Vic-

toria entre todas las personas que enviaron al e-mail dirhvp@palafoxhoteles.com una historia corta, cuyo escenario fuera el Hotel Playa Victoria.

MENÚ CONMEMORATIVO

Pudieron degustarlo en el bar 'Neptuno' del Hotel Playa Victoria a un precio excepcional (12 €) durante todo el mes de marzo. El menú constaba de: patatas aliñadas, Rrevuelto de setas de cardo con langostinos y soja, tostá de trigueros con bechamel de jamón y tomate natural, templado de bacalao con alioli de piquillos, vasitos de chocolate picantes y cerveza o refresco

CLIENTES FIDELIZADOS

Una invitación del al Hotel Playa Victoria a aquellos clientes fidelizados desde 1994

RECONOCIMIENTOS

Un reconocimiento a aquellos miembros del personal del establecimiento que han venido prestando sus servicios en el Hotel Playa Victoria desde que este abriera sus puertas en el año 1994

Nuevo Ciclo de Experiencias Gastronómicas

Ángela Gallego Mora, profesora titular de la UCA, historiadora, secretaria del grupo gastronómico 'El Almiraz', deleitó a los presentes con una magnífica clase magistral sobre la 'Cocina Gaditana de Cuaresma', dentro del Ciclo de Experiencias Gastronómicas que organiza el hotel Playa Victoria. la conferenciante estuvo arropada por su amiga y compañera Pepi Relinque; quien es la tesorera del grupo, haciendo una presentación del mismo, compuesto por 12 gaditanas que comparten una afición común, la cocina.

En esta ocasión, Ángela Gallego explicó el porqué de la cocina de Cuaresma; así como su vinculación a la religión. Realizó un recorrido histórico en el que matizó los acontecimientos más importantes de la influencia de la religiones en la alimentación y por lo tanto en los hábitos de la cocina y cómo han derivado hasta la actualidad. Abogó principalmente por mantener y dejar constancia de las recetas tradicionales de nuestros antepasados que no dejan de ser huellas del paso de la humanidad a lo largo de toda la historia.

SALAZONES

Posteriormente, de la mano de la firma 'Herpac' tuvo lugar la Experiencia Gastronómica 'Salazones Herpac; Elaboración Artesanal de Productos de la Pesca' en la que los participantes pudieron conocer sus productos y la forma de elaboración artesanal, pudiendo degustar una selección de los mismos al finalizar la conferencia. Francisco Rodríguez, responsable de calidad y Juan Diego, propietario y jefe de ventas estuvieron presentes.

Curso práctico sobre el manejo de medios de extinción en incendios



El personal del Hotel Playa Victoria de Cádiz, como continuación a la formación de ejercicios de seguridad y evacuación que viene realizando dentro de su plan de Seguridad en el establecimiento, puso en marcha el curso de Manejo de Uso Práctico de Medios de Extinción en el Parque de Bomberos de Puerto Real.

Participaron en este curso un total de 15 colaboradores del Hotel Playa Victoria y en el transcurso del mismo

ejecutaron una sesión teórico-práctica en el uso de los medios de extinción; así como también una detallada visita a todas las instalaciones.

Este es el segundo año consecutivo que se realiza este curso y ya se trabaja en la coordinación de un tercero por la importancia del mismo y con la finalidad de que todos los empleados del hotel estén lo suficientemente capacitados ante situaciones de emergencia.



Bar 'Costasol' celebra sus 'bodas de plata'



El bar 'Costasol', ubicado en la plaza de la Almodania en Cádiz capital y bajo la dirección de José Morales, se encuentra este año de celebración, pues el establecimiento ha cumplido 25 años desde que abriera sus puertas.

'Balbino', de Sanlúcar

Entre los agraciados dentro de la 'Gran Gala del Carnaval' con degustaciones y pernoccaciones en establecimientos de la Patronal han estado Mari Carmen Carmona y Mari Carmen Edita. En la foto, ambas con Fernando Sánchez, de 'Casa Balbino'. Esta ha sido la cuarta edición de una gala en la que los ganadores disfrutaron por toda la provincia con todos los gastos pagados.



Lucio, en 'La Pepa'. - El famoso restaurador madrileño, Luico Blázquez, estuvo en Cádiz entregando los premios de la ruta 'Cádiz La mar de Bueno'. Lucio no desaprovechó la ocasión de visitar la arrocería 'La Pepa', donde degustó los huevos de fraile, tortillitas de camarones, pescaito frito, arroz 1812 y yema de leche tostá con salsa de canela. En las fotos, con los propietarios del restaurante gaditano, Pepa Cueto y Víctor Sánchez.

Restaurante 'El Cantábrico' obtiene la 'Q' de calidad

El restaurante 'El Cantábrico' ha sido reconocido recientemente con la 'Q' de calidad turística, distintivo que le ha concedido el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) y que certifica que el establecimiento está conforme a los requisitos de la Norma UNE 167000:2006 Servicios de Restauración para su categoría y/o clasificación oficial. Esta certificación tendrá vigencia hasta el mes de noviembre del año 2014.

Su gerente, Francisco Sánchez, ha valorado muy positivamente esta distinción ya que reconoce la calidad del servicio a los clientes, algo fundamental para un establecimiento con la solera que tiene 'El Cantábrico'.

CENAS DE CARNAVAL

Muestra de esto son sus 'Cenas de Carnaval' que han contado con el beneplácito de su clientela. Los aficionados a la gran fiesta disfrutaron de un completísimo menú con la actuación de cuatro de las agrupaciones más destacadas que pasaron por El Falla.



Jornadas del arroz en el restaurante 'Ventorrillo del Chato'



El restaurante 'Ventorrillo del Chato' (Cádiz) celebró unas jornadas dedicadas a los arroces con una carta que recogía nueve formas de prepararlo y que iban desde el original arroz con algas y gambas hasta otro con alcachofas, espárragos y bacalao pasando por el tradicional con tomate enriquecido con huevo, pimiento y jamón.

El restaurante que dirige José Manuel Córdoba, perteneciente al Grupo 'El Faro', presentó dos importantes novedades. Por una parte los arroces se pudieron tomar tanto por la mañana como por la noche y, además, se podrán pedir en raciones individuales sin que fuera necesario pedirlo como mínimo para dos.

En la carta había también desde especialidades marineras como el negro con chocos o el caldoso con mariscos, hasta otras de carne como uno de pato, otro de conejo con setas y caracoles y otro con carrillada ibérica guisado a la cazadora y no en amarillo. Los precios eran muy asequibles al bolsillo del ciudadano en estos tiempos que corren y oscilaban entre los 12,50 euros del arroz meloso con setas, conejo y caracoles hasta los 16 del tradicional arroz caldoso con mariscos.

'Biogades' ofrece al paladar más selecto el 'Sherry caviar'



Tarta de caviar al Pedro Ximénez

Biogades Food Tech SL' es una firma implantada en San Fernando (Cádiz) que nos lanza este reto ¿puede comerse el vino? ¿cómo puedo maridar un buen 'Sherry' en la mesa sin que éste pierda ninguna de sus propiedades? Todas estas preguntas encuentran respuesta en 'Sherry Caviar'. 'Biogades' presenta este apasionante e innovador producto.

Una estructura sincera, transparente que cobija y da cuerpo a auténticas joyas seleccionadas de la naturaleza. El vino abrigado por algas insípidas que recuerdan la brisa del mar que refrescan las bodegas en esta tierra. Para los comensales más selectos, ávidos de nuevas sensaciones han creado este caviar que no dejará a nadie indiferente. El placer de sentir cómo fluye en la boca una auténtica delicia con sólo sumergirse en este nuevo mundo de sabores y placeres 'Sherry caviar' que ofrece 'Biogades'. Más información en www.biogades.com

LA SEGURIDAD DE LAS COSAS BIEN HECHAS

GRUPO

SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO

Acreditación S.P. 51/00

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

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



La hacienda 'Sajorami' abrió sus puertas en Barbate hace 30 años

El personal de la hacienda 'Sajorami', establecimiento enclavado en un rincón privilegiado de la playa de Zahora en el término municipal de Barbate, está de enhorabuena porque en este 2012 está celebrando el 30 aniversario de su apertura al público.

Para celebrarlo desde la hacienda tienen el propósito de compartir con sus clientes semejante efemérides y con están presentando una serie de ofertas y mejoras de cara a la temporada estival.

Pero las ventajas llevan funcionando

desde que comenzara el año y así durante estos meses sus visitantes se ha podido beneficiar de propuestas tan interesantes como que cuando los adultos reservan por anticipado su delicioso desayuno buffet tendrán el mismo gratis para sus hijos menores de 13 años.

Sus apartamentos y habitaciones cuentan con modernos equipos de aire acondicionado y calefacción y cuando se accede a las redes sociales se comprueba que su página web esta mejorando cada día, como se observa en: www.facebook.com/haciendasajorami



Así que la temporada alta se presenta excelente para sus visitantes. Llena de emociones, experiencias y alguna sorpresa más que poco irán desvelando... Y es que en la hacienda 'Sajorami', su equipo le tratará como si en Zahora estuviera su casa.

Cata-fusión de gin-tonic y ostras en el hotel 'El Olivar'

El hotel rural 'El Olivar' (Vejer), celebró recientemente su tercera cata de una serie de doce que irán teniendo lugar durante el presente año y en 2013. En esta ocasión se trataba de la cata-fusión de gin-tonic y Ostras, que tuvo una duración aproximada de tres horas, durante las cuales se pudieron degustar diferentes variedades de gin-tonic, aderezados y preparados de distintas formas y maridados con una selección de ostras 'Gillardeau' y 'Sinclair'.

El precio por persona era de 12 euros, e incluía la degustación de cuantos gin-tonic quisieran, así como la degustación de ostras que servían los camareros. También se pudo disfrutar de una tarifa especial de 70 euros por un paquete preparado para esta ocasión, que incluía además el alojamiento para dos personas en habitación doble, la cata de gin tonic y el desayuno buffet.



El cóctel del 'Doce' es 'Al Liquindoi'

HORECA y la Asociación de Barman de Cádiz organizaron en la discoteca 'Holiday' un certamen de coctelería entre todos sus asociados para elegir el cóctel que represente al Bicentenario del 2012. El cóctel elegido, 'Al Liquindoi', fue elaborado por Alejandro Jiménez, representante del Hotel Barrosa Garden, que presentó un cóctel de fácil elaboración compuesto de Brandy de Jerez, Ponche Caballero de El Puerto, un poco de licor de cacao, helado de vainilla de la Ibsense Bornay y sirope de chocolate.

En la convocatoria participaron 10 profesionales de establecimientos gaditanos muy cualificados en el mundo de la coctelería. Las 20 bebidas que se elaboraron, formarán parte de una carta de cócteles que editará HORECA y será repartida entre los establecimientos de la provincia.

El Jurado estuvo compuesto por Pepe Oneto, crítico Gastronómico de la COPE; Pepe Monforte, 'Cosas de Comé'; Juan Antonio Mena, 'Blog Gastronómico Tuba'; presidente de la Asociación de Barman de Andalucía, Salvador Velázquez, y Francisco César, campeón y del mundo de coctelería.

El acto contó con la presencia, entre otros, del presidente de HORECA, Antonio de María; presidente Asociación de Barman de Cádiz, Juan Carlos Morales, presidente de la Asociación Provincial de Cafés-Bares de HORECA, Luis Robledo; Presidente de la Asociación Provincial de Salas de Fiestas y Discotecas, Alexis Ruiz, y el Delegado de Turismo, Comercio y Deportes de la Junta de Andalucía, Manuel González Piñero.



El cóctel elegido, 'Al Liquindoi', fue realizado por el joven Alejandro Jiménez, representante del Hotel Barrosa Garden

Pastelería 'Okay' crea el dulce del Bicentenario

En el hotel 'Playa Victoria', se celebró la elección del 'Dulce del Doce', convocada por HORECA Pastelerías, con el fin de que todas las pastelerías-confiterías puedan ofrecer a los gaditanos el dulce del Bicentenario.

Propuestas de los obradores; 'Don Pan' y el horno 'La Gloria', de Cádiz; la confitería 'La Predilecta' y el obrador del hotel 'Riu', de Chiclana; la confitería 'La Perla', de El Puerto; 'La Rosa de Oro', de Jerez; 'Sobrina de las Trejas', de Medina Sidonia, y 'Okay', de La Línea, se disputaron el honor.



Un jurado compuesto por Ángel Carazo, presidente de honor de la Federación Andaluza de Pastelerías; Antonio Gamero, presidente de honor

de HORECA, Ángel Torres, de la pastelería Orcha; José Monforte, periodista; Javier Bocanegra, jefe de cocina del hotel 'Playa Victoria' y Carmen Durán, del grupo Gastronómico El Almirante. El pastel premiado y nombrado 'Dulce del Doce' fue el elaborado por la pastelería Okay, de La Línea, siendo elegido por unanimidad.

Jordana Castillo Gavira, en representación de la pastelería 'Okay', describía el pastel como "una elaboración sencilla, con ingredientes de la época, almendras y azúcar, con cierta durabilidad".

El hotel 'Duque de Nájera' de Rota gana otro año más un premio 'Tui Holly 2012'



Cada año 100 hoteles son distinguidos con el premio 'TUI Holly', concedido por el prestigioso Tour operador alemán 'TUI'. El hotel 'Duque de Nájera' de Rota, gracias al esfuerzo de la dirección y de todo su personal, ha sido agraciado con este premio

'TUI Holly' es la más alta distinción y el símbolo más importante de la calidad del hotel para TUI. Los hoteles que reciben un 'TUI Holly' destacan por su excelencia en el servicio y por el más elevado confort, factores fundamentales para el bienestar de los huéspedes, junto con los aspectos medioambientales y de seguridad, que cada vez están cobrando más importancia.

No es la primera vez que el hotel 'Duque de Nájera' obtiene este galardón. Ha estado dentro del Top 100 desde su inauguración en el año 1999 y en el 2004 alcanzó el número 1 del mundo. En los años 2001, 2002, 2003, 2004 y 2005 estuvo entre los 10 primeros.



Desde su inauguración el hotel a estado en el Top 100 de este galardón

Este premio alcanza todavía más valor si se tiene en cuenta que se obtiene en base a la evaluación que realizan alrededor de medio millón de cuestionarios cumplimentados por los clientes que tiene 'TUI' repartidos por todo el mundo. Los ganadores serán distinguidos en el catálogo del tour operador con el logo 'TUI Holly'.

La Hostelería vuelve a tener una cita en 'Ifeca' con motivo de 'Hostelsur' 2012

La Diputación de Cádiz valora la pujanza del sector hostelero en la economía de la provincia así, el vicepresidente 3º de Diputación y responsable de su área de Desarrollo Económico, Alejandro Sánchez, ha expresado este reconocimiento durante la presentación de 'Hostelsur 2012', la Feria Internacional de la Alimentación, Equipamientos y Servicios a la Hostelería. 'Hostelsur' volverá a celebrarse en las instalaciones de 'Ifeca', en Jerez, del 25 al 28 de octubre: las dos primeras jornadas se dedicarán a profesionales mientras que para el sábado y domingo se plantean actividades para el público en general.



'Hostelsur' nació en 1982 por iniciativa de la patronal hostelera HORECA. En sus ediciones posteriores se alternaron las entidades organizadoras (entre la Patronal, 'Ifeca' de Diputación y sociedades privadas) y, desde hace varios años, esta feria ya no figuraba en el calendario de convocatorias comerciales. Diputación -a través de 'Ifeca'-, con la asistencia de HORECA, las Federaciones Española y Andaluza de Hostelería, y la colaboración del Ayuntamiento de Jerez recupera este acontecimiento 30 años después de su primera edición.



Reapertura del hotel 'El Convento' de Arcos

El hotel 'El Convento', de Arcos reabrió sus puertas después del descanso invernal en un año importante para el establecimiento que regentan José Antonio Roldán y María Moreno porque se celebra el 25 aniversario de su inauguración. Ambos empresarios afrontan este cuarto de siglo con una tremenda ilusión y ganas por todo lo logrado después de tantos años de esfuerzo: un hotel con encanto, renombre y prestigio.

Para conmemorar esta efemérides, los propietarios celebraron la reapertura con la rotulación de una de sus habitaciones a nombre de 'Manuel Bellido Bello, escritor y periodista', que es director del 'Grupo Informaria', siendo además amigo de la familia Roldán Moreno y colaborando estrechamente en la promoción del establecimiento arcense.

José Antonio y María hace años que vienen agradeciendo a importantes personalidades del mundo de la cultura, polí-

tica y prensa el estrecho vínculo que les une a Arcos o al mismo hotel y la difusión que de ellos hacen fuera de la población gaditana, rotulando habitaciones con sus nombres en forma de azulejo. Otros homenajeados en anteriores ediciones son Rick Steves, Fernando Medina, José Vega, Josefa Caro, Abraham Ceballos, Antonio Luis Baena, Antonio de María (presidente de HORECA), José Luis Núñez y Antonio Hernández.

Después del acto de inauguración y descubrimiento del azulejo, el párroco de San Pedro, Jesús Lozano, bendijo el establecimiento y por último se sirvió un ágape.

Al acto acudieron, además de algunos de los anteriores homenajeados y personalidades del sector hostelero y turístico, el alcalde de Arcos, José Luis Núñez; el delegado de Turismo, Manuel Romero; además de otros políticos, amigos y compañeros de profesión.



bm&ml Higienemanía
CONSULTORÍA Y FORMACIÓN
en Higiene Alimentaria
Autorizada por la Junta de Andalucía (444/And-I)

**PLANES GENERALES DE HIGIENE
SISTEMAS DE AUTOCONTROL**

Tramitación de **REGISTRO SANITARIO**
para empresas de alimentación, catering y otros.

Cursos de Manipuladores de Alimentos (Básico y Alto Riesgo)

Edificio Nereida, Oficina nº 218
Avda. Ana de Viya, 5
Cádiz - 11009

Tel: 956 27 99 97
Móvil: 652 12 13 89 / 607 81 83 11
www.higienemanía.com/ E mail: higienemanía@higienemanía.com

Confortel obtiene el certificado 'Aenor' en todos sus hoteles



Confortel Hoteles, cadena hotelera de la Corporación Empresarial ONCE (CEOSA) ha conseguido la excelencia en materia de accesibilidad Universal de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) para todos sus hoteles en un acto que tuvo lugar en el Hotel Confortel Atrium de Madrid.

Manuel López Cachero, presidente de AENOR, afirmó que "la certificación para los 17 hoteles de Confortel es la forma más directa y creíble de expresar su compromiso por hacer hoteles accesibles para todos; lo cual no sólo mejora el bienestar de las personas con alguna discapacidad sino también el de sus familias y el de todos nosotros".

Por su parte, Juan Molas, presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) felicitó a la ONCE "por crear una cadena hotelera que se ha convertido en un referente y que lidera un cambio en su negocio hacia la accesibilidad y sostenibilidad".

El certificado de accesibilidad universal de AENOR le ha permitido a Confortel realizar numerosas mejoras que tienden a generar un entorno y servicios que cumplan las condiciones de diseño universal cuyo objetivo es beneficiar a todos los usuarios. cines, gimnasio, instalaciones deportivas, piscina, cafeterías, guarderías, etc.).

Queda demostrado así que la cadena Confortel es pionera en la promoción de turismo accesible sirviendo como ejemplo el hotel Pío XII, primer establecimiento del sector que obtuvo esta distinción en 2007, ratificándola posteriormente en 2010.

El hotel 'Riu', primer premio del concurso andaluz de 'San Valentín'

El representante de la Asociación Provincial de Empresarios de Pastelerías y Obradores de HORECA, Antonio Tomás Sánchez, de la pastelería del Hotel Riu, de Chiclana, obtuvo el primer puesto en la categoría de tarta con forma de corazón en la final del 'VIII Concurso Andaluz Pastel de San Valentín', Trofeo José Palacios, que reunió a los mejores maestros pasteleros de la Comunidad andaluza.



El concurso, consolidado como el segundo en proyección y calidad tras el nacional de pastelería que se celebra en Madrid, tuvo lugar en Úbeda (Jaén) organizado por la Federación Andaluza de Empresarios de Pastelería (F.A.E.P.).

El magnífico patio renacentista del parador 'Condestable Dávalos' de Úbeda, acogió la celebración de la fase final del concurso en la que se contó con un total de 24 participantes, seleccionados tras las semifinales celebradas en las distintas provincias andaluzas durante el pasado mes de enero.

Este galardón viene a confirmar la profesionalidad y el prestigio de nuestros pasteleros a nivel andaluz. Antonio sólo tiene 26 años y es natural de Rota, aunque desarrolla sus labores profesionales en Chiclana de la Frontera en el hotel Riu.

En el sector de la pastelería provincial la noticia ha sentado magníficamente debido a la juventud del ganador lo que anima a nuestros pasteleros a confiar que esta profesión tan importante y artesanal que atesora la experiencia de siglos nunca va a caer en la desaparición a pesar de la enorme competencia que se le realiza al sector por parte de las pastelerías industriales.

Desde la Patronal de la Hostelería queremos hacer un recordatorio sobre todo a las madres con hijos en edad escolar, no hay mejor desayuno o merienda que la de nuestros artesanos pasteleros.

HORECA Pastelerías, ha diseñado un pastel para celebrar el Bicentenario de 2012 y en breve se tiene el proyecto de ofrecer líneas de pastelería light en los establecimientos asociados, así como cerrar el registro de la marca 'Turrón&Pan' de Cádiz en colaboración con el Ayuntamiento de gaditano.

'56 Congreso Nacional de Skal Internacional España'

Cádiz fue la ciudad elegida como sede del 56 Congreso Nacional de Skal Internacional España, al coincidir este año con la conmemoración del Bicentenario de las Cortes de 1812. El acto inaugural del congreso tuvo lugar en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Cádiz, estando presidido por el teniente de alcaldesa, José Blas Fernández, que estuvo acompañado por Gracia Peregrín, presidenta del Skal Internacional España, y Josefa Díaz, presidente del Skal Internacional Cádiz, entidad que organizó el programa de actos para estos profesionales del turismo.

Skalegas de toda España se dieron cita en el Ayuntamiento de Cádiz y tras las protocolarias palabras de bienvenida se entregaron diversas insignias del Skal a autoridades y skalegas. Así, la Asociación de Mandos Intermedios de Turismo y Hostelería de Cádiz entregó una metopa a Josefa Díaz por la organización de este evento en Cádiz.

Dentro del amplio programa de actos, cabe destacar la mesa redonda 'Un novelista en las Cortes de Cádiz', a cargo de los escritores José M^a León y Jesús Maeso.



A renglón seguido comenzó la Asamblea General de Skal Internacional España en la 'Casa de las Américas', mientras los acompañantes de los congresistas disfrutaban de una visita teatralizada a cargo del grupo 'Lola la Pikonera' por el Cádiz antiguo.

Por la tarde se retomó la Asamblea General hasta el posterior traslado al restaurante 'Villa Clara' donde tuvo lugar la 'Cena de Gala Skal Internacional España', contando con la actuación de un agrupación carnavalesca gaditana.

La última jornada fue totalmente lúdica y consistió en una visita panorámica a Novo Sancti Petri y al Centro Tecnológico de Turismo, un despesque con almuerzo en la finca 'Molino Santa Cruz Gold Fish' y por último una cena con intercambio de obsequios en el restaurante 'San Antonio'. El grupo de skalegas se hospedó durante los días del congreso en el hotel 'Las Cortes de Cádiz', que dirige Josefa Díaz.

La 'Mesa del Turismo de Jerez' se reúne en el restaurante 'La cuna del flamenco'

La Mesa del Turismo de Jerez, de la que forman parte HORECA y sus asociados jerezanos, se volvió a reunir en el restaurante 'La Cuna del Flamenco', que regenta Ismael Pérez Vilches, para celebrar una sesión que estuvo presidida por el presidente de la Patronal, Antonio de María, y por el concejal de Cultura, Fiestas y Turismo del Ayuntamiento de Jerez Antonio Real.



Los empresarios jerezanos, como han venido haciendo en todas las reuniones desde que se formó esta 'mesa', analizaron las diferentes problemáticas y vías de solución que afectan y conciernen a Jerez. Al respecto de los beneficios que para el sector pueda seguir ofreciendo

Miembros de la 'Mesa del Turismo y la gerente de Horeca, Mari Paz Núñez

el instituto ferial del parque González Ontoria, IFECA, se abordó el desarrollo durante el próximo otoño de la recuperada feria para el sector Hostelsur 2012, argumento del que los presentes se congratularon.



Pepe Basteiro le impuso a Cesáreo Sixto, la Insignia de Oro de HORECA en 1993

Adiós a Sixto, un gallego cañaílla

Nuestro querido amigo Cesáreo Sixto, fundador del bar 'Los gallegos' de San Fernando, en el año 1947, nos ha abandonado. Sixto, como le llamaban todos sus amigos y conocidos, pues lo de Cesáreo no sonaba muy bien por estas tierras, fue un incansable trabajador que, al llegar la edad de su jubilación, volvió a su pueblo natal, aunque nunca perdió el contacto con San Fernando y sus 'parroquianos', como a él le gustaba decir, pues aquí en La Isla siguen viviendo sus hijos José y Manuel.

Sixto se ha marchado, pero siguen con nosotros su obra y sus fogones. Sus hijos mantienen intactos el estilo y la sabiduría que su padre les supo transmitir. Trabajo, seriedad y buen trato con los 'parroquianos'.

Todavía perdura en mis pupilas esa imagen cuando pasaba por el bar 'Los gallegos' viendo a Sixto, un hombre grandullón y serio, pero con una sonrisa abierta, enseñando un ejemplar de pulpo a los 'parroquianos' que más tarde prepararía con ese punto de coción que sólo él, como buen gallego, conocía y que le hizo tan popular. Tanto es así que 'el pulpo de los gallegos' es conocido en toda la provincia de Cádiz y fuera de ella, siendo hoy en día un referente de la gastronomía isleña y gaditana.

Sixto era, además, un empresario con las ideas muy claras. Creía en sus posibilidades como tabernero, pero también que la Hostelería debía de tener una Asociación que defendiera los intereses tanto de los grandes establecimientos como del más humilde bar. Estos pensamientos le llevaron, junto a sus buenos amigos José Basteiro, José Puya, José Gómez, etc., a formar parte de HORECA desde la fundación de la patronal y estando vinculado a ella de por vida.

Hoy sólo me queda decirte adiós Sixto y gracias por esos inolvidables momentos que pasamos en el bar 'Los gallegos', degustando tu magnífico e incomparable pulpo a la gallega.

Aquí, te echaremos de menos. Ahí, en el Cielo, tus nuevos 'parroquianos' estarán encantados. Hasta siempre, amigo.

Luis Robledo Lamela

Presidente de la Asociación de Bares y Tabernas de HORECA



NECROLÓGICAS

Vicente Sordo Díaz, bar 'Vicente', El Puerto

Al mediodía del pasado lunes 28 de mayo fallecía a los 89 años de edad el 'decano' de la hostelería portuense y personaje tremendamente querido y admirado, Vicente Sordo Díaz, propietario hasta la fecha del bar 'Vicente', también conocido como 'Los Peps' o, con anterioridad 'El Rubio' o 'Las Mellizas'.



Nacido en Camijanes (Cantabria), llegó a El Puerto de Santa María con 15 años siendo un claro ejemplo de montañés afincado y emprendedor en nuestra Ciudad. Casado con Ascensión Gómez Recalde (de otra afamada familia cántabra, dedicada a los negocios de la alimentación) de la que era viudo, fue padre de Ciony, Lola y Vicente. Precisamente sus hijo y nieto –los dos del mismo nombre que el desaparecido Vicente– siguen al frente del negocio.

Fernando Gago García, ex alcalde portuense

El ex alcalde de El Puerto de Santa María, Fernando Gago García, ha muerto a los 71 años de edad. Gago, destacada figura política con más de 20 años de trayectoria, ostentó la alcaldía desde agosto de 2006 hasta las elecciones locales de mayo de 2007 y fue concejal de la Corporación Municipal desde 1991 hasta 2011.



Además fue presidente de la Plaza de Toros de El Puerto desde el año 1992 a 1998 y luego desde 2000 a 2005. El alcalde de El Puerto, Enrique Moresco, ha lamentado "tan triste pérdida de un portuense que tanto ha trabajado por El Puerto desde muy diversas facetas".

Igualmente, ha destacado la "vitalidad, optimismo, sentido del humor y profundo conocimiento y cariño de El Puerto y hacia El Puerto". El Ayuntamiento de El Puerto decretó un día de luto oficial en la ciudad, arriando las banderas a media asta y crespón negro en todas las dependencias municipales, incluida la Plaza de Toros.



tu futuro...
...nuestra energía



www.inyconsur.com
Recinto Interior Z.Franca - Ed. Heracles Mod.P-3
CP 1011 - Cádiz
Tlf: 956 07 86 07 / Fax: 956 074 004



www.grupoigfoton.es
Recinto Interior Z.Franca - Nave 20I y 20L
CP 11011 - Cádiz
Tlf: 956 264 612 / Fax: 956 288 438

- ☒ **Ingeniería Energética**
- Auditorías, Pre-diagnósticos, optimización costes energéticos
- ☒ **Energías Renovables**
- Diseño, ejecución y mantenimiento
- ☒ **Instalaciones Eléctricas**

Amamos la Caña
Cruzcampo
de principio a fin.



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

La amamos,
sencillamente, por
ser perfecta.

Amamos la Caña
Cruzcampo
de principio a fin.